



# รายงานผลการดำเนินงาน

## โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

โดย อาจารย์ ดร.ศิริลักษณ์ ชุมเขียว

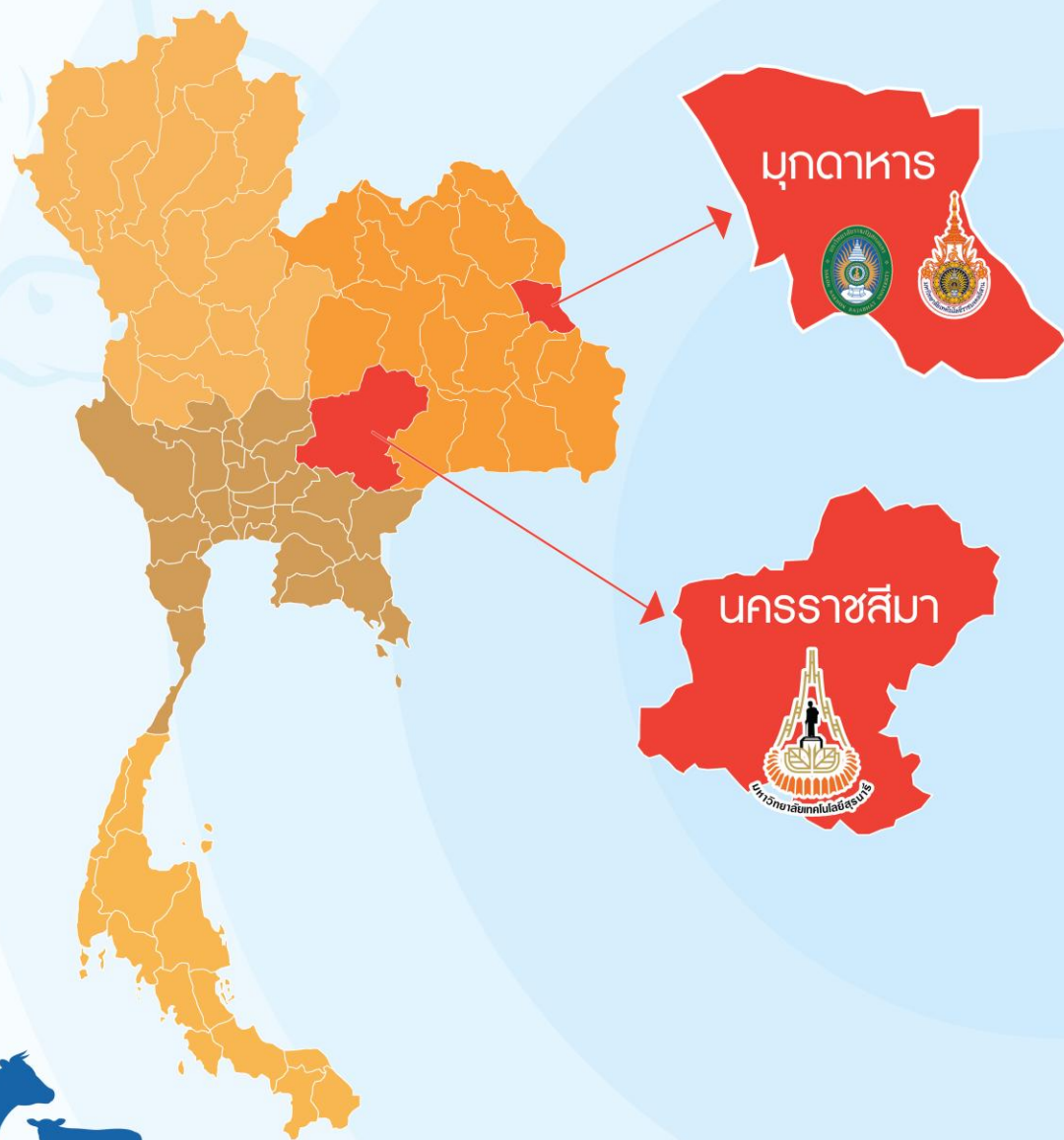
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเทคโนธานีฝ่ายบริการวิชาการและพันธมิตรสัมพันธ์กับสังคม

28 กรกฎาคม 2568

# วัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตปศุสัตว์และการบริหารจัดการฟาร์ม (โคเนื้อและแพะเนื้อ) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมพร้อมใช้ด้านปศุสัตว์
2. เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ (โคเนื้อและแพะเนื้อ) ให้ได้มาตรฐาน มีคุณภาพ และส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม มาพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษเหลือทิ้ง และผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตและกระบวนการแปรรูปปศุสัตว์ (โคเนื้อและแพะเนื้อ)
3. ต่อยอดผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ (โคเนื้อและแพะเนื้อ) สู่การพัฒนาและสร้างอาชีพ สร้างรายได้ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจและธุรกิจต่างๆ ไปสู่เชิงพาณิชย์
4. เพื่อสร้างเครือข่ายการผลิตปศุสัตว์ให้มีความเข้มแข็งโดยการเชื่อมโยงการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมระหว่างภาคใต้ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



