



2025

รายงานโครงการบริการให้คำปรึกษา และเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพ
การผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568



TCS

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษา
และข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting
Service

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

สนับสนุนงบประมาณโดย
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

สารบัญ

บทที่ 1

รายละเอียดข้อเสนอโครงการ

1 – 14

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568

บทที่ 2

การดำเนินงาน

15 – 35

ทำเนียบคณะกรรมการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2568

- กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา
- กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมเผยแพร่และถ่ายทอดเทคโนโลยี
- กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมประชุมสัมมนาและความร่วมมือระหว่างเครือข่าย

บทที่ 3

ผลการดำเนินงาน

36 – 117

- การติดตามผล
- สรุปตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการฯ
- ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน
- ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ
- ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด
- ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.

ภาคผนวก

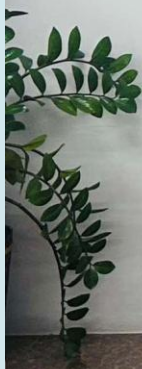


SCHOOL OF AGRO-INDUSTRY MAE FAH LUANG UNIVERSITY

An internationally recognized leader in Agro-Industry:
Empowering you to succeed

OUR VALUES

Strive for excellence
Unity
Collaboration
Creativity Innovation
Engage
Societal
Sustainable



คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

333 ม.1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100

Clinictech.mfu@gmail.com

0-5391-6630



บทที่ 1 บทนำ รายละเอียดข้อเสนอโครงการ

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี
ประจำปีงบประมาณ 2568

แบบฟอร์ม

2
5
6
8

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting Service : TCS



แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) มุ่งเน้นการบริหารจัดการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี ไปสู่เครือข่ายการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน (Partnership) ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม (Participatory) ของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายทั่วประเทศ เพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่รับผิดชอบ ให้ผู้รับบริการได้ประโยชน์สูงสุด มีความพึงพอใจต่อการให้บริการ และสร้างความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมระหว่างเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทั่วประเทศ

1. **ชื่อหน่วยงาน:** คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
2. **ชื่อโครงการ:** การบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี
3. **ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมรับผิดชอบ :**

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
1. ผศ.ดร.พนัสนิธิ สุทธิลักษณ์ ☎ 0-5391-6751 📞 09-5168-2446 ✉ phunsiri.s@mfu.ac.th	ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/อาจารย์ ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรม เกษตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	- การขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต, Primary GMP, GMP - สัมประรดติดตั้งพร้อมบริโภคร การ อบแห้ง การใช้ประโยชน์วัสดุเศษ เหลือจากการแปรรูปสับประรด - การแปรรูปผักผลไม้ด้วย HPP - การออกแบบผังกระบวนการผลิต การปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุ การเก็บรักษาผักผลไม้สดแต่งพร้อม บริโภค	- ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ (2555-ปัจจุบัน) - ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ ฟ้าหลวง
2. ผศ.ดร.ณัฏยา คนชื่อ ☎ 0-5391-6750 📞 09-1851-2072 ✉ nattaya.kon@mfu.ac.th	ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้า หลวง/ อาจารย์ประจำสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชา	- การพัฒนากระบวนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อ สุขภาพ	- ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญ โครงการ (2555-ปัจจุบัน)

	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	- การยืดอายุการเก็บรักษา/การปรับปรุง คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร - อาหารหมัก	- ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
3. ผศ.ดร.สุทธิวัลย์ สีทา ☎ 0-5391-6754 📞 08-4608-4706 ✉ sutthiwal.set@mfu.ac.th	ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง อาจารย์ประจำสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	- การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว - เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสับปะรด	- ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญโครงการ (2555-ปัจจุบัน) - ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
4. นางสาวกชกร คำวัง ☎ 0-5391-6630 📞 09-1870-0783 ✉ Kotchakorn.kha12@gmail.com	เจ้าหน้าที่ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	- ที่ปรึกษาและร่วมถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูป	- ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญโครงการ (2562 - ปัจจุบัน) - ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

4. **ลักษณะโครงการ:** โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี พ.ศ. 2555)

☐ เป็นโครงการใหม่

5. **หลักการและเหตุผล:**

เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของโลกมีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมเกษตรในหลายด้าน เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศทำให้ปริมาณผลผลิตลดลง ไม่เป็นไปตามฤดูกาล การเกิดภัยพิบัติธรรมชาติ ทำให้เกิดความเสียหายต่อพื้นที่เพาะปลูก เป็นต้น ในขณะที่เดียวกันความต้องการอาหารกลับเพิ่มสูงขึ้น ทั้งต้องการแปรรูปเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือจากการทำเกษตรกรรมและกระบวนการแปรรูปอาหาร รวมถึงลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นและยั่งยืน ดังนั้น เกษตรกรและอุตสาหกรรมเกษตรต้องมีความยืดหยุ่นและปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงในฐานะสถาบันการศึกษาที่มีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีในด้านอุตสาหกรรมเกษตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมที่อุตสาหกรรมเกษตรมีความสำคัญในเชิงเศรษฐกิจและความยั่งยืนทางอาหาร เป็นแหล่งรวบรวมและพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ๆ ในอุตสาหกรรมเกษตร รวมถึงพัฒนากำลังคนทางด้านอุตสาหกรรมเกษตร ให้มีความรู้และทักษะในการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย การผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และการบริหารจัดการด้านอุตสาหกรรมเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพ ทำงานร่วมกับภาครัฐกิจและชุมชนในการนำองค์ความรู้ที่พัฒนาขึ้นมาไปประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์และในระดับชุมชน ทำให้เทคโนโลยีและวิธีการใหม่ๆ ถูกนำไปใช้จริงในภาคการผลิต ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เกษตร นอกจากนี้ยังเป็นหน่วยงานประสานสร้างเครือข่ายระหว่างนักวิจัย นักศึกษา และผู้ประกอบการในทุกระดับ ทำให้เกิดการเติบโตและความยั่งยืนในภาคเกษตรกรรม

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ดำเนินงานมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555 ซึ่งได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง คือ โครงการบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดข้อมูลเทคโนโลยี ภายใต้แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดข้อมูลเทคโนโลยี หรือ Technology Consulting Service (TCS) โดยมีกิจกรรมการให้บริการคำปรึกษา ตามกรอบแนวคิด “One Stop Service and Solution Provider” ซึ่งเป็นการให้คำปรึกษา เผยแพร่และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารแบบเบ็ดเสร็จอย่างครบวงจร โดยอาศัยความร่วมมือของหน่วยงานทั้งภายนอกและภายใน มีความพร้อมด้านสถานที่ เครื่องมือและเครื่องจักร มีผู้เชี่ยวชาญในแต่ละด้านที่ช่วยให้คำปรึกษาในด้านการแปรรูปอาหารในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าพัฒนาคุณภาพสินค้า การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลิตผลเกษตร ไปจนถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ อีกทั้งร่วมสนับสนุนและส่งเสริมการยกระดับ การผลิตสินค้าชุมชนสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน นอกจากนี้ ยังมุ่งเน้นให้ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ ทำการทดลองวิเคราะห์และสรุปผล เพื่อประกอบการตัดสินใจของผู้ประกอบการในเชิงธุรกิจ ซึ่งเป็นการเสริมสร้างทักษะทางวิทยาศาสตร์และกระบวนการทางความคิดพื้นฐานให้ผู้ประกอบการ เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ต่อไปในอนาคต

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มีหลากหลายช่องทางในการให้บริการคำปรึกษา โดยผู้ประกอบการสามารถเข้ามาขอรับบริการภายในมหาวิทยาลัยโดยตรง ผ่านทางเพจของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง การให้คำปรึกษาผ่านทางโทรศัพท์ หรืออีเมล รวมถึงเพิ่มช่องทางการให้บริการ โดยผู้ประกอบการสามารถติดต่อขอรับบริการผ่านการออนไลน์ Zoom Meeting และปรับเปลี่ยนรูปแบบการประเมินผลการให้บริการเป็นแบบสอบถามออนไลน์ มีการติดตามประเมินผลการนำไปใช้ประโยชน์ผ่านทางโทรศัพท์ สรุปผลงานและความเชี่ยวชาญของคลินิกเทคโนโลยีฯ ผ่านช่องทาง Google Data Studio

การดำเนินการให้บริการคำปรึกษาและถ่ายทอดข้อมูลเทคโนโลยี เป็นการทำงานแบบบูรณาการร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในมหาวิทยาลัย เช่น สำนักงานจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและนวัตกรรม (MFii) สถาบันฯ และกาแฟ และหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย หรือ อว.ส่วนหน้า โดยมีคณาจารย์ และบุคลากรสนับสนุนที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน มีความพร้อมในการให้คำปรึกษา เผยแพร่และถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในทุกระดับ รวมถึงการบริการให้คำปรึกษาระหว่างเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีฯ การรายงานคำปรึกษาใน CMO ระบบ Call Center เพื่อประสานงานบริการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการทั่วทุกภาค รวมถึงการรายงานข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด หรือข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน. เพื่อเป็นฐานข้อมูลที่ครอบคลุมและมีประโยชน์สูงสุดให้แก่ผู้ประกอบการ เกษตรกรและประชาชนทั่วไปที่สนใจได้



การบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยผู้ประกอบการได้มีส่วนร่วมในการทำการทดลอง

ตัวอย่างผลงานที่โดดเด่นในปีที่ผ่านมา
(ปี พ.ศ.2565 - 2567)



การแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำสับประรดอัดก๊าซจากแกนสับประรดดูแล
 ผู้ขอรับบริการ : ปริศนา คำคอด (เจ้าของกิจการ ฮัก ณ เชียงราย)
 ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุธธิลักษณ์
 รายได้เฉลี่ยที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น : 1,000,000 บาท/ปี



การแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำสับประรดแลด้วยความดันสูง
 ผู้ขอรับบริการ : ธันวา อารีย์ (บริษัท เบตเตอร์ ฟรุตส์ จำกัด)
 ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุธธิลักษณ์
 รายได้เฉลี่ยที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น : 20,000 บาท/เดือน



การแปรรูปผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก (plant based) จากถั่วดาวอินคา
 ผู้ขอรับบริการ : อภิรดี เชื้อเมืองพาน
 ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว
 รายได้เฉลี่ยที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น : 50,000 บาท/เดือน



การแปรรูปผลิตภัณฑ์ซุบเห็ดจากแป้งกล้วย
 ผู้ขอรับบริการ : พิชชาภัทร์ วันชัย (World Grow Organic Farm)
 ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา : ผศ.ดร. ณัฏฐา คนชื้อ
 รายได้เฉลี่ยที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น : 50,000 บาท/เดือน

- แนวทางการดำเนินงานของการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยีเพื่อชุมชนและผู้ประกอบการ
ธุรกิจชุมชนเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นด้านเศรษฐกิจ สังคม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม



6. วัตถุประสงค์:

- 6.1 เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีกับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- 6.2 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 6.3 เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่
- 6.4 เพื่อบริการคำปรึกษา เผยแพร่ และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารอย่างครบวงจร
- 6.5 เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการยกระดับการผลิตสินค้าชุมชนสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน

7. กลุ่มเป้าหมาย:

ประชาชนทั่วไป วิชาทกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงรายและพื้นที่ใกล้เคียง

8. พื้นที่ดำเนินการ: จังหวัดเชียงรายและพื้นที่ใกล้เคียง

9. ระยะเวลาดำเนินการ: 1 ตุลาคม 2567 – 30 กันยายน 2568

10.การดำเนินโครงการ:

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีที่มี ความเชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล)
☒ โทรศัพท์ หมายเลข : 0-5391-6630 วัน/เวลาทำการ : วันจันทร์ – วันศุกร์ เวลา 08.00-16.00 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาวกชกร คำวัง E-mail: clinetec.agro- industry@mfu.ac.th ☒ Website/Facebook: คลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง ☒ การบริการนอก สถานที่ (ระบุสถานที่/ เรื่องที่ให้บริการ ไม่ น้อยกว่า 3 เรื่อง) : 1. การแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารหรือ เครื่องดื่มจากผลิตผล ทางการเกษตร 2. เทคโนโลยีหลังการ เก็บเกี่ยว 3. บรรจุภัณฑ์และการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับการขนส่งและ	1. กระบวนการแปรรูปอาหาร 2. อาหารฟังก์ชัน 3. ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์ชา (การแปรรูป คุณภาพ และ สาส์กตจากชา) 4. การประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส 5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	- การพัฒนากระบวนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อ สุขภาพ - การยืดอายุการเก็บรักษา/การ ปรับปรุง คุณภาพและความปลอดภัย ของอาหาร - อาหารหมัก - การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา/การพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากสารสกัดชา/การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ชาจากพืช - การหาความสัมพันธ์ระหว่าง emotionกับ คุณลักษณะทางประสาท สัมผัส ที่มีผลต่อการยอมรับและ ตัดสินใจซื้อ - การพัฒนาสินค้าเกษตรแปรรูป เช่น ชา ข้าว	2. ผศ.ดร.ณัฏยา คนชื่อ ✉ nattaya.kon@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6750 1. ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อชัยตระกูล ✉ piyaporn.chu@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6752 3. อ.ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล ✉ sirirung@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6749 4. ผศ.ดร.ณัฐกาญจน์ รุ่งเรือง ✉ natthakan.run@mfu.ac.th ☎ 0-5391-7184
	6. การสกัดและควบคุม คุณภาพน้ำมันและไขมัน 7. การประเมินและพัฒนา คุณภาพกาแฟอาราบิกา (Q Arabica) 8. กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อน (canning; retort pouch) 9. การผลิตอาหารด้วยแนวคิด meatless meat โดยใช้ โปรตีนจากพืช 10. การยืดอายุการเก็บรักษา อาหารด้วย essential oil	- การสกัดน้ำมันงาขี้ม่อน, การปรับปรุง คุณภาพน้ำมันรำข้าว - การศึกษาผลของกระบวนการผลิตต่อ องค์ประกอบทางเคมีและกลิ่นรสกาแฟ อาราบิกา - กระบวนการฆ่าเชื้ออาหารแปรรูป - ออกแบบเครื่องจักรสำหรับฆ่าเชื้อ อาหาร แปรรูป - Food additive; Flavoring agent; encapsulation - Hot brew and cold brew; extraction	

การยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหารหรือผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 4. มาตรฐานที่เกี่ยวข้องอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ☒ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : - Facebook : คลินิกเทคโนโลยี เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง - แผ่นพับประชาสัมพันธ์	ที่ผ่านกระบวนการ encapsulation		
	11. การแปรรูปอาหาร 12. อาหารและโภชนาการ 13. อาหารและสุขภาพ 14. อาหารฟังก์ชัน	- การแปรรูป การเพิ่มมูลค่า และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เช่น ผัก ผลไม้ ข้าวสาลี - อาหารและโภชนาการ - อาหารสำหรับผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย - อาหารและสุขภาพ/ความงาม	5. ผศ.ดร.จุฑามาศ นิวัฒน์ ✉ chutamata@mfu.ac.th ☎ 0-539-6749
	15. การปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่	การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับข้าว สมุนไพร และเครื่องเทศ กาแฟ ผักและผลไม้	6. ผศ.ปริญญญา วงษา ✉ prinya@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6750
	16. โปรตีนอาหารจากพืชและสัตว์ (การสกัด ศึกษาสมบัตินำไปใช้) 17. ผลิตภัณฑ์ประมง (แปรรูปเพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์พิเศษ เหลือ)	- การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ประมง - การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือทางการเกษตร - โปรตีนอาหาร	7. รศ.ดร.สารโจน รอดคิน ✉ saroat@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6752
	18. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว แป้งและธัญพืชอื่น ๆ และอาหารหมักเพื่อสุขภาพ 19. อาหารหมักเพื่อสุขภาพ	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว แป้งข้าวและพืชอื่น ๆ ก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ - อาหารหมักเพื่อสุขภาพ	8. ผศ.ดร.รุ่งอรุณ สาสนหาญชาติ ✉ rungarun.s@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6766
	20. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ขนมไทย	- ผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ผลิตภัณฑ์ขนมไทย	9. ผศ.ดร.สุทธิพร พินิจสุวรรณ ✉ suddiporn.pin@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6751
	21. ผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันจากแป้งข้าว แป้งกล้วย สมุนไพรและวัสดุเศษเหลือทางการเกษตร 22. ผลิตภัณฑ์อาหาร ขนมและเครื่องดื่มจากพืช	- การพัฒนาปรับปรุงคุณภาพและกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีน เส้นพาสต้า เพื่อสุขภาพ จากแป้งข้าว แป้งกล้วย เห็ด ถั่วพื้นเมือง - การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมจากถั่วต่างๆ และ ชีสจากพืช	10. ผศ.วรรธิดา หอมถาวรชู ✉ wantida.hom@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6751
	23. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช / ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	- การปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ / ลดต้นทุนในการผลิต / ยืดอายุการเก็บรักษา /	11. ผศ.ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว

	24. ชาและผลิตภัณฑ์ชา 25. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม / ชาจากพืชสมุนไพรไทย 26. การปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหาร / การทำแห้งอาหาร 27. การผลิตแป้งจากวัตถุดิบในท้องถิ่น 28. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร GI ต่ำ / อาหารต้านทานการย่อย	รักษาคูณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ - กระบวนการผลิต / อาหารเพื่อสุขภาพ / อาหารทางเลือก	✉ Natthawuddhi.don@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6749
	29. กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร 30. การเพิ่มมูลค่าสับปะรดและผลิตภัณฑ์ 31. การแปรรูปโดยใช้แรงดันสูง (High-pressure processing) 32. การแปรรูปผักผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค	- การขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต, Primary GMP, GMP - สับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค การอบแห้ง การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปสับปะรด - การแปรรูปผักผลไม้ด้วย HPP - การออกแบบผังกระบวนการผลิต การปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาผักผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค	12. ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ ✉ phunsiri.s@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6751
	33. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม จากวัสดุเหลือใช้ และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ 34. การทดสอบทางประสาทสัมผัสในอาหารและเครื่องดื่ม 35. การศึกษาผู้บริโภคและวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือใช้ เช่น เม็ดขนุน ผงตาสับปะรด การพัฒนาไส้วุ้นสุรตลดเกลือ ลดไขมัน การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชสำหรับทำเนื้อสัตว์เทียม การพัฒนาแยมลดพลังงาน - การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัส การวิเคราะห์ความชอบ ระดับการรับรู้ ความแตกต่างระหว่างผลิตภัณฑ์ หรือการเปรียบเทียบความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ควบคุม - การศึกษาทัศนคติ การยอมรับของผู้บริโภคและพฤติกรรมผู้บริโภค ในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม	13. ผศ.ดร.จิรภัฏฐ์ ศิริเมืองมูล ✉ chirat.sir@mfu.ac.th ☎ 0-5391-7184

36. การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้	- การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว - เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสับปะรด	14. ผศ.ดร.สุทธิวัลย์ สีทา  sutthiwal.set@mfu.ac.th  0-5391-6754
37. เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การออกแบบ โครงสร้างและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ 38. การใช้ประโยชน์ของเส้นใยแป้ง และ พอลิแซ็กคาไรด์จากวัสดุเศษเหลือทางการเกษตร 39. การรักษาคุณภาพและยืดอายุผลิตผลเกษตรและอาหารด้วยสารเคลือบและฟิล์มรับประทานได้ 40. การผลิตบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	- การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร - การใช้ประโยชน์เส้นใยและเซลลูโลสจากพืช / การผลิตฟิล์มไบโอโกล์ / สารเคลือบผิวผลไม้ที่รับประทานได้ - เทคโนโลยีและนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ - บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ	15. ผศ.ดร.wirongrong ทองดีสุนทร  wirongrong.ton@mfu.ac.th  0-5391-6754
41. กาแฟ (กระบวนการแปรรูป/การประเมินคุณภาพ/การทดสอบทางประสาทสัมผัส) 42. การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหาร	- การพัฒนากระบวนการแปรรูปกาแฟ / การตากแห้งแบบควบคุมสภาวะ / coffee cupping - การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์กระดาศลูกฟูกเพื่อการขนส่งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	16. ผศ.ดร. รัฐพล แสงระยับ  rattapon.sae@mfu.ac.th  0-5391-7186
43. ระบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตผลสด ตลอดโซ่อุปทาน	- การจัดการโซ่ความเย็นสำหรับผลิตผลสด - ระบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งผักและผลไม้สด	17. รศ.ดร.เสาวภา ไชยวงศ์  saowapa@mfu.ac.th  0-5391-6766
44. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวไม้ดอกไม้ประดับ	การยืดอายุการเก็บรักษาดอกไม้โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการจัดดอกไม้	18. ผศ.ดร.นิรมล สันติภาพวิวัฒนา  niramon.sun@mfu.ac.th  0-5391-6766
45. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ 46. การควบคุมสภาพบรรยากาศในการเก็บรักษา	- การใช้เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวต่างๆ ในการยืดอายุและรักษาคุณภาพสินค้าสดทางการเกษตร	19. ผศ.ดร. ธรรมรัตน์ ปราณอมร กิจ  thamarath.pra@mfu.ac.th  0-5391-7186

(controlled atmosphere storage) ผักและผลไม้ 47. การวัดคุณภาพสินค้าสดทางการเกษตรหลัง การเก็บเกี่ยว	- การใช้ก๊าซชนิดต่างๆ ต่อคุณภาพการเก็บรักษาและยืดอายุสินค้าสดทางการเกษตร - ผลของเอธิลีนก๊าซต่อการเร่งการสุกของผักและผลไม้ - การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสินค้าสดทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยวและระหว่าง การเก็บรักษา	
48. โรคผักและผลไม้	- การจัดการโรคผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว - การจัดการโรคพืช	20. ผศ.ดร. มัชฌิมา นราติศร ✉ matchima@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6753
49. เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการประเมินอายุการเก็บ 50. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาด 51. โลจิสติกส์และซัพพลายเชนสำหรับสินค้า เกษตร 52. ระบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตร	- การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารและความปลอดภัย - บรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาดและการออกแบบ - เทคโนโลยีการตรวจสอบย้อนกลับและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องสำหรับสินค้าเกษตร - ดิจิตอลโลจิสติกส์เพื่อการจัดการสินค้า เกษตรอย่างยั่งยืน - แพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อขยายโอกาสทาง ธุรกิจอาหารและผลิตผลเกษตร	21. อ.ดร.ดำรงพล คำแหงวงศ์ ✉ damrongpol.kam@mfu.ac.th ☎ 0-5391-6750

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

☒ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค

☐ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO)

ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO

☐ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO

(โปรดระบุเรื่อง.....)

10.2) แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	2567			2568									รวมเงิน (บาท)
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 4			
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
แผนเงิน													
1. ประชุมหารือคณะทำงาน	↔		↔			↔			↔			↔	-
2. การประสานและบริหารจัดการภายในสถาบันระหว่างเครือข่าย	←											→	180,000
3. การให้บริการคำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี	←											→	41,000
3.1 การบริการให้คำปรึกษา	←											→	
3.2 การเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี													
- โครงการการอบรมการแปรรูปเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร/การตลาด								←		→			
- โครงการการอบรม Smart Farming					←		→				←		→
4.เผยแพร่ประชาสัมพันธ์งานของคลินิกฯ	↔		→							↔		→	2,000
5. ประชุมหารือคณะทำงาน/เข้าร่วมประชุมประจำปี								←				→	17,000
6.การติดตามประเมินผลและรายงาน										↔		→	-
สรุปงบประมาณ (แต่ละไตรมาส)	60,000			60,000			60,000			60,000			240,000
แผนงาน (จำนวนผู้รับบริการในแต่ละไตรมาส)													
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษา (คน)	10			10			15			15			50
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	-			40			40			20			100
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80			80			80			80			80

11. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	50
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ แล้วนำส่งตอนรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO)	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20
5. จำนวนคำปรึกษาที่ได้รับการต่อยอดเป็นโครงการวิจัยหรือเกิดผลิตภัณฑ์/กระบวนการใหม่ อย่างน้อย 3 ราย	3

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

(โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☒ ทางเศรษฐกิจ

: การบริการให้คำปรึกษาจะช่วยยกระดับการส่งออกสินค้าของไทยสู่สากลโลก

☒ ทางสังคม

1. การถ่ายทอดเทคโนโลยีจะเพิ่มทางเลือกในการประกอบอาชีพเสริม สามารถเพิ่มมูลค่าสินค้า และเกิดองค์ความรู้ที่ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น
2. ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการเป็นไปตามมาตรฐาน

13. งบประมาณขอรับการสนับสนุน จำนวน.....240,000.....บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการ	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	หน่วยละ (บาท)	รวมเงิน (บาท)
การให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี	1.การออกบริการให้คำปรึกษาแก่ชุมชน				
	1.1 ค่าเช่าเหมายานพาหนะ	1 ครั้ง	1 วัน	1,800	1,800
	1.2 ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	1 ครั้ง	300 กม.	4	1,200
	1.3 ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากรภายใน	3 ครั้ง	3 วัน	300	2,700
	1.4 ค่าตอบแทนนักศึกษาช่วยงาน	-	32 ชั่วโมง	30	960
	1.5 ค่าอาหารกลางวัน	-	100 คน	120	12,000
	1.6 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	-	100 คน	30	3,000
	2. การทดลองสูตรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ค่าวัสดุห้องปฏิบัติการ)				
	2.1 ค่าวัสดุดิบ วัสดุวิทยาศาสตร์ ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าอุปกรณ์บริโภค สำหรับทดลองสูตร	3 ครั้ง	-	400	1,400
	2.2 นักศึกษาช่วยงาน (ด้านวิชาการ)/ผู้ช่วยนักวิจัยทำการทดลอง	-	70 ชั่วโมง	30	2,100
	3.ค่าตอบแทนให้บริการให้คำปรึกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี				
	3.1 ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา	1ชั่วโมง	50 ชั่วโมง	200	10,000
	3.2 ค่าตอบแทนวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี	1ชั่วโมง	12 ชั่วโมง	600	7,200
การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย	1.ค่าจ้างเจ้าหน้าที่ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี (รวมประกันสังคม)	12 เดือน	1 คน	15,000	180,000
	2.ค่าวัสดุ อุปกรณ์ และ สาธารณูปโภค				
	2.1 ค่าวัสดุสำนักงาน/ไฟฟ้า/คอมพิวเตอร์	-	-	1,000	1,240
	2.2 ค่าโปรชนีย์ โทรศัพท์ ฯลฯ (ติดตามประเมินผล)	-	-	1,000	1,000
	3.ค่าใช้จ่ายในการเดินทางประชุมร่วมกับคลินิกเทคโนโลยีส่วนกลาง/อว. ส่วนหน้า				
	3.1 ค่าเดินทางเครื่องบินโดยสาร (เชียงใหม่-กรุงเทพฯ-เชียงใหม่) อาจารย์/เจ้าหน้าที่	-	4 คน	3,200	12,800
	3.2 ค่าพาหนะในการเดินทางปฏิบัติงาน (ค่ารถโดยสารสาธารณะ)	2 ครั้ง	-	700	1,400
	3.3 ค่าเช่าเหมายานพาหนะ	1 ครั้ง	1 วัน	1,800	1,800
	3.4 ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	-	250 กม.	4	1,000
	4. ค่าจ้างเหมาบริการอื่น ๆ (เช่น เอกสาร/สื่อประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยีฯ อบรม แผ่นพับ ไวนิล สกรีนผ้ากันเปื้อน ชักผ้ากันเปื้อน ฯลฯ)	-	-	-	2,000
	รวม (-สองแสนสี่หมื่นบาทถ้วน-)			240,000	

****หมายเหตุ** ตัวเลขค่าใช้จ่ายทุกรายการ

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวนบาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือแนส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร สื่อออนไลน์ และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม**ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ

พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



การดำเนินงาน

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยีประจำปีงบประมาณ 2568

ทำเนียบคณะกรรมการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2568

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมเผยแพร่และถ่ายทอดเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมประชุมสัมมนาและความร่วมมือระหว่างเครือข่าย

ทำเนียบคณะกรรมการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มัชฌิมา นราดิศร

อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

รองศาสตราจารย์ ดร.ดรุณี วัฒนศิริเวช

รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

รองผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์

ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัญญา คนซื่อ

ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุทธิวัลย์ สีทา

ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร



หน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในมหาวิทยาลัย

- ส่วนจัดการทรัพยากรสิ่งทางปัญญาและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (MFII)
- สถาบันฯและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
- สำนักวิชาในมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
- ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

นางสาวกชกร คำวัง

ผู้ประสานงานคลินิกเทคโนโลยี
เครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

- กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2568 -

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา

บริการคำปรึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเงี้ยวและข้าวซอยไกรทอรัท
(เทศบาลตำบลนางแล)

ผู้ประกอบการราย **เก่า**

วันที่ 25 ตุลาคม 2567

ผู้ขอรับคำปรึกษา : เทศบาลตำบลนางแล

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.ณัญญา คนเชื้อ



ผู้ประกอบการมุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยเน้นการปรับปรุงรสชาติ บรรจุภัณฑ์ และการจัดการคุณภาพเพื่อให้สามารถจำหน่ายในรูปแบบบริทอร์ทได้อย่างเหมาะสม โดยได้รับแนวทางการพัฒนาและข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญในการปรับสูตรน้ำเงี้ยวและข้าวซอยไก่ให้คงรสชาติดั้งเดิม สามารถเก็บได้นานการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการบริทอร์ท การจัดทำมาตรฐานคุณภาพ

คำปรึกษาครั้งนี้ช่วยให้ผู้เข้ารับคำปรึกษามีแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน สามารถนำไปทดลองปรับปรุงและเตรียมจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้



บริการคำปรึกษาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์
เครื่องเทศปรุงรส “Svariest”

ร่วมกับ Mfii

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2567

ผู้ขอรับคำปรึกษา : นักศึกษามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โครงการ
ออมสินยุวพัฒน์

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร

ผู้ประกอบการราย **เก่า**





การบริการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการยืดอายุน้ำเงี้ยวด้วยกระบวนการรีทอร์ท

วันที่ 13 พฤศจิกายน 2567

ผู้ขอรับคำปรึกษา : ร้านน้ำเงี้ยวบ้านพล

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ตึกปฏิบัติการเทคโนโลยี

การอาหาร S4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัญญา คนชื่อ



การให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการยืดอายุอาหารโดยใช้เทคโนโลยีรีทอร์ทสำหรับร้านน้ำเงี้ยวบ้านพล การให้คำปรึกษานี้เป็นการติดตามผลและต่อยอดเข้าสู่เชิงพาณิชย์ ต่อเนื่องจากปี 2562 ที่มีการทดลองจริงในวันที่ 13 พฤศจิกายน 2564 เพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตและยืดอายุของอาหารให้ปลอดภัยและคงคุณภาพ โดยมีการทดลองผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการรีทอร์ทอีกครั้ง

การบริการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสีย

วันที่ 28 พฤศจิกายน 2567

ผู้ขอรับคำปรึกษา : บริษัท มีวนา จำกัด (สาขา 2) จังหวัดเชียงราย

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ระบบการบำบัดน้ำเสีย

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.ไกรลักษณ์ พักแก้ว นายเอกพันธ์ ยะนันท์



บริษัท มีวนา จำกัด (สาขา 2) จังหวัดเชียงราย ที่ซึ่งเป็นคลังสินค้าจัดเก็บกาแฟสด โดยรับกาแฟเชอร์รี่จากชุมชนต่างๆในพื้นที่จังหวัดเชียงราย นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปซึ่งทำให้เกิดน้ำเสียในกระบวนการ ทางต้องการเพิ่มความรู้เกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสียจากกระบวนการแปรรูปกาแฟสด รวมถึงประเภทของการบำบัดน้ำเสีย การลดกลิ่น และการประยุกต์ใช้ระบบบำบัดน้ำเสียภายในองค์กร



คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ดำเนินกิจกรรมการบริการให้คำปรึกษาและศึกษาดูงานระบบบำบัดน้ำเสีย ให้แก่บริษัท มีวนา จำกัด สาขา 2 โดยมี ผศ.ดร.ไกรลักษณ์ ฟักแก้ว เป็นวิทยากร เพื่อเพิ่มองค์ความรู้และทักษะในการดูแลระบบการบำบัดน้ำเสีย และการจัดการสิ่งปฏิกูลภายในองค์กร ให้แก่หัวหน้าแผนกและพนักงานผู้เกี่ยวข้อง จำนวน 8 ราย มีการศึกษาระบบการบำบัดน้ำเสียภายในมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โรงที่ 1 และ 2 วิทยากรโดย นายเอกพันธ์ ยะนันท์ นักวิศวกรสิ่งแวดล้อมส่วนอาคารสถานที่ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้ประกอบการราย

เก่า

การบริการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปกาแฟน้ำอ้อยด้วยกระบวนการความดันสูง

วันที่ 6 ธันวาคม 2567

ผู้ขอรับคำปรึกษา : ศิวตา เตชะเนตร และฉัตรไฉไล วรวิทย์ปกรณ์

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

06



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกอ้อยอินทรีย์เชียงรายและสมุนไพรร้องไห้ต้องการใช้เครื่อง HPP (High Pressure Processing) เพื่อแปรรูปกาแฟน้ำอ้อย เพิ่มความปลอดภัยและยืดอายุผลิตภัณฑ์ผลการดำเนินงานผู้เข้ารับคำปรึกษาได้ทดลองใช้เครื่อง HPP ในการแปรรูปกาแฟน้ำอ้อย พร้อมรับคำแนะนำด้านเทคนิคการแปรรูปและการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากผู้เชี่ยวชาญ

บริการคำปรึกษาการทดลองขึ้นรูปน้ำผึ้งด้วยกระบวนการฟริชตรายในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งคิวบ์ (Honey Cube)

วันที่ 6 มกราคม 2568

ผู้ขอรับคำปรึกษา : นายกัมปนาท ตริวโรตม์

สถานที่ : ดิถีปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร

ผู้เข้ารับคำปรึกษาได้ทดลองกระบวนการฟริชตรายในการขึ้นรูปน้ำผึ้งและได้รับคำแนะนำด้านเทคนิคการรักษาคุณภาพและเนื้อสัมผัสของน้ำผึ้งคิวบ์ ทั้งนี้ผลการทดลองยังไม่ได้สภาวะที่เหมาะสม ที่เหมาะสำหรับการจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรด papa farm

วันที่ 21 มกราคม 2568

ผู้ขอรับคำปรึกษา : นายอานนท์ สิมะกุลธร และ นายสอพิญญา ปั้นเกียรติพานิชย์

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร



ผู้ประกอบการเข้าขอรับคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดอบแห้งสำหรับส่งออก, พายสับปะรดที่มีส่วนผสมครีมชีสให้อายุเก็บได้มากกว่า 6 เดือน และเพิ่มไลน์ผลิตเป็นชาสับปะรด โดยต้องแก้ปัญหาสีเปลี่ยนของสับปะรดอบแห้ง (MC 12%) และกลิ่นของพายสับปะรดลดลงหลัง 45 วัน

ซึ่งได้รับคำแนะนำร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ คือปรับเปลี่ยนการใช้บรรจุภัณฑ์สีทึบสำหรับพายสับปะรด ทดลองlovakสับปะรดก่อนอบ 1 นาที หรือจุ่มกรดซิตริกเพื่อลดการเปลี่ยนสีของสับปะรด นอกจากนี้มีคำแนะนำด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเพื่อรองรับความต้องการของลูกค้า

โดยคำปรึกษาช่วยให้สามารถปรับปรุงสูตรและกระบวนการผลิตสับปะรดอบแห้งและพายสับปะรดได้ดีขึ้น เพิ่มอายุเก็บรักษา และเปิดโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น ชาสับปะรด เพื่อตอบสนองความต้องการตลาด

บริการคำปรึกษาการพัฒนาและแปรรูปผ้า

09



วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2568

ผู้ขอรับคำปรึกษา : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ผู้แปรรูปผ้า

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ผู้แปรรูปผ้า มีผลิตภัณฑ์ที่วางขายในท้องตลาดคือ ผ้าสด ผ้าอบแห้ง ใส่อ้วผ้า และคุกกี้ผ้า ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอดเป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยมะเร็ง เช่น เยลลี่ กัมมี่ และพุดดิ้งที่มีส่วนผสมของผ้า ทั้งนี้ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้ผู้ประกอบการหาสูตรและผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนามา1อย่าง ก่อนเริ่มดำเนินการทดลองเพื่อหาสูตรตั้งต้น

ผู้ประกอบการราย ใหม่

ร่วมกับ Mfii

บริการคำปรึกษาการแก้ไขปัญหาลูกไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคร (Fresh-Cut)

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2568

สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

10



ผู้ประกอบการมีโรงผลิตผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค (Fresh-Cut) เช่น สับปะรด, มะม่วง, แอปเปิ้ล, ฝรั่ง, แตงโม และ Mixed Fruits เกิดปัญหาเชื้อรา โดยเฉพาะมะม่วงและฝรั่ง ซึ่งต้องการแนวทางการควบคุมและป้องกันเชื้อราในกระบวนการผลิตผล

การดำเนินงานได้รับคำแนะนำในการรักษาอุณหภูมิและความสะอาดของกระบวนการผลิต ทดลองแช่ผลไม้ในน้ำเกลือหรือสารละลายอื่นที่เหมาะสม สะเด็ดน้ำก่อนบรรจุ และแยกไลน์ผลิตเพื่อลดการปนเปื้อน เพิ่มความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ พร้อมสอดคล้องมาตรฐาน GMP ของโรงงาน

11



วันที่ 14 พฤษภาคม 2568
 ผู้ขอรับคำปรึกษา : นักศึกษามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โครงการออมสินยูวพัฒน์
 สถานที่ :สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
 ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์



นักศึกษามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โครงการออมสินยูวพัฒน์ มีแหล่งน้ำผึ้งที่ดีของหมู่บ้านชนเผ่าในจังหวัดเชียงราย ได้เล็งเห็นความสำคัญและต้องการยกระดับน้ำผึ้ง โดยสามารถขึ้นทะเบียน อย. และได้รับมาตรฐาน GMP ทั้งนี้ ได้รับแนวทางการพัฒนาสูตรน้ำผึ้งและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์พรีเมียม มีการทดลองปรับปรุงสูตรและบรรจุภัณฑ์เป็นขั้นตอนสำคัญที่จะช่วยให้น้ำผึ้งพรีเมียมมีคุณภาพสูง สอดคล้องมาตรฐาน GMP และพร้อมสำหรับการจำหน่ายเชิงพาณิชย์



บริการคำปรึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเนื้อรีดออร์ท

วันที่ 12 มิถุนายน 2568
 ผู้ขอรับคำปรึกษา : นายอนุสรณ์ ฐานะวิวัฒน์เจริญกุล
 สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ตึกปฏิบัติการเทคโนโลยี
 การอาหาร S4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
 ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

12



หลังจากได้รับคำปรึกษาไปเมื่อปี 2567 ผู้ประกอบการติดต่อขอเข้าทดลองการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์อาหารเนื้อโดยใช้กระบวนการรีดออร์ท เพื่อต่อยอดเป็นอาหารสำเร็จรูป สามารถเก็บรักษาได้นานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยนำผลิตภัณฑ์เข้าทดลอง ได้แก่น้ำเงี้ยว, น้ำข้าวซอย, น้ำพริกหนุ่ม, แกงฮังเล ซึ่งในการทดลองผู้ประกอบการได้รับสัดส่วนสูตรที่ดีที่สุดและสภาวะที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อ

13



วันที่ 1 กรกฎาคม 2568
ผู้ขอรับคำปรึกษา : มานีรัตน์ แก้วคำ
สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง/ ดิถีปฏิบัติการเทคโนโลยี
การอาหาร S4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์ศิริ สุทธิลักษณ์

ผู้ประกอบการประกอบธุรกิจเกี่ยวกับขนมจีนเส้นสดที่ทำจากข้าวเจ้าโดยไม่ใส่สารกันบูด ซึ่งมีข้อจำกัดด้านอายุการเก็บรักษา สามารถเก็บได้นานเพียง 2-3 วัน เมื่อเก็บเกินกว่านี้เส้นเริ่มเปลี่ยนสีเป็นจุดแดงหรือเหลือง ส่งผลต่อความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร ผู้ประกอบการต้องการแนวทางการยืดอายุเส้นขนมจีนในอุณหภูมิห้องโดยไม่ใช้สารกันบูด

ผลการดำเนินงานการให้คำปรึกษามุ่งเน้นการปรับปรุงกระบวนการผลิต โดยมีแนวทางการทำแห้งและคืนรูป (Drying-Rehydration) เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา หลังจากนั้นสามารถคืนรูปเป็นเส้นสดก่อนจำหน่าย

ควบคุมความสะอาด: เน้นการรักษาความสะอาดตลอดกระบวนการผลิต เพื่อลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์

กระบวนการหมักและผสมแป้ง: ปรับขั้นตอนการหมักแป้งและผสมน้ำมัน เพื่อลดเวลาที่ส่วนผสมอยู่ในอากาศ

เปิด ลดโอกาสการเจริญของจุลินทรีย์

การนึ่งและบรรจุ: หลังนึ่งสุก ควรทำการบรรจุทันทีเพื่อลดการสัมผัสกับอากาศและยืดอายุผลิตภัณฑ์



ในวันที่ 8 สิงหาคม 2568 ได้ทดลองทำแห้งและคืนรูปขนมจีนเส้นสด ผลการทดลองพบว่า เมื่อเส้นขนมจีนถูกทำแห้งมีความเปราะแตกง่าย แต่สามารถคืนรูปได้เมื่อโดนน้ำร้อน อย่างไรก็ตามหากผู้ประกอบการนำแนวทางนี้ไปประยุกต์ใช้จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถจัดจำหน่ายเส้นขนมจีนสดได้ในระยะเวลาที่นานขึ้นและสอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

บริการคำปรึกษาการพัฒนากล้วยเคลือบช็อกโกแลตโรยเมล็ดกระบกพรีเมียม

ร่วมกับ Mfii

วันที่ 4 กรกฎาคม 2568
ผู้ขอรับคำปรึกษา : วิสาห์กิจชุมชน ปลุก-แปรรูป กล้วยหอมทองใหญ่
สถานที่ : ดิถีปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.วรธิดา หอมถาวรขุ

ผู้ประกอบการรายใหม่

14



บริการคำปรึกษาการพัฒนาสูตรลับประดคลูกพริกเกลือทอดกรอบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย

ร่วมกับ Mfii

15



วันที่ 4 กรกฎาคม 2568
ผู้ขอรับคำปรึกษา : บริษัท ทริปปิเล เจ ฟู้ด แอนด์ เบเวอร์เรจ
สถานที่ : ตึกปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.จุฑามาศ นิวัฒน์

วันที่ 4 กรกฎาคม 2568 วิสาหกิจชุมชน ปลุก-แปรรูป กล้วยหอมทองใหญ่ และบริษัท ทริปปิเล เจ ฟู้ด แอนด์ เบเวอร์เรจ เข้าขอรับคำปรึกษาร่วมกับส่วนจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (MFii) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยเคลือบช็อกโกแลตโรยเมล็ดกระบกในรูปแบบพรีเมียม เน้นทั้งรสชาติและคุณภาพเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่กล้วยหอมทองใหญ่ของชุมชน พร้อมทั้งสร้างความแตกต่างทางการตลาดและความน่าสนใจแก่ผู้บริโภค

ด้าน บริษัท ทริปปิเล เจ ฟู้ด แอนด์ เบเวอร์เรจ ที่มีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สับประดคลูกพริกเกลือด้วยกระบวนการทอดสุญญากาศ ให้มีรสชาติดีคงความกรอบและลดกลิ่นเหม็นหืน พร้อมทั้งพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์

บริการคำปรึกษาการพัฒนาน้ำสับประดเข้มข้น (ไซร์บน้ำสับประด)

ผู้ประกอบการรายเก่า

16



วันที่ 4 กรกฎาคม 2568
ผู้ขอรับคำปรึกษา : นายชำนาญ สุขไสบูลย์ (บริษัท นงเยาว์ฟู้ดส์โปรดักส์)
สถานที่ : ตึกปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ



ในวันเดียวกัน ส่วนจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (MFii) ร่วมกับ บริษัท นงเยาว์ฟู้ดส์โปรดักส์ เข้าขอรับคำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสับประดเข้มข้น (Pineapple Syrup) เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรืออาหารต่าง ๆ และส่งออกต่างประเทศ โดยในวันที่ 8 กรกฎาคม 2568 ผู้ประกอบการได้นำน้ำสับประดมาทดลองร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ โดยทำเข้มข้นด้วยเครื่อง Evaporator ซึ่งเป็นอุปกรณ์ที่ใช้หลักการระเหยนํ้าออกจากสารละลายด้วยความร้อนควบคุมอย่างต่อเนื่อง ผลการทดลองได้น้ำสับประดเข้มข้นที่ ความเข้มข้น 70 บริกซ์ โดยใช้เวลาในการระเหยประมาณ 12 ชั่วโมง กระบวนการนี้ช่วยเพิ่มความเข้มข้นของน้ำตาลและรสชาติ เพิ่มความหนาแน่นให้เหมาะสมกับอายุการรักษ การใช้งานเชิงพาณิชย์และส่งออก