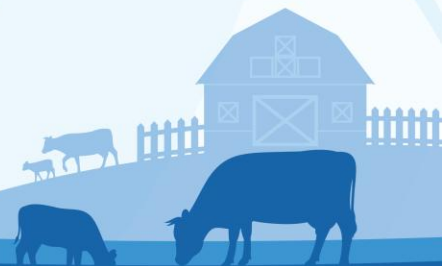


# พื้นที่ดำเนินการ

ระยะเวลาการดำเนินงาน

ตุลาคม 2567 – กันยายน 2568

งบประมาณ : 8,140,000 บาท





## ผลผลิต และผลลัพธ์ของโครงการ



| ลำดับ   | รายการ                                                                                                                                               | เป้าหมาย                 |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| ผลผลิต  |                                                                                                                                                      |                          |
| 1       | เกษตรกรที่ได้รับการพัฒนายกระดับในการประยุกต์ใช้แอปพลิเคชัน เพื่อการบริหารจัดการฟาร์ม สามารถเพิ่มศักยภาพการผลิตได้ และนำความรู้ไปใช้ประโยชน์          | ไม่น้อยกว่า 140 คน       |
| 2       | ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้จากการแปรรูป สีนคาปสุสัตว์ (เนื้อโค เนื้อแพะ) และจากเศษเหลือในกระบวนการผลิตและกระบวนการแปรรูปสุสัตว์ สามารถผลิตและจำหน่ายได้    | ไม่น้อยกว่า 20 ผลิตภัณฑ์ |
| 3       | ผลิตภัณฑ์ต้นแบบได้รับการยกระดับมาตรฐานการผลิต/กระบวนการ ผลิตเพื่อขอรับรองมาตรฐาน (อย./ฮาลาล)                                                         | ไม่น้อยกว่า 18 ผลิตภัณฑ์ |
| 4       | เครือข่ายการผลิตปศุสัตว์ใหม่มีความเข้มแข็งมีการแลกเปลี่ยน องค์ความรู้ วัตถุประสงค์ การเชื่อมโยงการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม และการเชื่อมโยงด้านการตลาด | ไม่น้อยกว่า 2 เครือข่าย  |
| ผลลัพธ์ |                                                                                                                                                      |                          |
| 5.      | ผู้เข้าร่วมโครงการมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการลดต้นทุนการผลิต หรือจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์                                                          | ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20    |