17

วันที่ 9 กรกฎาคม 2568
ผู้ขอรับคำปรึกษา : ห้างหุ้นส่วนจำกัดปลาส้มไร่ก้างแม่ทองปอน
สถานที่ : ตึกปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.ณัญญา คนชื้อ

ร่วมกับ Mfii



อีกหนึ่งรายที่เข้าร่วมโครงการภายใต้ส่วนจัดการทรัพยากรสินทางปัญญาและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (MFii) เข้ามาขอรับคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาส้มของบริษัทที่ต้องการต่อยอดเป็น “หลนปลาส้ม” พร้อมรับประทาน และพัฒนาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมสำหรับการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ หลังจากได้รับคำปรึกษาในเบื้องต้นไปแล้วนั้น ได้มีการนัดหมายเพื่อทำการทดลองร่วมกัน โดยทดลองทำผลิตภัณฑ์หลนปลาส้มมาเชื่อด้วยกระบวนการรีโอร์ท

บริการคำปรึกษาการพัฒนา น้ำสับประตญแลด้วย HPP บริษัท นงเยาว์ ฟู้ดส์โปรดักส์

วันที่ 21 กรกฎาคม 2568
ผู้ขอรับคำปรึกษา : บริษัท นงเยาว์ฟู้ดส์โปรดักส์
สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

ผู้ประกอบการราย **เก่า**

18



ผู้ประกอบการเข้าขอรับคำปรึกษาและทดลองเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสับประตญแล โดยใช้เทคโนโลยี High Pressure Processing (HPP) เพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ สี และรสชาติของน้ำสับประต พร้อมทดสอบตลาดสำหรับการจำหน่ายในอนาคต



วันที่ 29 กรกฎาคม 2568
ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณบุษยา สัญโญ และ โกศล เพ็ญ
สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.ณัญญา คนชื้อ และ ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์



วิสาหกิจชุมชนไร่น้ำพุ จำหน่ายสับประรดผลสดที่ได้รับการสถานที่ผลิตอาหารแล้ว ขนส่งเย็น (0-4 °C) ให้แก่ลูกค้า ต้องการแปรรูปสับประรดผลสดบรรจุลงกระป๋องเพื่อส่งออกไปจีน รวมถึงการทดลองกระบวนการปรับสภาพผลิตภัณฑ์ก่อนบรรจุกระป๋องโดยไม่จำเป็นต้องลงทุนเครื่อง Retort ผู้เชี่ยวชาญแนะนำเบื้องต้น ให้ทดลองหากลุ่มเป้าหมายที่หลากหลาย โดยใช้เครื่อง Cooker เป็นวิธีการเตรียมสับประรดก่อนบรรจุกระป๋องช่วยให้สามารถทดลองผลิตภัณฑ์เพื่อหาชนิดขึ้นที่เหมาะสมได้โดยไม่ต้องลงทุนเครื่อง Retort การปรับกระบวนการอย่างเหมาะสมช่วยรักษาคุณภาพ สี เนื้อสัมผัส และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

บริการคำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮมหมูบรรจุถุงสุญญากาศ

วันที่ 29 กรกฎาคม 2568
ผู้ขอรับคำปรึกษา : คุณธนพร อองซ่มองต์ (ครัวคุณพริ้งค์)
สถานที่ : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.ณัญญา คนชื้อ และ ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์



คุณธนพร อองซ่มองต์ เจ้าของธุรกิจ ครัวคุณพริ้งค์ ความประสงค์พัฒนาผลิตภัณฑ์ แฮมหมูบรรจุถุงสุญญากาศ สำหรับจำหน่ายออนไลน์และขยายช่องทางการขาย โดยพบปัญหาว่าเมื่อเก็บเป็นเวลานาน เกิดการฟองตัวประมาณ 10% ซึ่งทำให้ผู้บริโภคบางรายเกิดความกังวล



ผลการให้คำปรึกษามุ่งเน้นด้านกระบวนการหมักและการจัดการบรรจุภัณฑ์ ดังนี้สาเหตุการพองตัวของถุง เกิดจากจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตในกระบวนการหมักของข้าวและเนื้อหมู ซึ่งเป็นปกติของการหมักแนม ไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์การปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ แนะนำการใช้วัสดุ Nylon II หรือวัสดุที่มีความสามารถกันการซึมของแก๊สและความชื้น เพื่อให้ถุงไม่พองจนถึงมือผู้บริโภค

เนื่องจากผู้ประกอบการขายในแพลตฟอร์มออนไลน์เท่านั้น ผู้เชี่ยวชาญจึงแนะนำเพิ่มเติม หากต้องการขายหน้าร้านหรือยกระดับมาตรฐานการผลิต ควรมีการขอสถานที่ผลิตอาหาร พร้อมอบรมพนักงานในหลักการ GMP, GHP และ HACCP เพื่อสร้างความปลอดภัยและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค ทั้งนี้ควรมีฉลากเพื่ออธิบาย ให้องค์ความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์แนม สร้างความเข้าใจและลดข้อร้องเรียน

ทั้งนี้ ทางคลินิกเทคโนโลยีฯ เล็งเห็นเทคนิคการขายที่ประสบความสำเร็จของผู้ประกอบการ จึงได้ติดต่อ

ผู้ประกอบการให้เป็นวิทยากรพิเศษ ในการเสนาาเรื่องรอบรู้แพลตฟอร์มตลาดออนไลน์ และเทคนิคการขายให้ยอดปังทะลุเป้า ในวันเสาร์ ที่ 20 กันยายน 2568 ให้แก่กลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการและบุคคลผู้สนใจ ได้พัฒนาความรู้ทางด้าน Online Digital Marketing ในการต่อยอดธุรกิจต่อไป

บริการคำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยีการพัฒนาทักษะการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลิตผลเกษตร

ผู้ประกอบการรายใหม่

21



วันที่ 29 กรกฎาคม 2568

ผู้ขอรับคำปรึกษา : มูลนิธิคีนันแห่งเอเชีย

สถานที่ : ตึกปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร S4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำปรึกษา : ผศ.ดร.รุ่งอรุณ สาสนหาญชาติ



มูลนิธิคีนันแห่งเอเชีย มีความต้องการเสริมสร้างทักษะด้านการแปรรูปผลิตผลเกษตร ให้แก่ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 3 ธุรกิจ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต ลดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว และสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจใหม่

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ ผศ.ดร.รุ่งอรุณ สาสนหาญชาติ ให้บริการคำปรึกษาและร่วมเผยแพร่เทคโนโลยีการพัฒนาทักษะการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลิตผลเกษตร โดยเผยแพร่เทคโนโลยีการแปรรูปคอมบูชาจากน้ำกระเจี๊ยบแดง การแปรรูปน้ำกระเจี๊ยบแดงพาสเจอร์ไรส์ การแปรรูปผงโรยข้าวจากวัตถุดิบพิเศษเหลือ และการแปรรูปจิ๊กผักเคลอบแห้ง โดยใช้เครื่อง Drum dryer

- กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2568 -

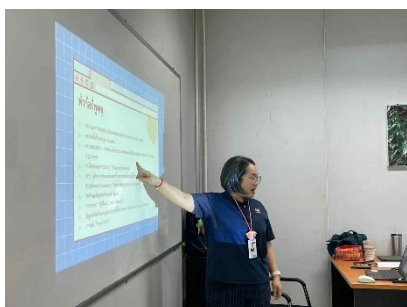
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี

กิจกรรมถ่ายทอดและเผยแพร่เทคโนโลยี มีผู้เข้ารับบริการทั้งหมด 144 ราย จำนวน 7 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมการอบรมหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

- ☐ วันที่ 17 ตุลาคม 2567
- ☐ กลุ่มเป้าหมาย : พนักงานในบริษัท มีวนา จำกัด จำนวน 27 ราย
- ☐ ผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอดเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ (วิทยากร)

01



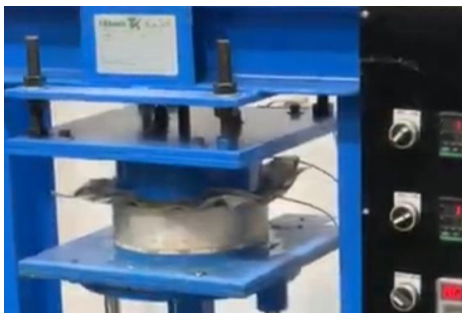
คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมการอบรมหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) ณ บริษัท มีวนา จำกัด เมื่อวันที่ 17 ตุลาคม 2567 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และยกระดับมาตรฐานการปฏิบัติงานด้านการเกษตรให้กับบุคลากรในองค์กร กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยพนักงานของบริษัท มีวนา จำกัด จำนวนทั้งสิ้น 27 ราย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ ทำหน้าที่เป็นผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมสามารถประยุกต์ใช้หลักการ GAP ในกระบวนการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

นอกจากนี้ยังมีการให้คำปรึกษาอย่างคร่าว เกี่ยวกับการจัดการและบำบัดน้ำเสียจากกระบวนการล้างเมล็ดกาแฟ เพื่อลดผลกระทบต่อชุมชนโดยรอบ และสอดคล้องกับมาตรฐานการผลิตที่ยั่งยืนในอุตสาหกรรมกาแฟ โดยมีการนัดหมายเข้าเยี่ยมชมโรงบำบัดน้ำเสียภายในมหาวิทยาลัย และรับคำปรึกษาร่วมกับผู้เชี่ยวชาญในครั้งต่อไป

02 การถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตเยื่อจากฟางข้าวโดยใช้จุลินทรีย์หรือเอนไซม์ร่วมเพื่อใช้ในการทำกระดาษและบรรจุภัณฑ์



- ❑ ร่วมกับ โครงการ SFF ASEAN Piloting Sustainable Uses of Rice Straw
- ❑ วันที่ 26 มิถุนายน 2568
- ❑ กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกรและผู้ประกอบการที่สนใจทั่วไป จำนวน 22 ราย/อาคารปฏิบัติการอาหาร S4 ห้อง 119 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
- ❑ ผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอดเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร (วิทยากรหลัก)



เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2568 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ “กระบวนการผลิตเยื่อจากฟางข้าวโดยใช้จุลินทรีย์หรือเอนไซม์ร่วมเพื่อใช้ในการทำกระดาษและบรรจุภัณฑ์” ภายใต้โครงการ SFF ASEAN Piloting Sustainable Uses of Rice Straw ณ อาคารปฏิบัติการ S4 ห้อง 119 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย กิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการแปรรูปวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร โดยเฉพาะฟางข้าว ให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ผ่านกระบวนการผลิตเยื่อด้วยจุลินทรีย์หรือเอนไซม์ร่วม ซึ่งเป็นแนวทางที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้ในอนาคต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยเกษตรกรและผู้ประกอบการที่สนใจทั่วไป จำนวนทั้งสิ้น 22 ราย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร ทำหน้าที่เป็นวิทยากรหลัก ถ่ายทอดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถเข้าใจหลักการผลิตเยื่อจากฟางข้าวด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ และนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาอุตสาหกรรมกระดาษและบรรจุภัณฑ์อย่างยั่งยืน

กิจกรรมการอบรม “GHPs สุขอนามัยที่ดีในการทำงาน และ HACCP เบื้องต้น ประจำปี 2568” ณ บริษัท มีวนา จำกัด

- ❑ ร่วมกับ บริษัท มีวนา จำกัด
- ❑ วันที่ 7 สิงหาคม 2568
- ❑ กลุ่มเป้าหมาย : พนักงานของ บริษัท มีวนา จำนวน 29 ราย/ณ คลังสินค้า บริษัท มีวนา
- ❑ ผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอดเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ (วิทยาการ)



เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมการอบรมเรื่อง “GHPs สุขอนามัยที่ดีในการทำงาน” ให้แก่พนักงานของ บริษัท มีวนา จำกัด จำนวนทั้งสิ้น 29 ราย กิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึกด้านความปลอดภัยในการผลิตและสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานในกระบวนการผลิตกาแพตั้งแต่น้ำไป ยังปลายน้ำ ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญของการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมี ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ ทำหน้าที่เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้

นอกจากนี้ ยังได้มีการ เสริมเนื้อหาเกี่ยวกับระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) ในระดับเบื้องต้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความเข้าใจ แนวทางการประเมินความเสี่ยงและการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเป็นระบบ ทั้งนี้ ผู้เข้าร่วมการอบรม ทุกคนได้รับ ใบประกาศนียบัตรออนไลน์ เพื่อรับรองการเข้าร่วมกิจกรรม

กิจกรรม “รอบรู้แพลตฟอร์มตลาดออนไลน์ และเทคนิคการขายให้ยอดปังทะลุเป้า”



- ☐ วันที่ 20 กันยายน 2568
- ☐ กลุ่มเป้าหมาย : พนักงานของ บริษัท มีวนา จำนวน 29 ราย/ณ คลังสินค้า บริษัท มีวนา
- ☐ ผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอดเทคโนโลยี :
 1. อาจารย์ ดร.สุนทรินทร์ นุภาพ อาจารย์ประจำสำนักวิชาเทคโนโลยีดิจิทัลประยุกต์ สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อนวัตกรรมทางธุรกิจ (วิทยากร)
 2. คุณธนพร อองซัมมอนด์ เจ้าของกิจการ ครีวคุณพริ้งค์ (วิทยากร)



เมื่อวันที่ 20 กันยายน พ.ศ. 2568 เวลา 08.30–15.00 น. ได้มีการจัด กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “รอบรู้แพลตฟอร์มตลาดออนไลน์ และเทคนิคการขายให้ยอดปังทะลุเป้า” ณ ห้องประชุม พู่ระหง ชั้น 5 อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีผู้เข้าร่วมประกอบด้วยกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ และบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจ รวมทั้งสิ้น 30 รายกิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้เทคนิคการขายและกลยุทธ์ทางการตลาดออนไลน์ จากผู้เชี่ยวชาญและผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้าน Online Digital Marketing และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการขยายช่องทางจำหน่ายสินค้า เพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน และต่อยอดธุรกิจในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ภาคเช้าประกอบด้วยกิจกรรมการบรรยาย หัวข้อ “รอบรู้แพลตฟอร์มตลาดออนไลน์” โดย อาจารย์ ดร.สุนทรินทร์ นุภาพ อาจารย์ประจำสำนักวิชาเทคโนโลยีดิจิทัลประยุกต์ สาขาวิชาเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อนวัตกรรมทางธุรกิจ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ในการสร้างแบรนด์และขยายตลาดอย่างมีระบบ

ภาคบ่ายเป็นกิจกรรมการเสวนา เรื่อง “เทคนิคการขายให้ยอดปังทะลุเป้า” วิทยากรโดย คุณธนพร อองซ่มองต์ เจ้าของกิจการ ครีวคุณพริ้งค์ ซึ่งเป็นผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการสร้างยอดขายผ่านช่องทางออนไลน์ โดยได้แบ่งปันประสบการณ์จริง เทคนิคการนำเสนอสินค้า การสร้างคอนเทนต์ที่น่าสนใจ และการสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้าในโลกดิจิทัล เพื่อจุดประกายแนวคิดและสร้างแรงบันดาลใจให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำไปปรับใช้ในธุรกิจของตนเอง



กิจกรรมในครั้งนี้ได้รับความสนใจจากผู้เข้าร่วมเป็นอย่างมาก บรรยากาศเป็นไปด้วยความอบอุ่นและเป็นกันเอง ผู้เข้าร่วมทุกคนมีส่วนร่วมอย่างกระตือรือร้น ทั้งในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและร่วมกิจกรรมเชิงปฏิบัติ ส่งผลให้การอบรมเต็มไปด้วยความสนุกสนานและเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการต่อยอดความรู้ด้านการตลาดออนไลน์ในอนาคต ทั้งนี้ ผู้เข้าร่วมการอบรมทุกคนได้รับ ใบประกาศนียบัตรออนไลน์ เพื่อบรรองการเข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้อีกด้วย

- กิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ 2568 -

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมประชุมสัมมนาและความร่วมมือระหว่างเครือข่าย

01

ร่วมออกบูท - คาราวานพาณิชย์เชื่อมโยง สับปะรดภูเก็ต และหัวหอมใหญ่



เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกิจกรรม คาราวานพาณิชย์เชื่อมโยงผลิตผลเกษตรสู่ตลาด โดยมีการจัด บูธร่วมกับกรมการค้าภายใน เพื่อประชาสัมพันธ์และสร้างโอกาสทางการตลาดให้แก่ผลิตผลเกษตรพื้นถิ่น ได้แก่ สับปะรดภูเก็ต และ หัวหอมใหญ่ กิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมช่องทางการตลาด สร้างการรับรู้แบรนด์ และเชื่อมโยงผู้ผลิตกับผู้บริโภคโดยตรง รวมถึงสนับสนุนเกษตรกรให้สามารถนำผลิตผลไปสู่ตลาดอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน อีกทั้งยังเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ด้านการตลาดและแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ประกอบการท้องถิ่น

02

ร่วมออกบูธแสดงสินค้าในงาน THAIFEX-Anuga Asia 2025

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมกิจกรรม THAIFEX-Anuga Asia 2025 ซึ่งเป็นงานแสดงสินค้าระดับนานาชาติด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยได้รับเชิญจาก กรมการค้าภายใน เพื่อจัดแสดงสินค้าภายใต้กรอบงานวิจัย สับปะรดภูเก็ต



การเข้าร่วมงานครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานวิจัยเชิงนวัตกรรม สับปะรดครบวงจร สร้างความรู้ต่อผู้ประกอบการ นักลงทุน และผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมจากสับปะรดไทย อีกทั้งยังเป็นโอกาสในการสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจระหว่างผู้ผลิต นักวิจัย และผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม กิจกรรมดังกล่าวช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์สับปะรดไทยในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ และเป็นเวทีในการแลกเปลี่ยนแนวคิดด้านนวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน

03

ร่วมงานประชุมเครือข่ายส่งเสริมการใช้ประโยชน์ทาง วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม Science Research and Innovation (SRI) Network Townhall

เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2568 คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมเข้าร่วมงานประชุมเครือข่ายส่งเสริมการใช้ประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม Science Research and Innovation (SRI) Network Townhall ซึ่งเป็นกิจกรรมที่อยู่ภายในงาน อว.แฟร์ 2025 (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) โดยมี นางสาวสุณีย์ เลิศเพียรธรรม รองปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) เป็นประธานเปิด และ นายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (กปว.) กล่าวรายงาน รวมถึงมีคณะผู้บริหาร ประชาชน ตลอดจนสื่อมวลชน เข้าร่วม ณ เวทีกลาง ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพฯ



ทั้งนี้ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เป็นเกียรติรับรางวัล "คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายที่มีผลการดำเนินงานดีเด่น" ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี ประจำปี 2567 อีกด้วย



ผลการดำเนินงาน

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2568

ผลการดำเนินงาน

การติดตามผล

สรุปตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการฯ

ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

ข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาที่ลงในระบบ

ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.

ภาคผนวก

จากการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ได้สรุปผลการประเมินความพึงพอใจโดยแบ่งเป็น 2 กิจกรรม คือ

1. กิจกรรมให้คำปรึกษา มีผู้รับบริการจำนวน 51 ราย

ระดับความพึงพอใจ	%ระดับความพึงพอใจ	1.ขั้นตอนการให้บริการ			2.เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ			3.ด้านข้อมูล			4.ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ
		1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	
5	100	45	49	50	51	51	50	47	48	47	50
4	80	5	2	1	0	0	1	4	3	4	1
3	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
จำนวน (ราย)		51	51	51	51	51	51	51	51	51	51
% ความพึงพอใจ		97.25	99.22	99.61	100	100	99.61	98.43	98.82	98.43	99.61

รายละเอียดผลการประเมิน ข้อมูลวัดความพึงพอใจ		คิดเป็นร้อยละ (%)				
		5	4	3	2	1
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ						
1.1	มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	88.24	9.80	1.96	0.00	0.00
1.2	การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	96.08	3.92	0.00	0.00	0.00
1.3	การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	98.04	1.96	0.00	0.00	0.00
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						
2.1	ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2.2	ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2.3	ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	98.04	1.96	0.00	0.00	0.00
3. ด้านข้อมูล						
3.1	ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	92.16	7.84	0.00	0.00	0.00
3.2	ข้อมูลมีความถูกต้องตรงความต้องการ	94.12	5.88	0.00	0.00	0.00
3.3	ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	92.16	7.84	0.00	0.00	0.00
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ		98.04	1.96	0.00	0.00	0.00

*อ้างอิงตามแบบประเมินของโครงการ กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา

2. กิจกรรมถ่ายทอดและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ผู้รับบริการ จำนวน 144 คน

โดยความพึงพอใจโดยรวมทั้งกิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ถูกคิดเป็นร้อยละ 95.95 % และจากเกณฑ์ 1- 5 ถูกรับเป็น 4.8 คะแนน โดยสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ถึง 95.74 %

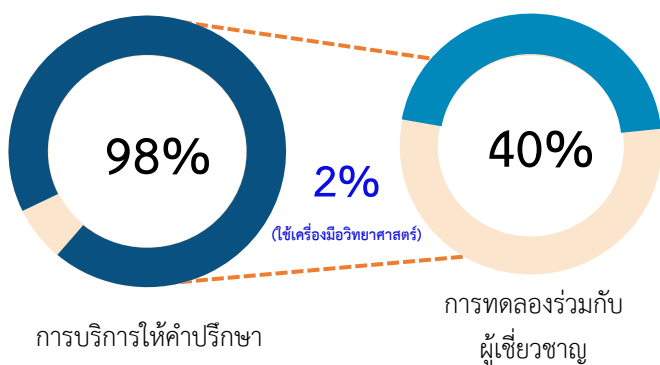
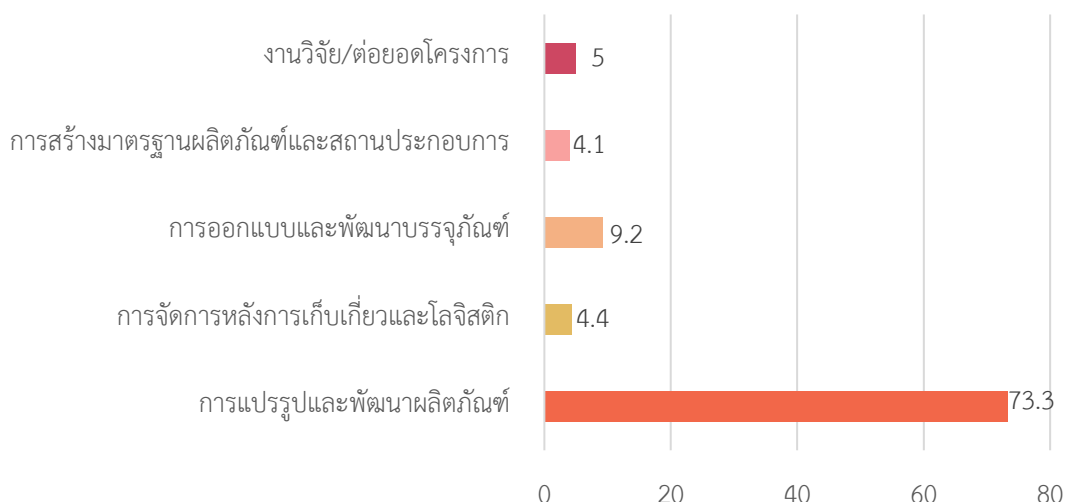
ระดับความพึงพอใจ	%ระดับความพึงพอใจ	ขั้นตอนการให้บริการ	วิทยากร/เจ้าหน้าที่	สิ่งอำนวยความสะดวก	การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ความเหมาะสมของเนื้อหา	ความเหมาะสมของวิทยากร	ระยะเวลาอบรม	ช่วงเวลาที่จัดอบรม	ความคุ้มค่า/ประโยชน์ที่ได้รับ
5	100	82	96	97	87	98	98	77	71	83
4	80	24	12	11	19	10	10	26	34	23
3	60	2	0	0	2	0	0	5	3	2
2	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0
จำนวน (ราย)		108	108	108	108	108	108	108	108	108
% ความพึงพอใจ		94.81	97.78	97.96	95.74	98.15	98.15	93.33	92.59	95.00

รายละเอียดผลการประเมิน	ระดับความพึงพอใจคิดเป็นร้อยละ (%)				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	75.93	22.22	1.85	0.00	0.00
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	88.89	11.11	0.00	0.00	0.00
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	89.81	10.19	0.00	0.00	0.00
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร	5	4	3	2	1
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	80.56	17.59	80.56	0.00	0.00
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	72.22	26.85	72.22	0.00	0.00
6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	90.74	9.26	90.74	0.00	0.00
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	71.30	24.07	71.30	0.00	0.88
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	65.74	31.48	65.74	0.00	0.88
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	76.85	21.30	76.85	0.00	0.00

โดยภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการบริการให้คำปรึกษา คิดเป็น 99.61 % มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 5 คะแนน **ความไม่พึงพอใจ ไม่มี** (จากเกณฑ์ 1- 5 คะแนน) ผู้รับบริการให้คำปรึกษาทั้ง 51 ราย **สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ 100 %** โดยสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มรายได้มากที่สุด

ทั้งนี้ การให้บริการคำปรึกษาทั้งหมดจำนวน 21 เรื่อง เป็นการบริการให้คำปรึกษาที่มีการทำการทดลองร่วมกับอาจารย์และนักวิจัย โดยสามารถแบ่งตามความเชี่ยวชาญในแต่ละด้านเป็น 4 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ 73% ซึ่งมีบทบาทสำคัญต่อการยกระดับภาพลักษณ์และความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ในตลาด การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ 9% ถูกนำไปเป็นหัวข้อในงานวิจัยและต่อยอดโครงการร่วมกับผู้ประกอบการ 8% การจัดตั้งโรงงานและการขอมาตรฐาน ออย. 4% และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและโลจิสติกส์ 4 %

การให้บริการคำปรึกษาและเทคโนโลยีแต่ละด้าน (%)



ผลการสำรวจพบว่า ร้อยละ 98 ของการให้บริการคำปรึกษาและเทคโนโลยี มุ่งเน้นไปที่ผู้ประกอบการทั่วไป โดยร้อยละ 2 ที่เป็นผู้ประกอบการที่เข้ามาขอใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์อย่างเดียว โดยใน ร้อยละ 40 คือการเข้ามาทำการทดลองร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ

การติดตามผล

โครงการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปี พ.ศ. 2568

การติดตามผลการบริการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีร่วมกับผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร และผู้ที่สนใจในจังหวัดเชียงรายและทั่วภูมิภาค จำนวน 159 รายนั้น สามารถติดตามผลได้ 80.50% ซึ่งผู้ขอรับบริการคำปรึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ได้ 77.36%



การให้บริการคำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีมีจำนวนผู้เข้าร่วมทั้งหมด 159 คนผู้ได้รับประโยชน์จากบริการคำปรึกษา 128 คน (ร้อยละ 80.5) ผู้ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี 123 คน (ร้อยละ 77.4) ผู้ได้รับประโยชน์รวมจากทั้งสองบริการ 125 คน (ร้อยละ 78.6) โดยผู้เข้าร่วมส่วนใหญ่สามารถนำความรู้จากโครงการไปประยุกต์ใช้ได้ แสดงให้เห็นว่าการถ่ายทอดความรู้มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับความต้องการของผู้เข้าร่วม ทั้งนี้ผลการติดตามชี้ชัดว่าผู้เข้าร่วมนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและสามารถสร้างผลกระทบเชิงบวกได้อย่างชัดเจนทั้งในด้านเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิต มีผู้เข้าร่วมนำความรู้ไปใช้ทั้งในครอบครัวและในที่ทำงาน ซึ่งช่วยสร้างเครือข่ายการเรียนรู้และกระจายองค์ความรู้ต่อไป (รายละเอียดดังไฟล์ติดตามผล)

สรุปตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	แผน	ผล
1.จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี (ราย)	ไม่น้อยกว่า 50 ราย	51 ราย
2.จำนวนผู้รับบริการเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี (ราย)	ไม่น้อยกว่า 100 ราย	108 ราย
3.ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	กิจกรรมบริการให้คำปรึกษา 99.61 %
		กิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลเทคโนโลยี 93.92 %

*สรุปตัวชี้วัดตามแผนงานข้อเสนอโครงการ หัวข้อที่ 10

จำนวนผู้รับบริการทั้งหมด	159
จำนวนผู้รับบริการที่ติดตามผล	128
จำนวนคนที่น่าสนใจไปใช้ประโยชน์	123
ร้อยละความพึงพอใจ	99.61
สรุปตัวเลขข้อมูลทางเศรษฐกิจ	824,000
อธิบายผลผลิตที่ได้จากดำเนินโครงการ	จำนวนผู้ที่เข้ามาขอรับบริการ ความพึงพอใจ จำนวนผลิตภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญ และจำนวนเทคโนโลยีตรงตามเป้าหมาย
อธิบายผลลัพธ์ที่ได้จากผลผลิตที่เกิดขึ้น	ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับ ไปแก้ปัญหาทางธุรกิจได้
ผลกระทบที่เกิดขึ้น	- การบริการให้คำปรึกษาจะพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ สามารถยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตร และผลิตภัณฑ์ เพิ่มโอกาสทางการแข่งขันได้
	- การถ่ายทอดเทคโนโลยีจะเพิ่มทางเลือกในการประกอบอาชีพเสริม สามารถใช้เป็นแนวทางเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและอาหาร มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
	- ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการเป็นไปตามมาตรฐาน

*สรุปตัวชี้วัดในระบบ CMO

ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน

จำนวน 20 รายการ

รองศาสตราจารย์ ดร.สาโรจน์ รอดคีน

 saroat@mfu.ac.th

 0-5391-6752

ความเชี่ยวชาญ

“การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ประมง
การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือทางการเกษตร
โปรตีนอาหาร”

สาขาที่เชี่ยวชาญ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

 nattaya.kon@mfu.ac.th

 0-5391-6750

02

สาขาผู้เชี่ยวชาญ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



ความเชี่ยวชาญ :

“การประเมินและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
และเครื่องดื่มจากผัก ผลไม้ ชา และสมุนไพร

การยืดอายุการเก็บรักษา

การปรับปรุงคุณภาพ

ความปลอดภัยของอาหาร”



03

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์



phunsiri.s@mfu.ac.th



0-5391-6751



สาขาผู้เชี่ยวชาญ

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ความเชี่ยวชาญ :

“กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
อุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร
การเพิ่มมูลค่าสับปะรดและผลิตภัณฑ์
การแปรรูปโดยใช้แรงดันสูง
(High pressure processing)
การแปรรูปผักผลไม้ตัดแต่ง
พร้อมบริโภค”

“การขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต

Primary GMP, GMP สับปะรดตัดแต่ง
พร้อมบริโภค

การอบแห้ง

การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจาก
การแปรรูปสับปะรด

การออกแบบผังกระบวนการผลิต

การปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุการเก็บ
รักษาผักผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค”



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐกาญจน์ รุ่งเรือง

 natthakan.run@mfu.ac.th

 0-5391-7184

04

ความเชี่ยวชาญ :

“กระบวนการฆ่าเชื้ออาหารแปรรูป

ออกแบบเครื่องจักรสำหรับฆ่าเชื้ออาหารแปรรูป

การผลิตอาหารผง

กระบวนการสกัดสารสำคัญ

encapsulation ”



“food additive

flavoring agent;

hot brew and cold brew;

extraction”



สาขาที่เชี่ยวชาญ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

05

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว



Natthawuddhi.don@mfu.ac.th



0-5391-6749

ความเชี่ยวชาญ :

“การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์
การเลือกใช้เครื่องจักรในกระบวนการผลิต

การอบแห้งอาหาร

กระบวนการแปรรูปอาหาร”

สาขาที่เชี่ยวชาญ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



“การลดต้นทุนในการผลิตการยืด
อายุการเก็บรักษา การรักษาคุณค่า
ทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์
กระบวนการผลิตฯ

อาหารเพื่อสุขภาพ อาหาร
ทางเลือก”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ นิวัฒน์

 chutamat@mfu.ac.th

 0-5391-6749

06

ความเชี่ยวชาญ :

“การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจาก ผัก ผลไม้ ข้าว ชา และสมุนไพร”

สาขาที่เชี่ยวชาญ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



“การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น ผัก ผลไม้ ข้าว โดยเฉพาะ ข้าวที่มี สีสันไฟร์ ชา”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล

 piyaporn.chu@mfu.ac.th

 0-5391-6752

07

ความเชี่ยวชาญ :

“การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจาก

แป้งข้าว ถั่ว ชา”



“การพัฒนา/แปรรูปผลิตภัณฑ์
จากวัตถุดิบ แป้งข้าว ถั่ว ชา
เพื่อเพิ่มมูลค่า หรือ ยืดอายุการ
เก็บรักษาผลิตภัณฑ์”



สาขาที่เชี่ยวชาญ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทธิพร พินิจสุวรรณ

 suttiorn.pin@mfu.ac.th

 0-5391-6751

08

ความเชี่ยวชาญ :

“เทคโนโลยีการแปรรูป

ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมไทย”



สาขาที่เชี่ยวชาญ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริญญา วงษา



prinya@mfu.ac.th



0-5391-6750

09

ความเชี่ยวชาญ :

“การประเมินและพัฒนาคุณภาพ
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผัก ผลไม้ ชา และ สมุนไพร
การแปรรูปอาหาร”

สาขาที่เชี่ยวชาญ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



“GMP , HACCP

การควบคุมและประกันคุณภาพ
อาหาร”

10

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรธิดา หอมถาวรชู



wantida.hom@mfu.ac.th



0-5391-6751

สาขาที่เชี่ยวชาญ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ความเชี่ยวชาญ :

“การพัฒนาการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ขนมหจก ล่นจาก
แป้งข้าว เพื่อสุขภาพ

ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์อาหารทอด/ ขนมหทอด
การพัฒนาอาหารเครื่องดื่มและขนมหจากพืช

(Plant-Based Products) ”



“การแก้ปัญหาในกระบวนการผลิต การลดการ
เหม็นหืน การยืดอายุการเก็บรักษา การประยุกต์ใช้
สารสกัดจากธรรมชาติ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
เกษตร สมุนไพรและวัสดุเศษเหลือทางการเกษตร
การพัฒนาฟิล์มจากวัสดุเกษตร”

11

อาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล



sirirung@mfu.ac.th



0-5391-6749

สาขาที่เชี่ยวชาญ

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ความเชี่ยวชาญ :

“ผลิตภัณฑ์ไขมันและน้ำมัน

เทคโนโลยีเอนไซม์”

"การแปรรูปกาแฟขั้นต้น

การสกัดและปรับปรุงคุณภาพไขมัน”



SCHOOL OF AGRO - INDUSTRY
MAE FAH LUANG UNIVERSITY



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร



wirongrong.ton@mfu.ac.th



0-5391-6754

13

ความเชี่ยวชาญ :

“เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การออกแบบโครงสร้างและรูปแบบบรรจุภัณฑ์
การใช้ประโยชน์ของเส้นใย แป้ง และ พอลิแซ็กคาไรด์
จากวัสดุเศษเหลือทางการเกษตร



“การใช้ประโยชน์เส้นใยและเซลลูโลสจากพืช
การผลิตฟิล์มไบโอคัดได้ สารเคลือบผิวผลไม้ที่
รับประทานได้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมบรรจุ
ภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์”

สาขาที่เชี่ยวชาญ
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มัชฌิมา นราติศร

 matchima@mfu.ac.th

 0-5391-6753

14

ความเชี่ยวชาญ :

“การจัดการโรคผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว และ
โรคผักและผลไม้”



สาขาที่เชี่ยวชาญ
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

15

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทธิวัลย์ สีทา



sutthiwal.set@mfu.ac.th



0-5391-6754

สาขาที่เชี่ยวชาญ
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว



ความเชี่ยวชาญ :

“การยืดอายุการเก็บรักษาผักและ
ผลไม้ โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการหลังการ
เก็บเกี่ยว”

16

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รุ่งอรุณ สาสนหาญ



rungarun.s@mfu.ac.th



0-5391-6766

ความเชี่ยวชาญ :

“การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจาก
ข้าว แป้งข้าว และพืชอื่น ๆ ก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ และ
อาหารเพื่อสุขภาพ”

สาขาที่เชี่ยวชาญ
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว



รองศาสตราจารย์ ดร.เสาวภา ไชยวงศ์



saowapa@mfu.ac.th



0-5391-6766

17

ความเชี่ยวชาญ :

“การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์
สำหรับผลิตผลสด”

สาขาที่เชี่ยวชาญ

เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว



“การจัดการตั้งแต่เก็บเกี่ยวผลิตผลเกษตร
จากสวนจนถึงการเก็บรักษาจนถึงมือ
ผู้บริโภค และการจัดการโซ่ความเย็นสำหรับ
ผลิตผลสด”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐพล แสงระยับ

 rattapon.sae@mfu.ac.th

 05-391-7186

18

ความเชี่ยวชาญ :

“บรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง

การอบแห้งอาหารและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร



“การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ
รักษาผลิตผลเกษตร การปรับปรุงและพัฒนา
กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร”



สาขาที่เชี่ยวชาญ
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

19

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธรรมรัตน์ ปราณอมรกิจ



thamarath.pra@mfu.ac.th



0-5391-7186

สาขาที่เชี่ยวชาญ
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว



ความเชี่ยวชาญ :

“การควบคุมสภาพบรรยากาศและการ
จัดการระบบไหลเวียนแก๊ส ที่มีผลต่อ
สรีระวิทยาของผลิตผลเกษตร”

อาจารย์ ดร.นิรมล สันติภาพวิวัฒนา

 nirammon.sun@mfu.ac.th

 0-5391-6766

20

ความเชี่ยวชาญ :

“การยืดอายุการเก็บรักษาดอกไม้
โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว และ
การจัดดอกไม้”

สาขาที่เชี่ยวชาญ
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว



อาจารย์ ดร.ดำรงพล คำแหงวงศ์

 damrongpol.kam@mfu.ac.th

 0-5391-6750

21

สาขาผู้เชี่ยวชาญ
เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

ความเชี่ยวชาญ :

“food packaging material and application

smart packaging for food

packaging for transportation

packaging for marketing

traceability system and block chain for agricultural
produce

digital logistics for agricultural produce”

การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารและความปลอดภัย

บรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาดและการออกแบบ

เทคโนโลยีการตรวจสอบย้อนกลับ และ

ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องสำหรับสินค้าเกษตร

ดิจิทัลโลจิสติกส์เพื่อการจัดการสินค้าเกษตรอย่าง

ยั่งยืน แพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อขยายโอกาสทางธุรกิจ

อาหารและผลิตภัณฑ์เกษตร



ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด

+จำนวน 4 รายการ

01

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่ม

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รุ่งอรุณ สาสนหาญาดิ

อีเมล : rungarun.s@mfu.ac.th

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ	สูตร 5 ลิตร	สูตร 8 ลิตร
กระเจี๊ยบแห้ง	100 กรัม	150 กรัม
น้ำเปล่า	5 ลิตร	8 ลิตร
น้ำตาลทราย	500 กรัม	1,000 กรัม
เกลือป่น	1 ช้อนชา	2 ช้อนชา

วิธีการผลิต

1. ล้างกระเจี๊ยบแห้งให้สะอาดด้วยน้ำเปล่า 1 น้ำ
2. เติมน้ำลงในหม้อ ตั้งไฟต้มกระเจี๊ยบเป็นเวลา 15–20 นาที
3. กรองเอากากออกเพื่อให้ได้น้ำกระเจี๊ยบใส
4. ต้มต่อแล้วเติมน้ำตาลทรายและเกลือลงไป ชิมรสตามต้องการ
5. บรรจุลงในขวดที่ผ่านการล้างและฆ่าเชื้อ ปิดฝาให้สนิท
6. แช่ขวดน้ำกระเจี๊ยบในน้ำเย็นทันทีเพื่อรักษาคุณภาพและสีของผลิตภัณฑ์

02

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำมัลเบอร์รี่พร้อมดื่ม

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รุ่งอรุณ สาสนหาญาดิ

อีเมล : rungarun.s@mfu.ac.th

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ	สูตร 5 ลิตร	สูตร 8 ลิตร
ลูกหม่อน	2,000 กรัม	4,000 กรัม
น้ำเปล่า	4 ลิตร	6 ลิตร
น้ำตาลทราย	500 กรัม	1,000 กรัม
เกลือป่น	1 ช้อนชา	2 ช้อนชา

วิธีการผลิต

1. ล้างลูกหม่อน 1-2 น้ำจนสะอาด
2. ปั่นลูกหม่อนให้ละเอียด
3. กรองเอากากออกเพื่อให้ได้น้ำลูกหม่อนใส
4. ตั้งไฟต้มน้ำผลไม้แล้วเติมน้ำตาลทรายและเกลือ ชิมรสตามต้องการ
5. บรรจุลงในขวดที่ผ่านการล้างและฆ่าเชื้อ ปิดฝาให้สนิท
6. แช่ขวดน้ำมัลเบอร์รี่ในน้ำเย็นทันทีเพื่อรักษาคุณภาพ สี และรสชาติของผลิตภัณฑ์

03

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์คอมบูชาและการคิดต้นทุน

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รุ่งอรุณ สาสนหาญาดิ

อีเมล : rungarun.s@mfu.ac.th

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ	สูตรมัลเบอร์รี่	สูตรกระเจียบ
ผลไม้	มัลเบอร์รี่ 2,000 กรัม	กระเจียบแห้ง 100 กรัม
น้ำเปล่า	6 ลิตร	6 ลิตร
น้ำตาลทราย	5% = 400 กรัม	5% = 400 กรัม
หัวเชื้อคอมบูชา	15% = 1,200 มิลลิลิตร	15% = 1,200 มิลลิลิตร

วิธีการผลิต

- ล้างวัตถุดิบผลไม้ให้สะอาด
- เติมน้ำเปล่าลงในหม้อและตั้งไฟต้มประมาณ 15–20 นาที
- กรองเอากากออกเพื่อให้ได้น้ำผลไม้ใส
- ต้มต่อแล้วเติมน้ำตาลทราย ชิมรสตามความต้องการ
- ปล่อยให้เย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้อง
- เติมหัวเชื้อคอมบูชาในปริมาณ 15% ของน้ำผลไม้
- กรองใส่ขวดโหลแก้วประมาณ $\frac{3}{4}$ ของปริมาตรโหล
- ปิดปากโหลด้วยกระดาษทิชชูหรือผ้าขาวบาง รัดด้วยยางรัดเพื่อป้องกันแมลง
- หมักในที่อากาศถ่ายเท ประมาณ 7–14 วัน ขึ้นอยู่กับความเปรี้ยวที่ต้องการ
 - หากหมักเกิน 14 วัน จะมีรสเปรี้ยวมากหากหมักต่อเนื่องจะเกิดชั้นวุ้นบนผิวหน้าของโหล สามารถเก็บเป็นหัวเชื้อ (SCOBY) สำหรับหมักรอบถัดไปได้
 - การเติมน้ำผลไม้เพิ่มในรอบถัดไปจะทำให้ชั้นวุ้นหนาขึ้นและสามารถเก็บหัวเชื้อได้นานหลายเดือนถึงหนึ่งปี

04

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์คอมบูชาและการคิดต้นทุน

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รุ่งอรุณ สาสนหาญาดิ

อีเมล : rungarun.s@mfu.ac.th

วัตถุดิบ

1. ผงกระเจียบเขียวอบแห้ง
2. ผงมะเขือเทศอบแห้ง
3. กระเทียมเจียว
4. หอมเจียว
5. งาดำ
6. งาขาว
7. น้ำตาลทราย
8. เกลือป่น
9. สาหร่ายเส้น

วิธีการผลิต

1. แช่วาดำและงาขาวในน้ำเล็กน้อยเพื่อให้สะอาดและพร้อมคั่วลงในกระทะด้วยไฟอ่อนจนมีกลิ่นหอมและสุกทั่วถึง
2. ผสมงาคั่วกับผงกระเจียบเขียวอบแห้ง ผงมะเขือเทศอบแห้ง กระเทียมเจียว และหอมเจียว
3. ปรงรสด้วยน้ำตาลทรายและเกลือป่นตามความเหมาะสม สามารถเติมผงปรงรสหมูเพิ่มเติมตามความชอบ
4. ตักแบ่งใส่ถุงพอยล์ที่มีช่องกันขึ้น เพื่อป้องกันความชื้นและการปนเปื้อน
5. เก็บรักษาในที่แห้งและเย็น สามารถเก็บได้ประมาณ 1 ปี

01

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แยมหม่อน

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th / phunsiri.s@mfu.ac.th

ส่วนประกอบ

1.	หม่อน	1	กิโลกรัม
2.	น้ำตาล	1.2	กิโลกรัม
3.	เพคติน	22	กรัม
4.	กรดซิตริก	11	กรัม



วิธีทำ

1. ใส่หม่อนลงในกระทะทองเหลืองและขยำเพื่อสกัดน้ำออกจากหม่อน
2. เติมน้ำตาลส่วนที่ 1 ลงในกระทะ
3. ตั้งไฟให้เดือดประมาณ 5 นาที
4. เติมเพคตินที่ผสมกับน้ำตาลส่วนที่เหลือ
5. เคี่ยวจนเหนียว (หรือจนปริมาณของแข็งเท่ากับ 65 บริกซ์ หรืออุณหภูมิ 103 องศาเซลเซียส)
6. เติมกรดซิตริกที่ละลายด้วยน้ำสะอาดปริมาณเล็กน้อย
7. คนให้เข้ากัน ตักฟองออก
8. บรรจุในขวดแยมที่นึ่งฆ่าเชื้อ 30 นาที
9. ทิ้งให้เย็น

02

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แยมกระเจียบ

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th phunsiri.s@mfu.ac.th

ส่วนประกอบ

- | | | | |
|----|------------|-----|----------|
| 1. | กระเจียบสด | 0.5 | กิโลกรัม |
| 2. | น้ำตาล | 1.2 | กิโลกรัม |
| 3. | เพคติน | 22 | กรัม |



วิธีทำ

1. ต้มกระเจียบสดในน้ำสะอาด 2 กิโลกรัม เพื่อสกัดน้ำ เป็นเวลา 20 นาที
2. นำน้ำกระเจียบ 1 กิโลกรัม ใส่ในกระทะทองเหลือง
3. เติมน้ำตาลส่วนที่ 1 ลงในกระทะ
4. ตั้งไฟให้เดือดประมาณ 5 นาที
5. เติมเพคตินที่ผสมกับน้ำตาลส่วนที่เหลือ
6. เคี่ยวจนเหนียว (หรือจนปริมาณของแข็งเท่ากับ 65 บริกซ์ หรืออุณหภูมิ 103 องศาเซลเซียส)
7. คนให้เข้ากัน ตักฟองออก
8. บรรจุในขวดแยมที่นึ่งฆ่าเชื้อ 30 นาที
9. ทิ้งให้เย็น

03

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แยมฝรั่ง

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th phunsiri.s@mfu.ac.th

ส่วนประกอบ

- | | | | |
|----|---------------------|-------|---|
| 1. | เนื้อฝรั่งบดละเอียด | 1,050 | กรัม (เนื้อฝรั่ง 700 กรัม เติมน้ำ 350 กรัม) |
| 2. | น้ำตาล | 1 | กิโลกรัม |
| 3. | เพคติน | 15 | กรัม |
| 4. | กรดซิตริก | 18 | กรัม |



วิธีทำ

1. เติมนเนื้อฝรั่งบดและน้ำตาลส่วนที่ 1 ลงในกระทะ
2. ตั้งไฟให้เดือดประมาณ 5 นาที
3. เติมเพคตินที่ผสมกับน้ำตาลส่วนที่เหลือ
4. เคี่ยวจนเหนียว (หรือจนปริมาณของแข็งเท่ากับ 65 บริกซ์ หรืออุณหภูมิ 103 องศาเซลเซียส)
5. เติมกรดซิตริกที่ละลายด้วยน้ำสะอาดปริมาณเล็กน้อย
6. คนให้เข้ากัน ตักฟองออก
7. บรรจุในขวดแยมที่นึ่งฆ่าเชื้อ 30 นาที
8. ทิ้งให้เย็น

04

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แยมส้มโอ

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th phunsiri.s@mfu.ac.th

ส่วนประกอบ

1.	เนื้อส้มโอ	1	กิโลกรัม
2.	น้ำตาล	1.2	กิโลกรัม
3.	เพคติน	22	กรัม
4.	กรดซิตริก	11	กรัม



วิธีทำ

1. ใส่เนื้อส้มโอที่ขยำสีก่อนแล้วลงในกระทะทองเหลือง
2. เติมน้ำตาลส่วนที่ 1 ลงในกระทะ
3. ตั้งไฟให้เดือดประมาณ 5 นาที
4. เติมเพคตินที่ผสมกับน้ำตาลส่วนที่เหลือ
5. เคี่ยวจนเหนียว (หรือจนปริมาณของแข็งเท่ากับ 65 บริกซ์ หรืออุณหภูมิ 103 องศาเซลเซียส)
6. เติมกรดซิตริกที่ละลายด้วยน้ำสะอาดปริมาณเล็กน้อย
7. คนให้เข้ากัน ตักฟองออก
8. บรรจุในขวดแยมที่นึ่งฆ่าเชื้อ 30 นาที
9. ทิ้งให้เย็น

05

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เยลลี่ผลไม้รวม

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th phunsiri.s@mfu.ac.th

ส่วนประกอบ

- | | | | |
|----|---------------------------------|-----|------|
| 1. | น้ำผลไม้ | 800 | กรัม |
| 2. | น้ำสะอาด | 400 | กรัม |
| 3. | คาราจีแนน | 12 | กรัม |
| 4. | น้ำตาลทราย | 150 | กรัม |
| 5. | เนื้อผลไม้หั่นเต๋า (ตามต้องการ) | | |

วิธีทำ

1. ผสมคาราจีแนน น้ำตาลทราย และคนให้เข้ากัน
2. นำน้ำตั้งไฟพออุ่นเกือบเดือด ใส่ส่วนผสมข้อ 1 ลงไป คนให้เข้ากันพอเดือด
3. ใส่น้ำผลไม้ที่เตรียมไว้ แล้วจึงคนจนเดือดอีกครั้ง
4. ใส่เนื้อผลไม้หั่นเต๋าวีที่ก้นถ้วย
5. ตักส่วนผสมที่ได้ใส่ภาชนะ สังเกตว่าส่วนผสมเริ่มอยู่ตัว
6. ปิดฝา ทิ้งให้เย็น

06

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตผลไม้

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th phunsiri.s@mfu.ac.th

ส่วนประกอบ

- | | | | |
|----|------------------|-------|-----------------|
| 1. | นมโคสด (100%) | 10 | ลิตร |
| 2. | นมผง | 600 | กรัม (6%) |
| 3. | โยเกิร์ตธรรมชาติ | 1,000 | มิลลิลิตร (10%) |

วิธีทำ

1. เทนมสดลงไปต้ม พอให้อุ่นอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส คนไปเรื่อย ๆ
2. เติมนมผงลงไป คนให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน
3. ทำการพาสเจอร์ไรส์โดยเร่งอุณหภูมิที่ 85 องศาเซลเซียส 15 นาที
4. ยกลง การทำให้เย็น (cool down) ที่อุณหภูมิที่ 45 องศาเซลเซียส
5. เติม โยเกิร์ตธรรมชาติลงไป
6. คนให้เข้ากัน
7. บรรจุลงในถ้วย ประมาณครึ่งถ้วย
8. บ่มด้วยการห่อผ้าหนาๆ หรือบ่มในกล่องโฟมหรือกระติกปิดฝา ทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง (อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส) ประมาณ 4 – 5 ชั่วโมง
9. เช็คว่าโยเกิร์ตเริ่มเซ็ตตัว เนื้อแข็งเป็นตัว ก็นำเข้าตู้เย็น ทิ้งไว้ตู้เย็นประมาณ 12 - 24 ชม.

เพิ่มเนื้อผลไม้ลงไปตามใจชอบ

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งมะนาวอัดก๊าซ

เจ้าของเทคโนโลยี : 1. ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร
2. ผศ.ดร.รุ่งอรุณ สาสนหาญาคติ
3. นางสาวกชกร คำวัง

อีเมล : rungarun.s@mfu.ac.th
wirongrong.ton@mfu.ac.th
clinictec.agro-industry@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

- | | |
|-------------|------|
| 1. น้ำสะอาด | 79 % |
| 2. น้ำผึ้ง | 20 % |
| 3. ผงมะนาว | 1 % |



วิธีทำ :

1. นำน้ำสะอาดในอัตราส่วนดังกล่าว อุ่นด้วยอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส
2. นำน้ำผึ้งและผงมะนาว ซึ่งตามอัตราส่วน
3. นำไปผสมกับน้ำสะอาดที่อุ่นแล้ว
4. ต้มฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เวลา 1 นาที
5. ฆ่าเชื้อถึงบรรจุภัณฑ์
6. นำน้ำผึ้งมะนาวที่ฆ่าเชื้อแล้วเทลงถึงบรรจุภัณฑ์
7. ปิดฝา ทำการอัดก๊าซ
8. เก็บในที่เย็น ก่อนบรรจุลงกระป๋อง
9. ปิดซีลกระป๋อง
10. เก็บในที่เย็น

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เยลลี่ลำไย

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th

phunsiri.s@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

- | | |
|----------------|------------|
| 1. น้ำลำไยสกัด | 1,000 กรัม |
| 2. ผงบุก | 0.5 กรัม |
| 3. คาราจีแนน | 5 กรัม |
| 4. กรดซิตริก | 5 กรัม |
| 5. ซูคาโรส | 0.1 กรัม |

วิธีทำ :

1. นำเนื้อลำไยสดไปปั่นให้ละเอียด จากนั้นนำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง คั้นให้ได้น้ำลำไย 1000 กรัม
2. นำน้ำลำไยที่ได้จากการคั้นลงในหม้อสแตนเลส ตั้งไฟ ต้มที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส จากนั้นใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไป ต้มต่อจนถึงอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที
3. ยกลง บรรจุลงถุงพาส์ ปิดฝาให้สนิท
4. นำไปแช่เย็นจนน้ำลำไยเซตตัว

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แยมลำไย

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th

phunsiri.s@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

- | | | |
|--------------|-------|------|
| 1. เนื้อลำไย | 1,000 | กรัม |
| 2. น้ำตาล | 666 | กรัม |
| 3. เพกติน | 25 | กรัม |
| 4. กรดซิตริก | 3.33 | กรัม |



วิธีทำ :

1. นำเนื้อลำไยมาปั่นหรือสับให้พอยาบ นำไปให้ความร้อน เติมน้ำตาลหนึ่งส่วนลงไป
2. คนและเคี่ยวจนเริ่มเดือด
3. เติมน้ำตาลส่วนที่ 2 และเพกตินลงไป คนและเคี่ยวต่อจนได้อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส หรือเนื้อลำไยเริ่มมีความหนืด ยกลง
4. บรรจุขณะร้อนลงในขวดที่สะอาดผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อ ปิดฝาขวดแยม

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำสับปะรดอัดแก้วจากน้ำสับปะรด

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์

อีเมล : phunsiri.s@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

1. แคนสับปะรด
2. น้ำสะอาด
3. Sucraloses 0.015 %
4. Malic 0.1 %
5. Ascorbic 0.1 %

วิธีทำ :

1. คั้นน้ำสับปะรดจากแคนสับปะรดด้วยเครื่องไฮโดรลิกเพรส เมื่อได้น้ำแคนสับปะรดมาให้ผสมกับน้ำสะอาด 3:1
2. ต้มฆ่าเชื้อด้วยอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เวลา 1 นาที
3. ฆ่าเชื้อถึงบรรจุภัณฑ์
4. นำน้ำแคนสับปะรดที่ฆ่าเชื้อแล้ว ผสมข้อ 3- 5 ลงไป แล้วจึงเทลงถัง
5. ปิดฝา ทำการอัดก๊าซ
6. เก็บในที่เย็น ก่อนบรรจุลงกระป๋อง
7. ปิดซีลกระป๋อง
8. เก็บในที่เย็น

การเคลือบข้าวด้วยสมุนไพร

- ปีงบประมาณ 2564 -

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.ณัฐกานจน์ รุ่งเรือง

อีเมล : natthakan.run@mfu.ac.th

รายละเอียด :

วัตถุดิบ :

1. น้ำเปล่า 1500 กรัม
2. ขมิ้นผง 45 กรัม
3. ข้าวเหนียว 500 กรัม

วิธีทำ :

1. นำขมิ้นผงไปต้มกับน้ำร้อน โดยมันผงขมิ้นด้วยผ้าขาวบาง 10 นาที
2. นำข้าวเหนียวพันธุ์ต่างๆ ล้างน้ำ 1 รอบ แล้วแช่ด้วยน้ำร้อน 5 นาที
3. นำมาแช่กับน้ำขมิ้น ในเวลาที่ต่างกัน 10 15 และ 20 นาที
4. นำข้าวที่แช่แล้วไปอบที่อุณหภูมิ 45-50 องศาเซลเซียส 24 ชั่วโมง
5. เก็บใส่ถุง ทดลองหุง

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการต้มแกนสับปะรดเพื่อพัฒนาเป็นเส้นใยไฟเบอร์

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.วิรงรอง ทองดีสุนทร

อีเมล : wirongrong.ton@mfu.ac.th

รายละเอียด :

วัตถุดิบ : แกนสับปะรด

ขั้นตอนการทำ :

1. หีบน้ำสับปะรดออกจากแกนและนำไปทำเข้มข้น
2. นำมาหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ
3. นำแกนที่หีบน้ำออกแล้วไปต้มด้วยสัดส่วน 1:1 เป็นเวลา 90 นาที เพื่อเอาน้ำตาลออกจากแกนให้ได้มากที่สุด
4. นำมาอบ 24 ชั่วโมง
5. บดให้เป็นผงละเอียด
6. เก็บใส่ถุง และเก็บในที่แห้ง

เทคโนโลยีการสเปรย์ทรายชาแดง

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.ณัฐวุฒิ ดอนลาว

อีเมล : natthawuddhi.don@mfu.ac.th

รายละเอียด :

วัตถุดิบ :

1. ชาแห้ง 2.5 กิโลกรัม
2. Maltodextrin 650 กรัม

วิธีทำ :

1. ชาแห้ง 2.5 กิโลกรัม นำไปต้มกับน้ำ 50 กิโลกรัม 90 องศาเซลเซียส 10 นาที (เวลาขึ้นอยู่กับสูตรการชงชาของแต่ละท่าน) ซึ่งจะได้น้ำทั้งหมด (แยกกาก) 31 kg
2. วัด Brix จากนั้นนำไปใส่เครื่อง Evaporator ให้ได้ประมาณ 5 Brix
3. เมื่อได้ Brix ตามข้างต้นแล้ว ให้เติม Maltodextrin 650 กรัม (10%)
4. เข้าเครื่อง Spray Dryer
5. ได้ชาผง

เทคโนโลยีการแปรรูปแยมเชอร์รี่คอย

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th phunsiri.s@mfu.ac.th

รายละเอียด :

วัตถุดิบ :

1. เนื้อเชอร์รี่หรือเนื้อเชอร์รี่สุก 5,000 กรัม
2. น้ำ 2,727 กรัม
3. น้ำตาล (ส่วนที่ 1) 2,727 กรัม
4. น้ำตาล (ส่วนที่ 2) 1,364 กรัม
5. เพกติน 55 กรัม

วิธีทำ :

1. นำเนื้อผลไม้ผสมกับน้ำ ต้มเดือด 5 นาที (ตักฟองออก)
2. เติมน้ำตาลทรายส่วนที่ 1 ให้ความร้อนต่อ นาน 10 นาที
3. เติมน้ำตาลส่วนที่ 2 กับเพกติน คนและเคี่ยวต่อจนได้อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส
4. บรรจุขณะร้อนลงในขวดที่สะอาดผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อ
5. ปิดฝาขวดแยม

เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำเชอร์รี่เข้มข้น

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th phunsiri.s@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

1. น้ำเชอร์รี่ 2 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม
3. กรด 20 กรัม

วิธีทำ

1. ล้างเชอร์รี่ให้สะอาด
2. ปั่นเชอร์รี่ด้วยเครื่องปั่นแล้วจึงนำมากรองด้วยผ้าขาวบางเอาน้ำเชอร์รี่
3. นำน้ำเชอร์รี่ น้ำสะอาด น้ำตาล ปริมาณตามสูตรตั้งไฟ
4. ต้มที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 นาที
5. บรรจุขวดแก้วที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ปิดฝาจับให้สนิท
6. ต้มน้ำเชอร์รี่ที่บรรจุขวดเรียบร้อยแล้ว ที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที
7. นำมาผึ่งให้แห้งที่อุณหภูมิห้อง

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้เจลพลังงานจากเงาะ

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th phunsiri.s@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

1. น้ำเงาะสด 1,000 กรัม
2. Mltodextrin 350 กรัม
3. น้ำผึ้ง 200 กรัม
4. Ascorbic acid (0.5%) 5 กรัม

ขั้นตอนการทำ

1. นำเนื้อเงาะสดไปปั่นให้ละเอียด จากนั้นนำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง ให้น้ำเงาะ 1000 กรัม
2. นำน้ำเงาะที่ได้จากการคั้น ใส่ส่วนผสมที่ 2 3 และ 4 ลงในหม้อตุ๋นสองชั้น เคี่ยวประมาณ 3-5 นาที จนส่วนละลาย (มีเหลือทิ้ง)
3. บรรจุลงถุงแพคเกจ ปิดฝาให้สนิท

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้เจลลี่เงาะ

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ.ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมลล์ : nattaya.kon@mfu.ac.th phunsiri.s@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

1. น้ำเงาะ 1,000 กรัม
2. บุก 0.5 กรัม
3. คาราจีแนน 1 กรัม
4. กรดซิตริก 2 กรัม

ขั้นตอนการทำ

1. นำเนื้อเงาะสดไปปั่นให้ละเอียด จากนั้นนำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง คั้นให้ได้น้ำเงาะ 1000 กรัม
2. นำน้ำเงาะที่ได้จากการคั้นลงในหม้อสแตนเลส ตั้งไฟ ต้มที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส จากนั้นใส่ส่วนผสมที่ 2 3 และ 4 ต้มต่อจนถึงอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที
3. ยกลง บรรจุลงถุงพោซ์ ปิดฝาให้สนิท

เทคโนโลยีการสกัดน้ำมันหอยด้วยแอลกอฮอล์

เจ้าของเทคโนโลยี : เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.ณัฐกานจน์ รุ่งเรือง

อีเมลล์ : natthakan.run@mfu.ac.th

รายละเอียด :

วัตถุดิบ

1. พืชหอยแห้ง/อัดเม็ด 10 กรัม
2. แอลกอฮอล์ 95%/ 50%

กระบวนการ (อย่างย่อ)

นำหอยแห้ง/อัดเม็ดไปปั่นให้ละเอียดด้วยโม่ปั่นแห้ง สกัดด้วยแอลกอฮอล์ 95% / 50 % เพื่อเปรียบเทียบกับกลิ่นในแต่ละอัตราส่วน โดยสกัดแบบไหลย้อนกลับ (Reflux extraction) จนสารสกัดละลายเข้มข้น สามารถทำให้เข้มข้นได้ต่อ โดยนำไปเข้าเครื่องระเหยแอลกอฮอล์ หรือเครื่องระเหยน้ำ (ในกรณีที่มีตัวอย่างในปริมาณมาก)ท

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำสับประรดด้วยเครื่องความดันสูง

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.พันธ์ศิริ สุทธิลักษณ์

อีเมล : phunsiri.s@mfu.ac.th

รายละเอียด :

วัตถุดิบ : สับประรดทุแล/นางแล

ขั้นตอนการทำ

1. ปอกเปลือก ล้างสับประรดให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
2. นำไปคั้น ด้วยเครื่อง Hydraulic Press
3. บรรจุตามใจชอบ
4. บรรจุลงขวด ผิดฝาให้แน่น
5. นำเข้าเครื่องความดันสูง
6. ตัดฉลากและซีลฝา
7. เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่า 14 องศาเซลเซียส



เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำพริกนรกแห้งจากปลาค้าว

เจ้าของเทคโนโลยี : ผศ.ดร.ณัฐกานจน์ รุ่งเรือง

อีเมล : natthakan.run@mfu.ac.th

รายละเอียด :

วัตถุดิบ

1. เนื้อปลา (ทดลองใช้ปลาปึก อบและปั่นละเอียด) 250 กรัม
2. พริกจินดาแห้ง คั่วและบดละเอียด 11.25 กรัม
3. พริกอินเดียน้ำแห้ง เม็ดใหญ่ คั่วและบดละเอียด 33.75 กรัม
4. กระเทียมเจียว และ หอมเจียวบดละเอียด อย่างละ 20 กรัม
5. น้ำมันมะขามเปียก 52.5 กรัม
6. น้ำตาลทราย 37.5 กรัม
7. เกลือ 4.5 กรัม
8. น้ำสะอาด 22.5 กรัม
9. ผงปรุงรส 4 กรัม

* สูตรนี้สามารถทำน้ำพริกได้ 6-8 กระปุก (บรรจุ 35 กรัม)

ขั้นตอนการทำ

1. เตรียมส่วนผสมทั้งหมดให้พร้อมโดยทำการบดละเอียด
2. ใส่น้ำตาล น้ำเปล่า น้ำมันมะขามเปียก เกลือ และ ผงปรุงรส ในกระทะ ตั้งไฟอ่อน ผสมจนเข้ากันดีและมีความเหนียวพอประมาณ
3. เติมน้ำมันปลาบด หอมและกระเทียมเจียว ในกระทะ ผัดจนเนื้อปลาแห้งและร่วน
4. ใส่พริกทั้งสองชนิดลงไปผสม แล้วทำการปิดไฟ
5. ทิ้งไว้ให้เย็น และ บรรจุในกระปุก โดยใส่กระปุกละ 35 กรัม

* ไม่ควรใช้ไฟแรงในการผัดจะทำให้เนื้อปลาไหม้

** สามารถปรับรสชาติได้ตามความชอบ

เทคโนโลยีการแปรรูปแยมสับปะรด

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th

รายละเอียด :

อุปกรณ์

1. กะละมัง + ถาด
2. กระทะทองเหลือง
3. ไม้พาย
4. ถ้วยพลาสติกพร้อมฝาปิด
5. ทัพพี
6. กรวย
7. ลังถึงชุดใหญ่
8. คีมคีบขวด
9. ถ้วยใหญ่และถ้วยเล็ก + ช้อน

ส่วนผสม

- | | | |
|----------------------|------|--|
| 1. สับปะรดสับละเอียด | 2000 | กรัม |
| 2. น้ำตาล | 2000 | กรัม |
| 3. น้ำสะอาด | 200 | กรัม |
| 4. เพคติน | 40 | กรัม (1.0% ของน้ำหนักน้ำตาลและสับปะรด) |
| 5. กรดมะนาว | 24 | กรัม (0.6% ของน้ำหนักน้ำตาลและสับปะรด) |

วิธีทำ

1. ชั่งน้ำหนักส่วนผสมตามสูตร
2. ผสมสับปะรด น้ำ และ น้ำตาล เข้าด้วยกัน
3. เคี่ยวด้วยไฟปานกลางให้เดือดประมาณ 5 นาที
4. เติมเพคตินที่ผสมน้ำตาลเล็กน้อย (แบ่งจากน้ำตาลในข้อ 2) และเคี่ยวต่ออีกประมาณ 5-10 นาที จนส่วนผสมติดไม้พายเป็นแพคล้ายมัน หรือจนอุณหภูมิของส่วนผสมมีค่า 103-105 องศาเซลเซียส (พยายามช้อนฟองออกให้หมด)
5. เติมกรดมะนาวที่ละลายในน้ำสะอาดเล็กน้อย คนให้เข้ากันแล้วปิดไฟทันที (ไม่ต้องคนต่อ)
6. บรรจุในถ้วยที่ล้างแล้ว ปิดฝาให้สนิท (บรรจุถึงคอขวด และระวังอย่าให้มีฟองอากาศข้างใน)
7. ทิ้งให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง แล้วเก็บไว้ในตู้เย็น

เทคโนโลยีการแปรรูปเค้กสับปะรด

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรริดา หอมถาวรชู

อีเมล : wantida.hom@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

1.	น้ำตาลทรายแดง	100	กรัม
2.	เนยจืด	60	กรัม(สำหรับเติมลงในซอสคาราเมล)
3.	สับปะรดหั่นแว่น	10	ชิ้น (หรือ 1 กระจับปอง หรือสับปะรด 1 หัว)
4.	เนยจืด	120	กรัม (สำหรับทำตัวเค้ก)
5.	น้ำตาลทรายป่น	160	กรัม
6.	ไข่ไก่เบอร์ 1	2	ฟอง
7.	แป้งสาลีอเนกประสงค์	140	กรัม
8.	เบกกิ้งโซดา	1	ช้อนชา
9.	ผงฟู	1	ช้อนชา
10.	เกลือ	1/4	ช้อนชา
11.	โยเกิร์ต	150	กรัม (หรือ 1 ถ้วยบรรจุ) (อาจใช้นมสด 140 กรัม ผสม น้มนานา 2 ช้อนโต๊ะ แทนได้)
12.	กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
13.	เชอร์รี่เชื่อม	10	ลูก (หากต้องการใส่)

วิธีทำ

1. อุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส และเตรียมพิมพ์เค้กขนาดเล็ก (พิมพ์ชั้นข้าวอลูมิเนียมขนาด 9 ซม.) ทาเนยส่วนขอบพิมพ์บาง ๆ
2. นำน้ำตาลทรายแดง 100 กรัม ใส่ในหม้อ ยกตั้งไฟอ่อน ๆ ให้น้ำตาลละลาย (ห้ามใช้ช้อนคน)
3. ปลอยให้น้ำตาลละลายจน เป็นสีน้ำตาลคาราเมล ยกออกจากเตา พอน้ำตาลอุ่นๆ ให้ใส่เนย 60 กรัมลงไป
ระหว่างเคี่ยวต้องระวังน้ำตาลจะไหม้ ถ้าน้ำตาลไหม้จะทำให้เค้กมีรสขม
4. นำส่วนน้ำตาลคาราเมลใส่ในก้นพิมพ์ เรียงชั้นสับปะรดลงไป วางเชอร์รี่เชื่อมไว้ในรูตรงกลาง
5. ร่อน แป้งสาลี เบกกิ้งโซดา ผงฟู เกลือ ให้เข้ากัน พักไว้ ผสม โยเกิร์ตและวานิลลาให้เข้ากัน พักไว้
6. ตีเนย 120 กรัม กับน้ำตาลทรายป่น 160 กรัม ด้วยความเร็วปานกลางค่อนข้างสูง ให้ขึ้นฟู มีสีอ่อน ๆ จากนั้น ใส่ไข่ที่ละลายฟอง ตีจนส่วนผสมเข้ากัน เติมน้ำ 1/3 ส่วน สลับกับส่วนผสมโยเกิร์ต 1/2 ส่วน ใส่สลับกันโดยเริ่มที่ แป้ง - โยเกิร์ต - แป้ง - โยเกิร์ต - และจบที่แป้ง ตีให้เข้ากันดี
7. นำส่วนผสมเค้กเทลงบนชั้นสับปะรดในพิมพ์ โดยให้แบ่งเลยครึ่งพิมพ์มาเล็กน้อย แต่ไม่ถึง 3/4 พิมพ์
8. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส อบประมาณ 20 ถึง 25 นาที หรือจนกว่าเค้กจะสุก (เช็คสุก โดยใช้ไม้จิ้มเค้กดู หากไม่มีอะไรติดไม้ แสดงว่า เค้กสุกแล้ว)
9. พักเค้กให้เย็นประมาณ 20 นาที แล้วคว่ำพิมพ์ลงบนตะแกรงให้เย็น

เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำสับประรดพร้อมดื่ม

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th

รายละเอียด :

วัสดุ

1.	น้ำสับประรด	2	กิโลกรัม
2.	น้ำสะอาด	2	กิโลกรัม
3.	น้ำตาล	400	กรัม
4.	เกลือ	10	กรัม
5.	กรดซิตริก (ปรับรสเปรี้ยวตามชอบ)		
6.	น้ำแข็ง	2	กิโลกรัม

อุปกรณ์

1.	มีด	10.	เขียง
2.	ถาด	11.	ผ้าขาวบาง
3.	หม้อ	12.	กะละมังใหญ่
4.	ทัพพี	13.	ถ้วย+ช้อน
5.	คีมคีบ (Tong)	14.	ลิตรสแตนเลส
6.	เครื่องชั่ง	15.	กรวยหรือสายยางซิลิโคน
7.	เทอร์โมมิเตอร์	16.	สเปรย์แอลกอฮอล์
8.	ถุงมือกันร้อน	17.	ขวดพลาสติกพร้อมฝา
9.	น้ำแข็ง		

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกสับประรด เอาตาออก สับเป็นชิ้นเล็กพอประมาณแล้วคั้นเอาแต่น้ำสับประรด
2. กรองด้วยผ้าขาวบาง ชั่งน้ำหนักน้ำสับประรดให้ได้ 2 กิโลกรัม และเติมน้ำเปล่า 2 กิโลกรัม
3. ชั่งน้ำตาล เกลือและกรด เติมลงในน้ำสับประรดแล้วคนให้ละลาย (ชิมรสตามชอบ) และกรองด้วยผ้าขาวบาง
4. ต้มให้ร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 1 นาที (ถ้ามีตะกอนขุ่นให้กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง)
5. บรรจุขณะร้อนในขวดพลาสติกที่ผ่านการลวกฆ่าเชื้อแล้ว (80 องศาเซลเซียส 3 วินาที)
6. เมื่อปิดฝาสนิทให้แช่น้ำสับประรดที่บรรจุในขวดเรียงบร้อยลงในน้ำเย็น ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วนำไปแช่ตู้เย็นทันที
7. สามารถเก็บน้ำสับประรดพร้อมดื่มในตู้เย็นได้ประมาณ 2 สัปดาห์

เทคโนโลยีการแปรรูปเค้กกล้วยหอม

เจ้าของเทคโนโลยี : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อีเมล : agro-industry@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม สำหรับทำขนม 16-18 ชิ้น (พิมพ์ขนาด 2 นิ้ว)

- | | | |
|------------------|-------|------------------------|
| 1. แป้งเค้ก | 200 | กรัม |
| 2. ผงฟู | 1 1/2 | ช้อนชา |
| 3. เบคกิ้งโซดา | 1 | ช้อนชา |
| 4. กล้วยหอมสุกบด | 200 | กรัม (หรือ กล้วย 2 ใบ) |
| 5. น้ำมะนาว | 1 | ช้อนชา |
| 6. ไข่ไก่ | 3 | ฟอง |
| 7. น้ำตาลทราย | 180 | กรัม |
| 8. เกลือ | 1/2 | ช้อนชา |
| 9. น้ำมันพืช | 1 | ถ้วยตวง |

วิธีทำ

1. อุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 200 °C (หรือ 400 °F)
2. เตรียมพิมพ์ โดยวางถ้วยกระดาษรองในพิมพ์ฟลิปหรือในพิมพ์อลูมิเนียมแล้ววางเรียงไว้ในถาด
3. ร่อน แป้งเค้ก ผงฟู และเบคกิ้งโซดา เข้าด้วยกัน พักไว้
4. บดกล้วยหอม น้ำมะนาว และเกลือ เข้าด้วยกัน พักไว้
5. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทรายให้ขึ้นฟู ตีด้วยความเร็วสูงประมาณ 7-8 นาที
6. เติมน้ำมันพืช ตีด้วยความเร็วกลาง อีกประมาณ 2 นาที
7. ปรับเป็นความเร็วต่ำ เติมส่วนผสมของแป้งที่ร่อนไว้ลงไป ตีต่อให้เข้ากัน (ประมาณ 1 นาที)
8. เติมส่วนผสมของกล้วยหอมบดลงไป ตีด้วยความเร็วต่ำอีกประมาณ 1 นาที ให้ส่วนผสมเข้ากันดี
9. หยอดใส่พิมพ์ถ้วยขนาด 2 นิ้ว ให้เกือบเต็มพิมพ์ขนม อบไฟ 180 °C ประมาณ 15 นาที หรือจนกว่าขนมสุก (หากต้องการให้ขนมฟูหน้าปุดให้อบไฟ 200 °C 5 นาที จากนั้นลดไฟลงเหลือ 180 °C อบต่ออีกประมาณ 10 นาที หรือจนกว่าขนมสุก)
10. เช็ควัสดุของขนม ด้วยการใช้นิ้วจิ้มฟันจิ้มตรงกลาง หากไม่มีเค้กติดนิ้วจิ้มฟัน สามารถยกขนมออกจากเตาอบได้
11. พักเค้กบนตะแกรงให้เย็นประมาณ 5 นาที แล้วบรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท

เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำสับปะรดเข้มข้น

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐา คนชื้อ

อีเมล : nattaya.kon@mfu.ac.th

วัสดุ

1.	น้ำสับปะรดคั้น	2	กิโลกรัม
2.	น้ำเชื่อม	2	กิโลกรัม
3.	เกลือป่น	16	กรัม
4.	กรดซิตริก หรือกรดมะนาว	35	กรัม
5.	(สารกันเสีย โซเดียมเบนโซเอท	1	ช้อนชาต่อน้ำสับปะรดเข้มข้น 3 กิโลกรัม
(58.0 - 67.0 °Brix.)			

วิธีทำน้ำเชื่อม

ใช้น้ำตาลทราย 1.5 กิโลกรัม ต่อน้ำ 3 ถ้วย ต้มให้เดือดแล้วกรอง

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกสับปะรด เอาตาออก
2. สับเป็นชิ้นเล็กพอประมาณแล้วคั้นเอาแต่น้ำสับปะรด
3. กรองด้วยผ้าขาวบาง
4. ชั่งน้ำตาล เกลือ และกรด เติมลงในน้ำสับปะรดแล้วคนให้ละลาย
5. กรองด้วยผ้าขาวบาง
6. ต้มให้ร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที (ถ้ามีตะกอนขุ่นให้กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง)
7. บรรจุขณะร้อนในขวดแก้วที่ผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อแล้ว และปิดฝาจิบ (ลวกฆ่าเชื้อ)
8. เมื่อปิดฝาสนิทให้ต้มน้ำสับปะรดเข้มข้นบรรจุในขวดในน้ำเดือด เป็นเวลา 1 นาที ทิ้งให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง

เทคโนโลยีการแปรรูปคุกกี้กล้วยตาก

เจ้าของเทคโนโลยี : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อีเมล : agro-industry@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม สำหรับทำคุกกี้ ประมาณ 60 ชิ้น

- | | | | |
|-----|------------------------|-----|-------------------------|
| 1. | แป้งอเนกประสงค์ | 400 | กรัม (หรือ 4 ถ้วยตวง) |
| 2. | ผงฟู | 3 | ช้อนชา |
| 3. | เบคกิ้งโซดา | 1 | ช้อนชา |
| 4. | เกลือ | 1/4 | ช้อนชา |
| 5. | เนยสด | 230 | กรัม (หรือ 1 ถ้วยตวง) |
| 6. | น้ำตาลทราย | 150 | กรัม (หรือ 3/4 ถ้วยตวง) |
| 7. | ไข่ไก่ | 3 | ฟอง |
| 8. | น้ำผึ้ง | 4 | ช้อนโต๊ะ |
| 9. | กลิ่นวนิลา | 2 | ช้อนชา |
| 10. | กล้วยตากหั่นชิ้นเล็ก ๆ | 1 | ถ้วย |

วิธีทำ

1. อุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 180 °C (หรือ 350 °F)
2. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ ผงฟู เบคกิ้งโซดา และเกลือ เข้าด้วยกัน ตັงพักไว้
3. ตีเนยสด และน้ำตาลทราย จนขึ้นฟูขาว
4. ใส่ไข่ไก่ที่ละฟอง เติมน้ำผึ้ง และกลิ่นวนิลา ผสมให้เข้ากัน
5. ค่อยๆ เติมส่วนผสมของแป้งลงไป ตะล่อมให้เข้ากัน
6. ใส่กล้วยตาก ผสมให้เข้ากัน
7. ใช้ช้อน 2 คันตักหยอด (หรือใช้ช้อนตวงขนาด 1 ช้อนโต๊ะ ตักหยอด หรือ ใช้ที่ตักไอติม ตักหยอด ลงในถาดอบคุกกี้ วางส่วนผสมคุกกี้ให้ระยะห่างกันประมาณ 1 นิ้ว เพื่อป้องกันขนมติดกัน)
8. นำเข้าอบไฟอุณหภูมิ 180 °C (หรือ 350 °F) ประมาณ 12 นาที หรือจนกระทั่งขนมมีสีน้ำตาลอ่อน
9. เมื่อขนมสุก นำออกมาผึ่งบนตะแกรงให้เย็น แล้วบรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท

เทคโนโลยีการตัดแต่งต้นชาเพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิต

เจ้าของเทคโนโลยี : สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อีเมล : teacoffee@mfu.ac.th

รายละเอียด :

โครงการการพัฒนาและเพิ่มผลผลิตแปลงชาเมี่ยง ตำบลแม่พริก อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งต้นชาเพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิต ให้แก่กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตชา มีการจัดการแปลงปลูกชาเพื่อเข้าสู่ระบบอินทรีย์ โดยได้สาธิตวิธีการตัดแต่งต้นชาในพื้นที่แปลงชาสาธิตของเกษตรกร เพื่อสร้างความเข้าใจในการเพิ่มผลผลิตใบชาให้มีปริมาณเพิ่มขึ้นและทำให้ผลผลิตใบชาของเกษตรกร มีคุณภาพ ซึ่งเนื้อหาการบรรยายประกอบไปด้วย วิธีการเลือกตัดแต่งกิ่งต้นชาอัสสัมเพื่อเพิ่มปริมาณ ผลผลิต การเลือกใช้อุปกรณ์ที่ถูกต้องในการตัดแต่งชา ช่วงระยะเวลาที่เหมาะสมในการตัดแต่งกิ่งต้นชา รวมถึงการบำรุงรักษาต้นชาหลังการตัดแต่งกิ่ง เป็นต้น โดยได้ทำการสาธิตและให้เกษตรกร ที่เข้าร่วมโครงการมีส่วนร่วมในกิจกรรมทุกขั้นตอน เพื่อสร้างความเข้าใจให้กับเกษตรกรมีความเข้าใจ มากยิ่งขึ้น สามารถนำไปปฏิบัติใช้ในสวนชาของตนเองได้

ประโยชน์ของการตัดแต่งกิ่งต้นชา

1. เพื่อสะดวกและง่ายต่อการเก็บเกี่ยวยอดชา พร้อมทั้งกระตุ้นให้เกิดการแตกยอดใหม่
2. ช่วยสร้างรูปทรงของต้นชาทำให้ต้นชามีการเจริญทางกิ่งและใบอย่างต่อเนื่อง
3. ช่วยลดการเกิดโรคหรือการระบาดของโรคและแมลงศัตรู



เทคโนโลยีการแปรรูปแยมองุ่น

เจ้าของเทคโนโลยี : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อีเมล : agro-industry@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

- | | | |
|-------------|-----|----------|
| 1. ผลองุ่น | 1 | กิโลกรัม |
| 2. น้ำตาล | 700 | กรัม |
| 3. เพกติน | 30 | กรัม |
| 4. น้ำสะอาด | 1 ½ | ถ้วยตวง |

วิธีทำ

1. ใส่องุ่นและน้ำสะอาดลงในหม้อต้มจนกระทั่งเดือด คนจนเปื่อย
2. เติมน้ำตาล 500 กรัม คนอย่างสม่ำเสมอ
3. เติมเพกตินที่ผสมกับน้ำตาลส่วนที่เหลือ (200 กรัม)
4. เคี่ยวต่อจนกระทั่งส่วนผสมเริ่มเหนียวติดพาย หรืออุณหภูมิถึง 103-105 องศาเซลเซียส
5. เติมกรดซิตริกที่ละลาย คนให้เข้ากัน
6. บรรจุขณะร้อนใส่ขวดแก้วที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการนึ่ง หรือกระปุกพลาสติกที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการลวก
7. ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น

เทคโนโลยีการแปรรูปแยมบ๊วยหรือแยมพลัม

เจ้าของเทคโนโลยี : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อีเมล : agro-industry@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

- | | | |
|------------------------------|-----|------|
| 1. เนื้อบ๊วยหรือเนื้อพลัมสุก | 275 | กรัม |
| 2. น้ำ | 75 | กรัม |
| 3. น้ำตาลส่วนที่ 1 | 150 | กรัม |
| 4. น้ำตาลส่วนที่ 2 | 75 | กรัม |
| 5. เพกติน | 5 | กรัม |

วิธีทำ

นำเนื้อผลไม้ผสมกับน้ำ ต้มเดือด 5 นาที (ตักฟองออก) เติมน้ำตาลทรายส่วนที่ 1 ให้ความร้อนต่อ นาน 10 นาที เติมน้ำตาลส่วนที่ 2 กับเพกติน คนและเคี่ยวต่อจนได้อุณหภูมิ 105 °C บรรจุขณะร้อนลงในขวดที่สะอาดผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อและปิดฝาขวดแยม

เทคโนโลยีการแปรรูปแยมองุ่น

เจ้าของเทคโนโลยี : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อีเมล : agro-industry@mfu.ac.th

รายละเอียด :

การทำน้ำสลัดองุ่น 2 สูตรคือ สูตรน้ำข้นและสูตรน้ำใส ทำได้ดังนี้

- น้ำสลัดองุ่น (น้ำข้น)

ส่วนผสม

1.	น้ำองุ่นเข้มข้น	100	กรัม
2.	มายองเนส	4	ช้อนโต๊ะ
3.	น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ
4.	น้ำส้มสายชู	4	ช้อนโต๊ะ
5.	มัสตาร์ด	1	ช้อนโต๊ะ
6.	เกลือ	0.5	ช้อนชา
7.	น้ำมันมะกอก	200	มิลลิลิตร
8.	พริกไทย	2	ช้อนชา
9.	ไข่ไก่	3	ฟอง (ใช้เฉพาะไข่แดง)

วิธีทำ

- การเตรียมน้ำองุ่นเข้มข้น

1. ล้างองุ่นให้สะอาดแล้วนำไปเด็ดขั้ว
2. ปั่นด้วยเครื่องปั่น
3. กรองด้วยผ้าขาวบาง
4. ตั้งไปเคี่ยวให้น้ำลดลง 4 เท่า เช่นจาก 1 กิโลกรัม เหลือ 250 กรัม

- การทำน้ำสลัด

1. เตรียมเครื่องปั่น ใส่ไข่แดงลงไป ตามด้วยน้ำตาลทราย เกลือ ปั่นด้วยความเร็วต่ำพอไข่แตก
2. เติมน้ำองุ่นเข้มข้น ใส่มัสตาร์ด มายองเนส ปิดฝาแล้วปั่นให้ทุกอย่างเข้ากันดี
3. เติมน้ำส้มสายชู แล้วปั่นจนละเอียดดี
4. ขั้นตอนสำคัญคือการหยอดน้ำมันมะกอกให้เป็นสายเล็ก ๆ สม่ำเสมอและปั่นด้วยความเร็วเครื่องปั่นกลาง - สูง ในระหว่างหยอดน้ำมัน ถ้าหยอดจนน้ำมันหมดแล้วแต่รู้สึกว่่าน้ำสลัดเหลวไปก็เพิ่มน้ำมันได้อีกเล็กน้อย
5. เติมพริกไทย
6. เทใส่กระปุกหรือขวดที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ปิดฝาและเก็บรักษาในตู้เย็น

- น้ำสัลดองุ่น (น้ำใส)

ส่วนผสม

1.	น้ำองุ่นเข้มข้น	200	มิลลิลิตร
2.	มัสตาร์ด	4	ช้อนโต๊ะ
3.	น้ำส้มสายชู	12	ช้อนโต๊ะ
4.	น้ำตาล	1	ช้อนชา
5.	เกลือ	1	ช้อนชา
6.	หอมแดงสับละเอียด	2	ช้อนชา
7.	น้ำมันมะกอก	1	ถ้วย
8.	พริกไทย	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมส่วนลงในเครื่องปั่น แล้วปั่นให้เข้ากัน
2. บรรจุในขวดแก้วหรือถ้วยพลาสติกที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว
3. นำเข้าตู้เย็น

เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำองุ่นพร้อมดื่ม

เจ้าของเทคโนโลยี : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อีเมล : agro-industry@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

1.	น้ำองุ่น	2	กิโลกรัม
2.	น้ำตาลทราย	300	กรัม
3.	น้ำสะอาด	2	กิโลกรัม

วิธีทำ

1. ล้างองุ่นไว้ให้สะอาด
2. ปั่นองุ่นด้วยเครื่องปั่นแล้วจึงนำมารองด้วยผ้าขาวบางเอาแต่น้ำองุ่น
3. นำน้ำองุ่น น้ำสะอาด น้ำตาลทราย ปริมาณตามสูตรตั้งไฟ
4. ต้มที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที
5. บรรจุขวดพลาสติกที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ปิดฝาให้สนิท
6. แช่ในน้ำเย็นทันที
7. นำขึ้นจากน้ำเย็นและเก็บรักษาในตู้เย็น

เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำองุ่นเข้มข้น

เจ้าของเทคโนโลยี : สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อีเมล : agro-industry@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม

- | | | |
|---------------|----|----------|
| 1. น้ำองุ่น | 2 | กิโลกรัม |
| 2. น้ำตาลทราย | 3 | กิโลกรัม |
| 3. กรด | 20 | กรัม |

วิธีทำ

1. ล้างองุ่นไว้ให้สะอาด
2. ปั่นองุ่นด้วยเครื่องปั่นแล้วจึงนำมากรองด้วยผ้าขาวบางเอาแต่น้ำองุ่น
3. นำน้ำองุ่น น้ำสะอาด น้ำตาล ปริมาณตามสูตรตั้งไฟ
4. ต้มที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 นาที
5. บรรจุขวดแก้วที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ปิดฝาจิบให้สนิท
6. ต้มน้ำองุ่นที่บรรจุขวดเรียบร้อยแล้ว ที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที
7. นำมาผึ่งให้แห้งที่อุณหภูมิห้อง

เทคโนโลยีการแปรรูปขนมปัง 3 สูตร

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรริดา หอมถาวรชู

อีเมลล์ : wantida.hom@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ประเภทของขนมปัง แบ่งตามปริมาณของไขมันมี 4 ประเภท คือ

1. ขนมปังผิวแข็ง

เป็นขนมปังที่มีไขมันต่ำ ปริมาณ 0-3% และน้ำตาลปริมาณ 0-2% มีรูปร่างเป็นท่อนกลมยาวหรือสั้น ผิวและเนื้อค่อนข้างแข็ง เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังขาไก่

2. ขนมปังจี๊ด

เป็นขนมปังที่มีไขมันปริมาณ 6-12% และน้ำตาลปริมาณ 4-10% ผิวและเนื้อขนมปังมีลักษณะนุ่ม มีทั้งแบบรูปร่างเห็นหัวกะโหลกและแบบสี่เหลี่ยม เช่น ขนมปังปอนด์ ขนมปังแซนด์วิช

3. ขนมปังซอฟท์โรล

หรือขนมปังกึ่งหวาน เป็นขนมปังที่มีไขมันปริมาณ 6-12% และน้ำตาลปริมาณ 10-15% มีเนื้อนุ่ม ความหวานเล็กน้อย นิยมทำเป็นขนมปังหวานมีไส้ หรือไม่มีไส้ก็ได้ เช่น ซอฟท์บัน ขนมปังลูกเกด ขนมปังไส้กรอก

4. ขนมปังหวาน

เป็นขนมปังที่มีไขมันปริมาณ 12-24% น้ำตาลปริมาณ 16-22% มีรสชาติหวาน สามารถดัดแปลงเป็นรูปร่างต่าง ๆ ได้ เช่นขนมปังมะพร้าว ขนมปังไส้บลูเบอร์รี่ และขนมปังไส้ผลไม้ชนิดหวานต่าง ๆ

วัตถุดิบทำขนมปัง

1. แป้ง : แบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ

1.1 แป้งขนมปัง

เป็นแป้งที่ไม่จากข้าวสาลีชนิดหนัก มีโปรตีน 12.5-14% มีสีขาวนวล มีเนื้อสัมผัสหยาบกว่าแป้งสาลีชนิดอื่น มีความเหนียว ดูดซึมน้ำได้ดี โปรตีนในแป้งเรียกว่า กลูเตน มีปริมาณสูง เมื่อรวมตัวกับน้ำในปริมาณที่เหมาะสมจะได้เป็น โด (dough) ที่สามารถดูดน้ำได้มาก ให้โครงสร้างที่เหนียวและยืดหยุ่น อุ่มแกสเอาไว้ได้ดี นิยมนำไปทำขนมปัง ครั้วซองต์ ปาท่องโก๋

1.2 แป้งสาลีเอนกประสงค์

เป็นแป้งที่ได้จากการผสมแป้งสาลีชนิดอ่อนและแข็งเข้าด้วยกัน มีปริมาณโปรตีนปานกลาง 9-11% มีสีขาวและเนื้อละเอียดกว่าแป้งขนมปัง ใช้ในการทำขนมได้หลายชนิด เช่น พายชนิดต่าง ๆ ขนมปัง และเค้กบางชนิด ซึ่งจะทำให้เนื้อแน่นกว่าใช้แป้งเค้ก

1.3 แป้งเค้ก

เป็นแป้งที่ไม่จากข้าวสาลีชนิดเปลือกอ่อน มีโปรตีนต่ำ 7-10% มีสีขาว เนื้อแป้งเนียนละเอียด โปร่ง เบา กว่าแป้งชนิดอื่น นิยมใช้ทำขนมเค้กจำพวกชิฟฟอน สปองจ์

2. น้ำตาล : สารชนิดหนึ่งละลายน้ำได้ดี ให้รสหวาน เป็นอาหารของยีสต์ระหว่างการหมัก ช่วยเก็บความชุ่มชื้นของขนม ช่วยตีครีมและไข่ขาวให้คงตัว และทำให้สีของขนมสวยขึ้น
3. ไขมัน : มีหน้าที่ช่วยจับอากาศในระหว่างการผสม ป้องกันการจับตัวของกลูเตน ทำให้ขนมปังอ่อนนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติดี
4. ไข่ : ช่วยทำให้ขนมขึ้นฟู มีเนื้อนุ่ม และรสชาติดี
5. นม : ทำหน้าที่รวมส่วนผสมแต่ละชนิดเข้าด้วยกัน ทำให้โครงสร้างแป้งอ่อนนุ่มมากขึ้น
6. ยีสต์ : เชื้อราในกลุ่มหนึ่ง ใช้น้ำตาลเป็นอาหารในการหมักขนมปัง โดยยีสต์จะกินและเจริญเติบโตในขนมปัง สร้างก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้น จึงทำให้ขนมขึ้นฟู
7. เกลือ : แร่ธาตุชนิดหนึ่งให้รสชาติเค็ม ใช้เพิ่มรสชาติของขนม ควบคุมการทำงานของยีสต์ตอนหมัก และป้องกันการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย
8. สารเสริมสำหรับขนมปัง : เช่น เคเอส505 ช่วยเพิ่มปริมาณแป้งให้มีปริมาณมากขึ้น หรือ บาคอมเอ100 ช่วยยืดอายุขนมปัง ปรับปรุงให้เนื้อขนมปังละเอียด นุ่ม เป็นใยและมีสีขาวน่ารับประทานมากขึ้น

อุปกรณ์ที่ใช้

1. กะละมังผสมขนาดกลาง ถึง ใหญ่
2. ถาดอบขนม
3. แผ่นรองอบ
4. ไม้พาย
5. ไม้נדขนม
6. ที่ร่อนแป้ง
7. ช้อนตวง
8. เครื่องชั่ง
9. ถ้วยตวงของเหลว
10. ตะกร้อมือ
11. ถ้วยจิบ – กระดาษจิบ
12. แปรงทานเย
13. ฟิล์มยืดหุ้มห่ออาหาร
14. ที่ตัดแป้ง
15. ตะแกรง
16. เครื่องนวดแป้ง

- ขนมหิงสุตรที่ 1

ส่วนผสม

1.	แป้งขนมปัง	150	กรัม
2.	แป้งเค้ก	100	กรัม
3.	เกลือ	1/2	ช้อนชา
4.	ยีสต์	5	กรัม
5.	น้ำตาลทราย	50	กรัม
6.	นมสด	100	กรัม
7.	ไข่ไก่	1	ฟอง
8.	เนยสดละลาย	40	กรัม
9.	กลีมนวนิลา	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง และแป้งเค้ก เข้าด้วยกันลงในอ่างผสม ใส่เกลือ น้ำตาล ยีสต์
2. ผสมนมสด ไข่ไก่ เนยละลาย และกลีมนวนิลา
3. เทส่วนผสมลงในส่วนผสมแป้ง นวดให้รวมกันเป็นก้อนจนแป้งมีลักษณะเนียน
4. พักไว้ประมาณ 5 – 10 นาที แล้วจึงนำไปแบ่งเป็นก้อนตามขนาดที่ต้องการ
5. ใส่ไส้ ขึ้นรูปทรง ใช้ภาชนะหรือพลาสติกคลุม และพักแป้งจนขึ้นฟูเป็น 1.5 - 2 เท่า
6. อบที่ 180°C ประมาณ 20 – 25 นาที
7. พออบเสร็จแล้วทำด้วยเนยละลายทันที เอาออกจากพิมพ์พักไว้บนตระแกรงจนเย็นสนิท

- ขนมปังสูตรที่ 2

ส่วนผสม

1.	แป้งขนมปัง	250	กรัม
2.	เกลือ	1/2	ช้อนชา
3.	ยีสต์	1	ช้อนโต๊ะ
4.	น้ำตาลทราย	40	กรัม
5.	นมสด	120	กรัม
6.	ไข่ไก่	1	ฟอง
7.	เนยสด	40	กรัม
8.	นมผง	30	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง ลงในอ่างผสม
2. ผสมนมสด นมผง น้ำตาล ยีสต์ และไข่ไก่ เข้าด้วยกัน แล้วใส่เกลือลงไปผสม
3. เทส่วนผสมลงในส่วนผสมแป้ง นวดให้รวมกันเป็นก้อน
4. ใส่เนยลงไปแล้วนวดต่อจนแป้งเนียน
5. พักแป้งจนขึ้นฟูเป็น 1.5 - 2 เท่า
6. นำไปแบ่งเป็นก้อนตามขนาดที่ต้องการ ใช้ภาชนะหรือพลาสติกคลุม พักไว้ 10 นาที
7. ใส่ไส้ ขึ้นรูปทรง ใช้ภาชนะหรือพลาสติกคลุม และพักแป้งจนขึ้นฟูเป็น 1.5 - 2 เท่า
8. อบที่ 180 °C ประมาณ 20 – 25 นาที
9. พอบอบเสร็จแล้วทาด้วยเนยละลายทันที เอาออกจากพิมพ์พักไว้บนตระแกรงจนเย็นสนิท

- ขนมปังสูตรที่ 3

ส่วนผสมแป้งสปองจ์

1.	แป้งขนมปัง	90	กรัม
2.	แป้งเค้ก	75	กรัม
3.	ยีสต์	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
4.	น้ำตาลทราย	20	กรัม
5.	น้ำเปล่า	180	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง แป้งเค้กลงในอ่างผสม ใส่ยีสต์ คนพอเข้ากัน พักไว้
2. ผสมส่วนของแป้งด้วยน้ำตาลทราย น้ำเปล่า คนให้เข้ากัน
3. ใช้ภาชนะหรือพลาสติกคลุม พักไว้จนขึ้นฟูเป็น 2 เท่า

ส่วนผสมแป้งโด

1.	แป้งขนมปัง	500	กรัม
2.	แป้งเค้ก	80	กรัม
3.	เกลือ	2	ช้อนชา
4.	ยีสต์	2	ช้อนชา
5.	น้ำตาลทราย	140	กรัม
6.	นมข้นจืด	50	กรัม
7.	ไข่ไก่	1	ฟอง
8.	ไข่แดง	2	ฟอง
9.	เนยสด	100	กรัม
10.	น้ำเย็นจัด	150	กรัม
11.	วนิลา	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง แป้งเค้ก ลงในอ่างผสม ใส่ยีสต์ คนให้เข้ากัน
2. ผสมไข่ไก่ ไข่แดง นมข้นจืด น้ำตาล เกลือ และน้ำเย็น เข้าด้วยกัน
3. เทส่วนผสมลงในอ่างผสมแป้ง นวดให้รวมกันเป็นก้อน
4. ใส่แป้งสปองจ์ที่หมักไว้ นวดพอเข้ากันดี เติมนเนยสด นวดต่อจนเนียน
5. นำไปแบ่งเป็นก้อนตามขนาดที่ต้องการ ใช้ภาชนะหรือพลาสติกคลุม พักไว้ 10 นาที
6. ใส่ไส้ ขึ้นรูปทรง ใช้ภาชนะหรือพลาสติกคลุม และพักแป้งจนขึ้นฟูเป็น 1.5 - 2 เท่า
7. อบที่ 180 °C ประมาณ 20 - 25 นาที
8. พออบเสร็จแล้วทาด้วยเนยละลายทันที เอาออกจากพิมพ์พักไว้บนตระแกรงจนเย็นสนิท

เทคโนโลยีการแปรรูปลูกชิ้นหมู

เจ้าของเทคโนโลยี : รองศาสตราจารย์ ดร.สาโรจน์ รอดคื่น

อีเมล : saroat@mfu.ac.th

รายละเอียด :

อุปกรณ์

1. เครื่องชั่งและตวงวัด	วัตถุดิบ		
2. เครื่องบดเนื้อ	1. เนื้อหมูบด	5.0	กิโลกรัม
3. เครื่องสับผสม	2. น้ำแข็ง	1.5	กิโลกรัม
4. หม้อต้ม	3. เกลือ	160	กรัม
5. อุปกรณ์เครื่องครัว	4. พริกไทย	15	กรัม
5.1 ถาดขนาดกลาง เล็ก	5. น้ำตาลทราย	25	กรัม
5.2 ทัพพี	6. ผงชูรส	10	กรัม
5.3 ช้อน	7. แป้งมัน	250	กรัม
5.4 ตะหลิว	8. ฟอสเฟต	15	กรัม
5.5 มีด			
5.6 หม้อสแตนเลส ใหญ่ เล็ก			
5.7 ถ้วย			
5.8 เทอมอนิเตอร์			

วิธีทำ



เทคโนโลยีการจัดการผลผลิตทางการเกษตรและการขนส่ง

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวภา ไชยวงศ์

อีเมล : saowapa@mfu.ac.th

รายละเอียด :

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงมีการจัดอบรมวิธีการจัดการผลผลิตทางการเกษตรอย่างถูกต้อง มีระบบ และได้ผลผลิตอย่างมีคุณภาพ อีกทั้งเทคนิคการลดอุณหภูมิด้วยความเย็น โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวภา ไชยวงศ์ เป็นผู้เชี่ยวชาญการถ่ายทอดเทคโนโลยี



เทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าสับปะรดและผลิตภัณฑ์

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์

อีเมล : phunsiri.s@mfu.ac.th

รายละเอียด :

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าสับปะรด การตัดแต่งสับปะรดพร้อมบริโภค ทั้งการอบแห้ง และการใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปสับปะรด โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ เป็นผู้เชี่ยวชาญการถ่ายทอดเทคโนโลยี



เทคโนโลยีการแปรรูปขนมจีบไส้กุ้งหมูสับ

เจ้าของเทคโนโลยี : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรริดา หอมถาวรชู

อีเมล : wantida.hom@mfu.ac.th

รายละเอียด :

ส่วนผสม (สำหรับ ขนมจีบ 25-30 ลูก)

1.	หมูบด (แช่แข็งพอเป็นเกล็ดน้ำแข็ง)	250	กรัม
2.	เนื้อกุ้งสับ (จากกุ้งทั้งเปลือก 1/2 กก.)	250	กรัม
3.	เห็ดหรือมันแกว (หั่นชิ้นเล็ก)	2	ช้อนโต๊ะ
4.	ต้นหอมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
5.	กระเทียมไทย (แกะเปลือกโคลกละเอียด)	1	ช้อนโต๊ะ
6.	ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
7.	น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
8.	เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
9.	น้ำมันงา	1	ช้อนชา
10.	รากผักชี (โคลกละเอียด)	4-5	ราก
11.	พริกไทยขาวป่น	1/2	ช้อนชา
12.	เบคกิ้งโซดา	1/8	ช้อนชา
13.	แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
14.	แผ่นเกี๊ยว	2	ห่อ
15.	กระเทียมสับ (สำหรับทำกระเทียมเจียว)	4-5	กลีบ
16.	น้ำมันพืช (สำหรับเจียวกระเทียมและทาทิ้ง)		
17.	ผักเครื่องเคียง เช่น ผักชี ผักกาดหอม พริกชี้หนูสด		
18.	ใบตอง (สำหรับรองนั่งและรองในกล่องบรรจุขนมจีบ)		

ส่วนผสม ซอสเปรี้ยว

1.	ซีอิ๊วดำ	1/4	ถ้วยตวง
2.	ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
3.	น้ำส้มสายชู	1/3	ถ้วยตวง
4.	น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
5.	น้ำเปล่า	2	ช้อนโต๊ะ
6.	พริกชี้หนูโหลกละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ หรือ ตามชอบ

วิธีทำ

1. เจียวน้ำมันกระเทียมเจียวเตรียมไว้
2. โขลกรากผักชีให้ละเอียด
3. นวดผสม หมูสับ เนื้อกุ้งสับ แห้ว ต้นหอมซอย กระเทียมสับ รากผักชี ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย เกลือ น้ำมันงา พริกไทยป่น เบคกิ้งโซดา และแป้งข้าวโพด ให้เข้ากัน เตรียมพักไว้ (อาจลองนึ่งชิมรส และแต่งรสตามชอบ)
4. ตัดแผ่นเกี้ยวให้เป็นวงกลม
5. เอาเนื้อโป่งและเนื้อซี่มาจรดกันเป็นวงกลม วางแผ่นเกี้ยวระหว่างนี้
6. วางส่วนผสมหมูสับที่เตรียมเอาไว้ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ บนแผ่นเกี้ยว และจับจีบให้สวยงาม อาจใช้น้ำช่วยในการจับจีบแผ่นเกี้ยว
7. ทาน้ำมันบาง ๆ บนใบตองหรือบนรังถึงเพื่อป้องกันไม่ให้ขนมจีบติดรังถึง พรมน้ำที่ตัวขนมจีบ นึ่งในน้ำเดือดจัด ประมาณ 5 นาที หรือจนสุก (อย่าใช้นานเกินไป เพราะแป้งจะแห้ง)
8. จัดใส่จานโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว เสิร์ฟคู่กับซอสเปรี้ยว และผักเครื่องเคียง

วิธีทำ ซอสเปรี้ยว

1. ผสมส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อใบเล็ก คนให้เข้ากัน
2. นำไปตั้งเตาไฟ พอให้เดือดทั่วกัน ปิดไฟ ยกออกจากเตา
3. จัดใส่ถ้วยน้ำจิ้ม เสิร์ฟคู่กับขนมจีบ

เทคโนโลยีการแปรรูปทำกะหล่ำปลี

เจ้าของเทคโนโลยี : อาจารย์ ดร.สุทิพร พินิจสุวรรณ

อีเมล : suttiporn.pin@mfu.ac.th

รายละเอียด :

○ ส่วนผสม แป้งชั้นนอก

- | | | |
|--------------------|---------------|----------|
| 1. แป้งอเนกประสงค์ | 2 | ถ้วย |
| 2. น้ำตาลทราย | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| 3. เกลือ | $\frac{1}{4}$ | ช้อนชา |
| 4. น้ำ | $\frac{1}{2}$ | ถ้วย |
| 5. น้ำมันพืช | 3 | ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ละลายน้ำตาลทรายและเกลือในน้ำ
2. เทลงในแป้ง ผสมพอเข้ากัน
3. ค่อย ๆ เทน้ำมันพืชลงในส่วนของแป้ง
4. นวดจนเนียน ไม่ติดมือ
5. พักไว้ประมาณ 15 นาที
6. นำมาแบ่งเป็นชิ้นให้มีขนาดเท่ากัน แล้วพักไว้

○ ส่วนผสม แป้งชั้นใน

- | | | |
|--------------------|---------------|------|
| 1. แป้งอเนกประสงค์ | $\frac{1}{2}$ | ถ้วย |
| 2. น้ำมันพืช | $\frac{1}{3}$ | ถ้วย |

วิธีทำแป้งชั้นใน

1. ผสมแป้งและน้ำมันพืชให้เข้ากันจนไม่ติดมือ
2. พักไว้ประมาณ 15 นาที
3. นำมาแบ่งเป็นชิ้นให้มีขนาดเท่ากัน แล้วพักไว้

วิธีทำ

1. แบ่งแป้งชั้นนอก และแป้งชั้นใน ออกเป็น 4 ก้อน
2. แผ่แป้งชั้นนอกออก นำมาห่อแป้งชั้นในให้มิด ทำจนหมดแล้วพักแบ่งไว้ 10 นาที
3. นำมารีดให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม หนาประมาณ $\frac{1}{8}$ นิ้ว ม้วนให้แน่น พักไว้ 10 นาที
4. แล้วคลึงตามความยาว แล้วม้วนอีกครั้ง พักไว้ 10 นาที ม้วนเป็นท่อนกลม ใช้มีดตัดออกให้เป็นแว่น ๆ
5. หั่นด้านหน้าตัดขึ้น คลึงเป็นแผ่นกลม ตักไส้ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ไว้ตรงกลาง
6. พับครึ่ง ทบเข้ากัน กดริมให้ติดกันให้สนิท และจับจีบให้สวยงาม
7. ทอดในน้ำมัน ไฟปานกลาง จนสุกกรอบ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน

เทคโนโลยี Encapsulation Of Hops

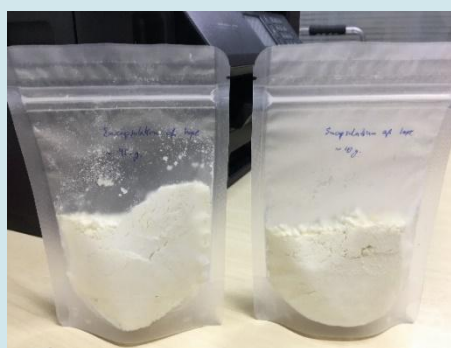
เจ้าของเทคโนโลยี : อาจารย์ ดร.ณัฐกาญจน์ รุ่งเรือง

อีเมลล์ : natthakan.run@mfu.ac.th

รายละเอียด :

Encapsulated flavor เป็นสารให้กลิ่นรส ถูกเคลือบด้วยสารเคลือบโดยใช้เทคโนโลยีการเอนแคปซูเลท ผลิตภัณฑ์สารให้กลิ่นรสที่ได้จะอยู่ในรูปไมโครแคปซูล ซึ่งอยู่ในเทคโนโลยีที่ช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้อีกรูปแบบหนึ่ง

ทั้งนี้ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้ทดลองกับพืชกลุ่มฮอป ซึ่งได้ผลลัพธ์ที่น่าพอใจเป็นอย่างมากต่อผู้ประกอบการ โดยมีอาจารย์ ดร.ณัฐกาญจน์ รุ่งเรือง เป็นผู้เชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยี



การเพิ่มมูลค่าดอกไม้สดและดอกไม้แห้ง

เจ้าของเทคโนโลยี : อาจารย์ ดร.นิรมล สันติภาพวัฒนา

อีเมลล์ : nirammon.sun@mfu.ac.th

รายละเอียด :

จังหวัดเชียงรายเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีการเพาะปลูกไม้ดอกไม้ประดับ โดยเฉพาะอย่างยิ่งไม้ตัดดอกเมืองหนาว อย่างไรก็ตาม ผลผลิตไม้ตัดดอกมักเกิดความเสียหายในขั้นตอนหลังการเก็บเกี่ยวเนื่องจากเกษตรกรยังขาดความรู้เรื่องการจัดการภายหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม ทำให้ดอกไม้เกิดการเสียคุณภาพอย่างรวดเร็วในระหว่างการเก็บเกี่ยวจนถึงร้านค้าปลายทาง เกิดการสูญเสียรายได้ และมีดอกไม้บางส่วนที่มีตำหนิทำให้ต้องถูกคัดทิ้ง ดังนั้นการให้ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวไม้ดอกไม้ประดับ จะช่วยให้เกษตรกรมีความรู้ด้านการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม ช่วยลดการสูญเสียคุณภาพของดอกไม้ รวมถึงการช่วยให้เกษตรกรมีผลกำไรมากขึ้น

การถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวไม้ดอกไม้ประดับ เป็นการลดการสูญเสียผลิตผลทางการเกษตร นอกจากนี้ยังถ่ายทอดวิธีการทำดอกไม้แห้งเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเศษดอกไม้ใบไม้หรือดอกไม้บางส่วนที่มีตำหนิ รวมถึงการประดิษฐ์สินค้าจากดอกไม้แห้ง ซึ่งจะช่วยสร้างโอกาสทางการตลาด ทำให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.

+(จำนวน 7 เรื่อง)



ผลิตภัณฑ์ Sparkling Tea แบบ บรรจุกระป๋อง กลิ่นลิ้นจี่ และ น้ำผึ้งมะนาว

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์
บ้านแม่หาง

จากโครงการการใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและ
พัฒนาการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐานของกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. 2568

ราคา 55 บาท/กระป๋อง

ติดต่อ บ้านแม่หาง หมู่ที่ 7 ตำบลป่าจี่ อำเภอเวียง
ป่าเป้า จังหวัดเชียงราย หรือ

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

333 หมู่ 1 ตำบลท่าสุต อำเภอเมือง

จังหวัดเชียงราย 57100

โทรศัพท์. 0-5391-6253

อีเมล: teacoffee@mfu.ac.th

02

ชาอัสสัมแม่หาง

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์
บ้านแม่หาง

จากโครงการการใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและ
พัฒนาการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐานของกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. 2568

ราคา 159 บาท/กระป๋อง

ติดต่อ บ้านแม่หาง หมู่ที่ 7 ตำบลป่าจี่ อำเภอเวียง
ป่าเป้า จังหวัดเชียงราย หรือ

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

โทรศัพท์. 0-5391-6253

อีเมล: teacoffee@mfu.ac.th



โลชั่นทามือที่มีส่วนผสมของสารสกัดชาเขียวอัสสัมอนุภาคนาโน

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิสาห์กิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง

จากโครงการการใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ราคา 89 บาท/หลอด

ติดต่อ บ้านแม่หาง หมู่ที่ 7 ตำบลป่าจั่ว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย หรือ
สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
โทรศัพท์. 0-5391-6253
อีเมล: teacoffee@mfu.ac.th



คุกกี้สับประตูกุแล

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : Papa Farm

ราคา 150 บาท/กระป๋อง

ติดต่อ papa pineapple cafe 209 บ.ประตูลื้อ หมู่ 21 ต. Pa O Don Chai, อ.เมือง, Chiang Rai, Thailand, Chiang Rai
โทร +66 62 589 5387
อีเมล papa.pineapplefarm@gmail.com





พายสับประดุกแล

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : Papa Farm

ราคา 150 บาท/กระป๋อง

ติดต่อ papa pineapple cafe 209 บ.ประตุ

ลือ หมู่ 21 ต Pa O Don Chai, อ.เมือง,

Chiang Rai, Thailand, Chiang Rai

โทร +66 62 589 5387

อีเมล papa.pineapplefarm@gmail.com

06

Svariest ผงเครื่องเทศปรุงสำเร็จ

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : Svadisht Official TH

Svariest Ready-to-cook Spice Blend 60g.

ชาวเรียด ผงเครื่องเทศปรุงสำเร็จ

เครื่องเทศปรุงสำเร็จที่รวมสมุนไพรและเครื่องเทศ

กว่า 12 ชนิดในซองเดียว พร้อมเครื่องปรุงที่

ครบถ้วน ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อม

ให้ทุกเมนูอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย อาหารจีน

อาหารอินเดีย หรือเมนูฟิวชั่น ก็สามารถรังสรรค์ได้

ง่ายๆ ด้วยตัวคุณเอง

ราคา 109 บาท

ติดต่อ Svadishta.official@gmail.com

linktr.ee/svadishta.official?utm_source=linktr

ree_admin_share



07

แหนมหมู ครั้วคุณพริ้ง

ผลิตภัณฑ์แหนมหมูชิ้น ไบพาย, สันคอ, สามชั้น, แหนมหมูย่าง, สันคอแดดเดียว, แหนมตุ้มจิ๋ว, กุนเชียง, หมูสวรรค์ หมูฝอย, หมูทุบ

บริษัท ครั้วคุณพริ้ง จำกัด

089 2286 859

เลขที่ 379 หมู่ 10 ต.บ้านดู่ อ.เมือง

เชียงราย จ. เชียงราย 57100, Chiang

Rai, 57100

โทร 089 228 6859

อีเมล pringthanaporn@gmail.com

Facebook

[https://www.facebook.com/Pringkit
chen/](https://www.facebook.com/Pringkitchen/)

TikTok

แหนมครั้วคุณพริ้ง (@pring_kitchen)





“พริกทอดกรอบ แม่พิมพ์”

01

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : พิมพ์ เพียมลี

พริกทอดสูตรเฉพาะ จากแม่พิมพ์ อร่อย กลมกล่อม

คัดสรรวัตถุดิบจากธรรมชาติ ไม่มีสารเคมี

ราคาพิเศษ

50 กรัม 50 บาท

200 กรัม 160 บาท

500 กรัม 300 บาท

โทร 08-4282-9496

อีเมล ptiamiee@gmail.com

<https://www.facebook.com/shreddedporkmixedherb/>

02

“ปาริyoung”

เปิดพะโล้ ขาหมูพะโล้ ปาริyoung

แม่จัน เชียงราย

ขาหมูพะโล้ ทำนานเจ็ดวัน 1 เดี่ยวในอำเภอแม่จัน

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : กัลยา นีวรรณ

ติดต่อโทร 088-251-4442

IG : paleeyoung_cr

TikTok : Paleeyoung



1



ยายลิ ข้าวโคก

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : พรรณี ยอดสุวรรณ

ติดต่อโทร 08-2454-1563

อีเมล : 03102@sw-phayao.ac.th

2



ผลิตภัณฑ์ลองกรีน

เครื่องดื่มลำไยสกัดผสมเสาวรส

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : บริษัทพันคำอินเตอร์ฟู้ดจำกัด

ติดต่อโทร 09-5484-7626

Tiktok :

<https://www.tiktok.com/@longgreen.th>

3



ผลิตภัณฑ์ ฮังเล

(แกงฮังเลหมูห่อไส้สับปรดก๊วยแลพร้อมรับประทาน)

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลนาง

แล โครงการ U2T

ติดต่อโทร : 09-2321-1302

อีเมล : jutamaskhuanpet@gmail.com

4



หมูฝอยแม่พิมพ์

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : พิมพ์ เทียมลี

#หมูฝอยแม่พิมพ์

ของเราผ่านกรรมวิธีการผลิตที่พิถีพิถันตั้งแต่การคัดสรรเนื้อหมู และเครื่องปรุงที่ปลอดภัย ไม่มีวัตถุกันเสีย ยิ่งไปกว่านั้นเราใส่ใจ ในสุขภาพของลูกค้าเป็นหลัก เราจึงหลีกเลี่ยงผงชูรส สารกันหืน และวัตถุกันเสีย เพื่อลูกค้าได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไร้สารตกค้างใช้เป็นกับข้าว ของทานเล่น หรือเป็นของฝากเพื่อน ฝากบุคคลที่ท่านรักและห่วงใย

โทร 08-4282-9496

อีเมล ptiamiee@gmail.com

5



กาโนล่า ใบเตย Homemade Bakery

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : จารูวรรณ ละมัย

ติดต่อ 0812339565

6



ผลไม้อบแห้ง Mon im hug ม่อน อิม ฮัก

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : กัลยารัตน์ พรหมกัลป์

ติดต่อ

สสพ.แปรรูป การเกษตรอำเภอเทิง

<https://www.facebook.com/MONIMHUG/>

โทร 09-4054-6098

7



ผลิตภัณฑ์ขนมปังคีโต

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วรรณรา จันทราพูน (Joy Group)

โทร 08-1603-4945

อีเมล ardan.rin@gmail.com

- https://shopee.co.th/kanom_by_joy?categoryId=100629&itemId=7713183597
- <https://www.facebook.com/joy.group.1980>

8



ผักกาดดองจีนยูนาน

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : ผักดอง โฮมเมด

ติดต่อ

โทร 064-306-9900

- <https://www.facebook.com/%E0%B8%9C%E0%B8%B1%E0%B8%81%E0%B8%94%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B9%82%E0%B8%AE%E0%B8%A1%E0%B9%80%E0%B8%A1%E0%B8%94-102106238130634/>

9



โฮย หา ย่า

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : อีริชาติ ปัทมาลัย

ติดต่อ

333 หมู่ที่1 ตำบลท่าสุต อำเภอเมือง จังหวัด

เชียงราย 57100

โทร 08-1874-6008

<https://www.facebook.com/hoyhaayam/>

<https://www.lazada.co.th/products/i2390049150.html>

10



Soy Yong ซอยยง ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองอินทรีย์

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วิกร ไหว่อง

ติดต่อ

99 หมู่ 10 ตำบลศรีบัวบาน อำเภอเมือง จังหวัด

ลำพูน 51000

โทร : 08-1992-8397

อีเมล : vigorn@papuy.com

11



น้ำสกัดต้นอ่อนข้าวสาลี

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : วรเชษฐ์ แฉ่งสว่าง

ติดต่อ

183/18 หมู่ 3 ตำบลริมกก อำเภอเมือง จังหวัด

เชียงราย

โทร 08-0031-6381

อีเมล wchaengsawang@gmail.com

12



จิ้งโกร่งอบกรอบ

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : ธัญญภัณณ์ นพคุณ

ติดต่อ

509/19 หมู่ที่ 9 ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัด

เชียงราย 57100

โทร 08-4242-9936

อีเมล thiyan.nop@mfu.com

13



น้ำสับปะรด HPP

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : ธันวา อารีย์

ติดต่อ

186 หมู่ 14 ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัด

เชียงราย

โทร : 08-3064-8662

อีเมล : thama07122525@gmail.com

1



น้ำผึ้งดอกไม้ป่า

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : Smile Bee

น้ำผึ้งจากธรรมชาติ 100% จากชุมชนป่าแดด
จังหวัดเชียงราย

สอบถามรายละเอียดสินค้า

โทร 0-5365-4219, 08-9636-5431

<https://smileb2019.wixsite.com/smileb2019>

2



น้ำผึ้งดอกลำไย

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : Smile Bee

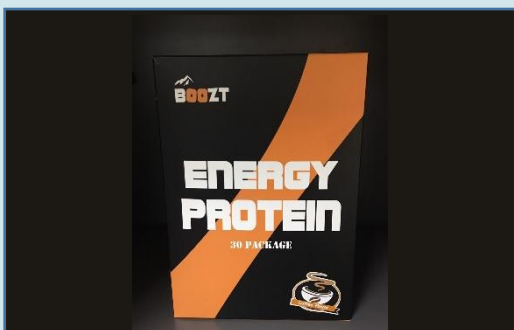
น้ำผึ้งจากธรรมชาติ 100% จากชุมชนป่าแดด
จังหวัดเชียงราย

สอบถามรายละเอียดสินค้า

โทร 0-5365-4219, 08-9636-5431

<https://smileb2019.wixsite.com/smileb2019>

3



ผลิตภัณฑ์ BooZt Energy Protein

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : C.N group

211/2 หมู่ที่3 ตำบลริมกก อำเภอเมือง จังหวัด
เชียงราย 57100

โทร 08-3762-3462

Cnbinnet.off@gmail.com

<https://www.facebook.com/enprotein/>

4



น้ำสับประตฤกุล 100%

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : หจก. พุฒิเมท เทคดิง

สับประตฤกุลแตกเกรด ถูกพัฒนาด้วยเทคโนโลยีฆ่า
เชื้อด้วยความดันสูง (High Pressure Processing)

โทร 0-5370-5962, 08-1883-9947

5



แยมผลไม้

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : บริษัท ออแกรนิกแฟร์แลนด์

เข้ารับบริการโครงการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อแก้ไขปัญหากระบวนการและพัฒนาผลิตภัณฑ์

เบอร์ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม

โทร 09-5679-1924

Facebook แฟร์เลน ออแกนิก

6



ฮักนะทุเรียนพาย

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : บริษัท ฮัก ณ เชียงราย จำกัด

อีเมล : nuk_prissana@hotmail.com

“พายสับปะรดทุเรียน”

ติดต่อเจ้าของผลิตภัณฑ์ คุณปริศนา คำขอด

<https://www.facebook.com/HugNaChiangRaiHomemadeBakeryPineapplepie/>

7



ไอศกรีมผง DIY (ทุเรียน/กะทิ/ชาไทย)

เจ้าของผลิตภัณฑ์ :

Chiang-rai Homemade Ice Cream Co.Ltd

อีเมล : Happy_scoop@hotmail.com

ไอศกรีมผง DIY (ทุเรียน/กะทิ/ชาไทย) 100 กรัม

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

โทร 08-1764-6768

<https://www.facebook.com/HappyPlusicecreamTH>

8



พุดดิ้งผง DIY

เจ้าของผลิตภัณฑ์ :

Chiang-rai Homemade Ice Cream Co.Ltd

อีเมล : Happy_scoop@hotmail.com

พุดดิ้งผง DIY (4 รสคือ ทุเรียน /กะทิ/อัญชัน/ชาไทย) 50 กรัม/กล่อง

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

โทร 08-1764-6768

<https://www.facebook.com/HappyPlusicecreamTH>

9



แคบปลานิล

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางศรีนวล ต้นคำ

อีเมล : srinuan00190@gmail.com

ผลิตภัณฑ์โอท็อป อำเภอฟาน การใช้ประโยชน์จากปลาทั้งตัวแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้แก่ชุมชนได้

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

โทร 08-9950-7884

10



รวงผึ้ง Smile Bee

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : Smile Bee

รวงผึ้งธรรมชาติ 100% จากชุมชนป่าแดดจังหวัดเชียงราย

สอบถามรายละเอียดสินค้า

โทร 0-5365-4219, 08-9636-5431

<https://smileb2019.wixsite.com/smileb2019>

11



ชากุหลาบออร์แกนิก ฟาร์มปลูกเพาะรัก

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : ฟาร์มปลูกเพาะรัก

ชากุหลาบออร์แกนิก จากฟาร์มปลูกเพาะรัก

601/4-6 หมู่4 ตำบลเวียงพานคำ อำเภอแม่สาย

จังหวัดเชียงราย 57100

โทร 08-1681-1771

12



กระเจี๊ยบเขียวอบปรุงรส

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นางชนิดาภา ภพโชคศิริ

อีเมล : yingllou0009@gmail.com

8หมู่ที่ 8ตำบลดอกคำใต้ อำเภอดอกคำใต้ จังหวัด

พะเยา 56120

เบอร์โทรติดต่อ 06-5443-9551

13



Fun Snack ผลไม้แท้ 100% อบแห้ง

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : ทริปปี้ล เจ ฟู้ดแอนด์ เบเวอร์เรจ

อีเมลล์ : supapsupap1980@gmail.com

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

โทร 08-4171-8424

facebook.com/TripleJFnB/posts/472772146816623/

14



เมี่ยงเค็มผัด และเมี่ยงหมัก

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตชาแม่ลอย

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

โทร 0-5391-6253

facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu

15



ผลิตภัณฑ์สปาที่มีส่วนผสมของเมี่ยงหมัก

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตชาแม่ลอย

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

โทร 0-5391-6253

facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu

16



แกงกะหรี่ไก่ตุ๋นพร้อมทาน

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นายอรรถพล ตีลังจิตร

อีเมลล์ : Go_me_ta@hotmail.com

เบอร์โทรติดต่อ 06-3795-5888

17



Hoffee

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : นายกำพล พึ่งสมบูรณ์

อีเมล : amphol22@gmail.com

ผลิตภัณฑ์กาแฟจากดอกฮอป

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

โทร 09-0150-9508

18



สตรอเบอร์รี่ออร์แกนิกส์ผลสด

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : ปิ ภูมิรัตน์

อีเมล : gonnabeme1985@hotmail.com

19



ชุดกิฟเซต ผลิตภัณฑ์ดูแลร่างกายที่มีส่วนผสมของสารสกัดชา

ชุดกิฟเซต ผลิตภัณฑ์ดูแลร่างกายที่มีส่วนผสมของสารสกัดชา อาทิเช่น สบู่เหลว แชมพู โลชั่นบำรุงผิว และชาเขียวอัสสัมบรรจุกระป๋อง จาก หมู่บ้านปางต้นผึ้ง ตำบลแม่พริก อำเภอแม่สรวยจังหวัดเชียงราย และ หมู่บ้านขุนแจ ตำบลแม่แวน อำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

โทร 0-5391-6253

facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu

20



ผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัสสัม

ประกอบด้วย

1. ผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัสสัม บรรจุกระป๋อง (30กรัม) ราคาขายกระป๋องละ 100 บาท
2. ผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัสสัม บรรจุซองฟอยด์ (50กรัม) ราคาขายซองละ 100 บาท

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

โทร 0-5391-6253

facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu

21



ปลาสิมฟูริคาเกะ

เจ้าของผลิตภัณฑ์ : พชรินทร์ จำรัส

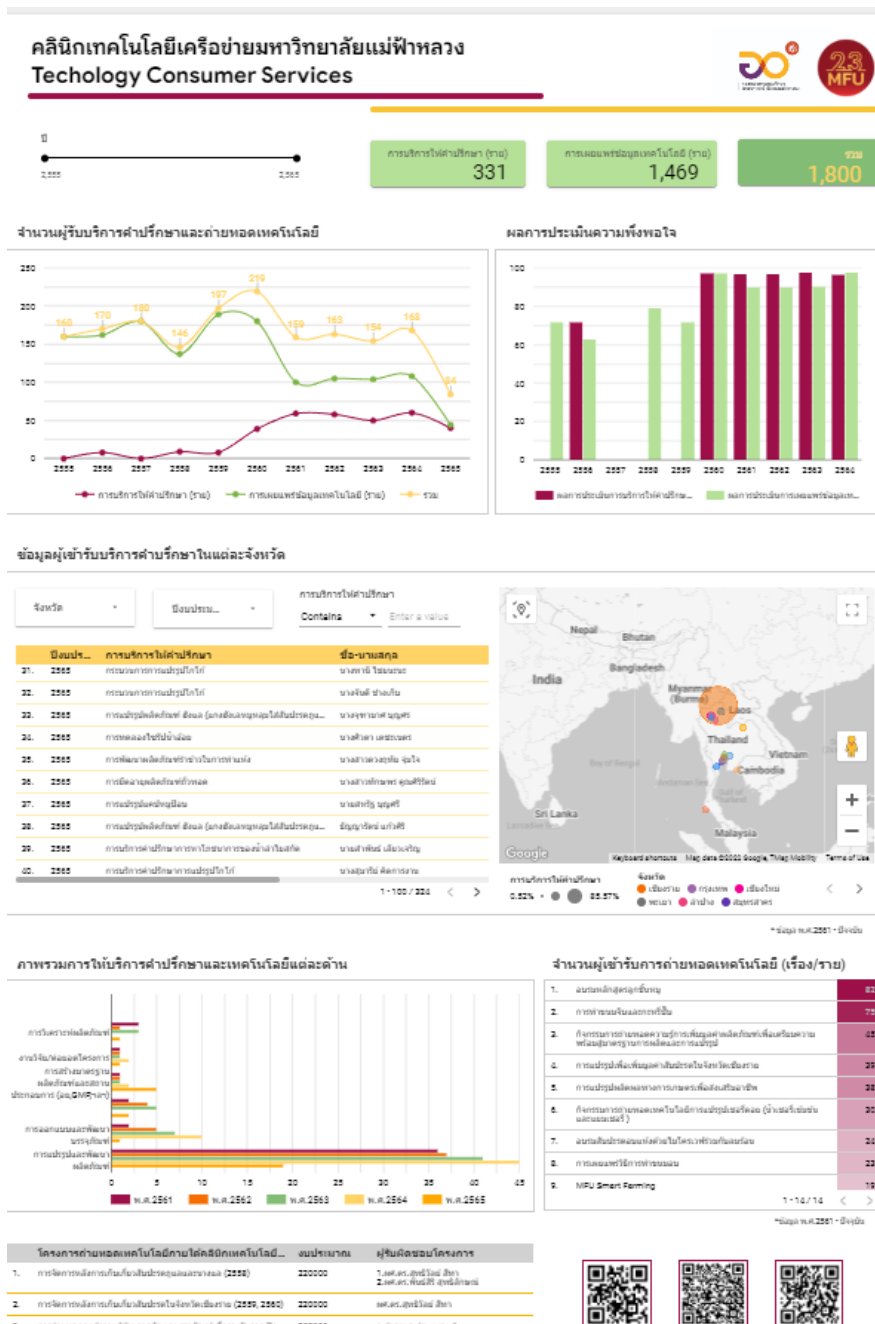
อีเมล : prang@gmail.com

ปลาสิมฟูริคาเกะแม่ทองปอน

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

โทร 08-6728-3479

สรุปข้อมูลคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
และผู้เชี่ยวชาญ ประจำปี พ.ศ.2555 – ปัจจุบัน



ภาคผนวก

1. แบบบันทึกข้อมูล ออนไลน์ ออฟไลน์
2. แบบวัดความพึงพอใจ ออนไลน์ ออฟไลน์
3. แบบใบสมัครถ่ายทอดเทคโนโลยี
4. แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที
5. แบบติดตามประเมินผล
6. เอกสารฝึกอบรม
7. ผลการประเมินความพึงพอใจและข้อมูลการบริการ
ให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยีประจำปี 2565
8. ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ (Booklet ClinicMFU)

手紙の.....(得意).....の.....

- เอกสารฝึกอบรม ประจำปี 2568

https://drive.google.com/drive/folders/10QfnwhiUTWlkMX363UB_Fh2plEdxcPEY?usp=sharing

- ผลการประเมินความพึงพอใจและข้อมูลการบริการให้คำปรึกษาและเผยแพร่เทคโนโลยี ประจำปี 2568

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1vaSjSFgTWgU385FbBTkDW1KZP8xOUmbS/edit?usp=sharing&ouid=111614530257261569112&rtpof=true&sd=true>



Booklet Clinic Technology MFU

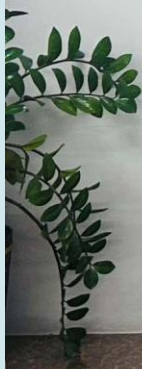


SCHOOL OF AGRO-INDUSTRY MAE FAH LUANG UNIVERSITY

An internationally recognized leader in Agro-Industry:
Empowering you to succeed

OUR VALUES

Strive for excellence
Unity
Collaboration
Creativity Innovation
Engage
Societal
Sustainable



คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

333 ม.1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100

Clinictech.mfu@gmail.com

0-5391-6630