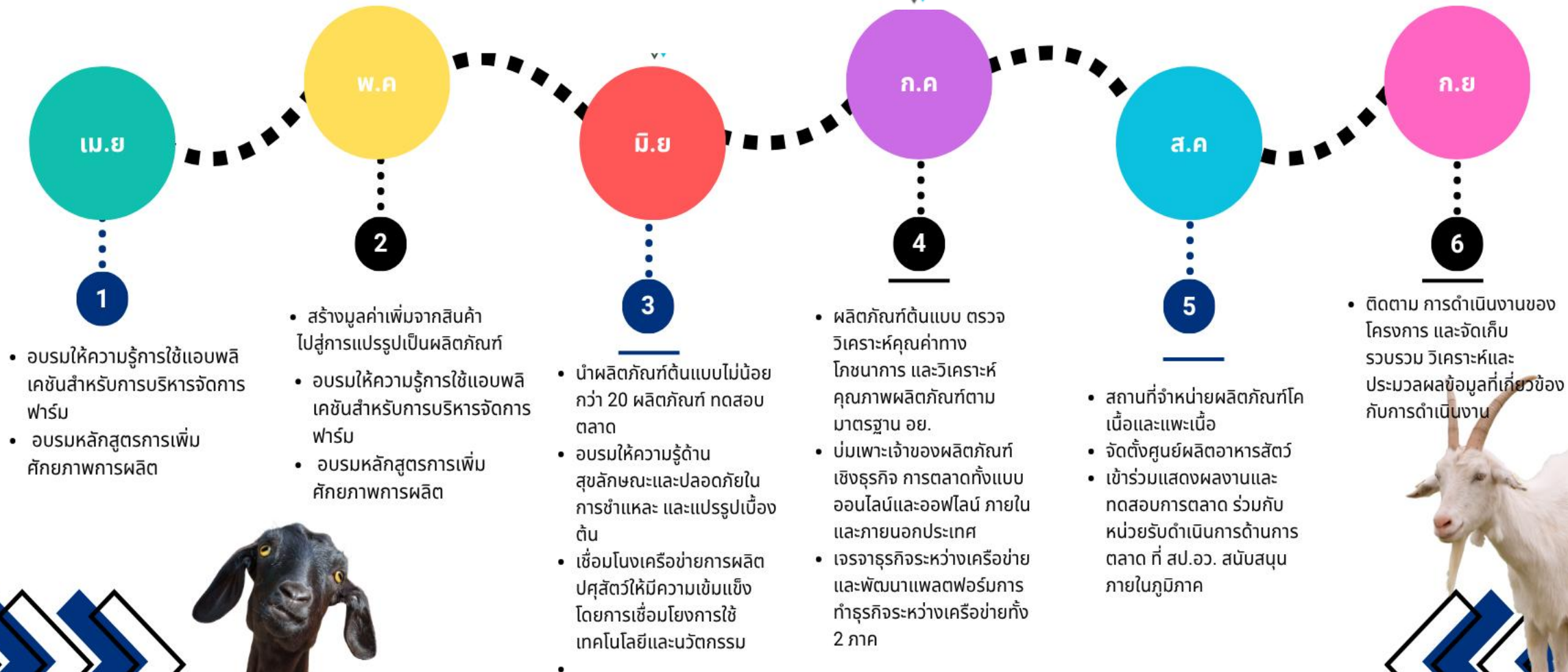


# โครงการพัฒนาปศุสัตว์

# TIMELINE



กำลังดำเนินการ

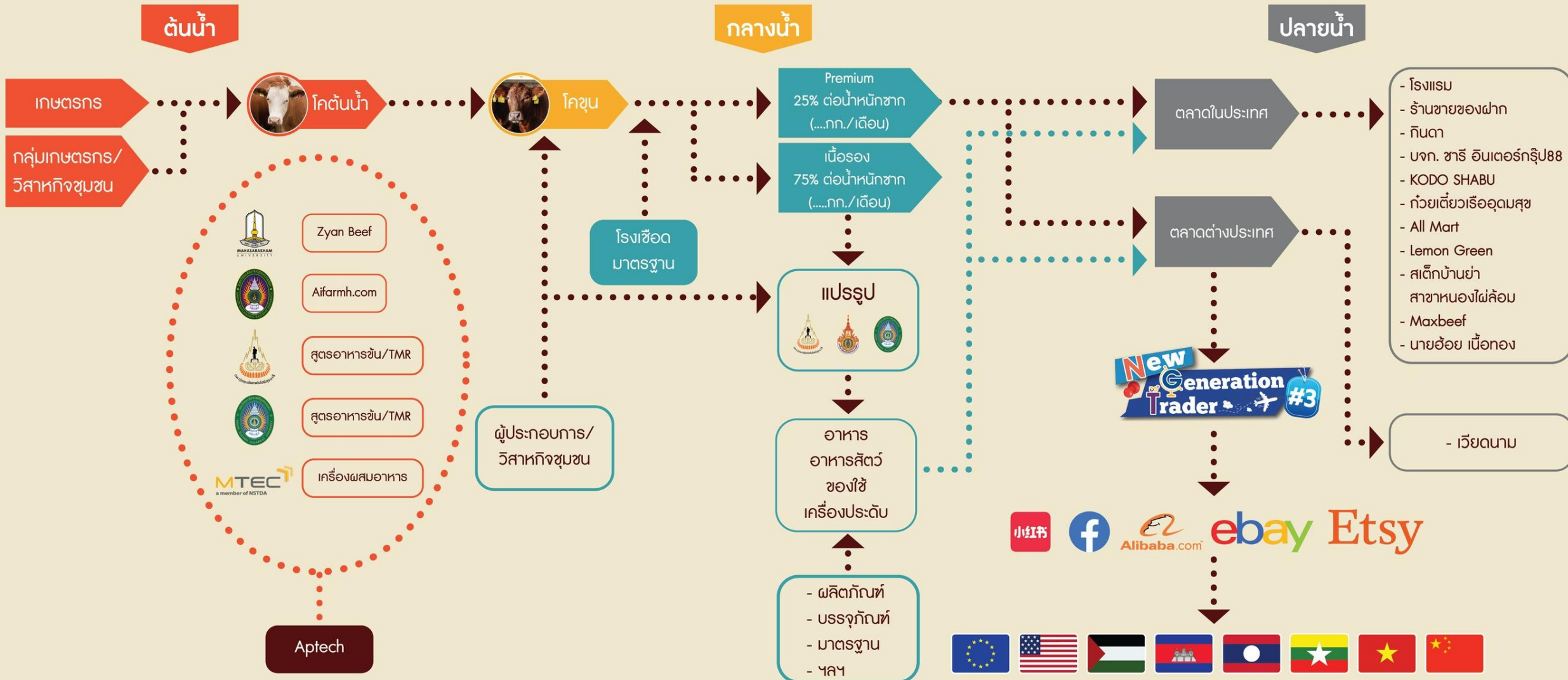


# Value Chain โคเนื้อ

ต้นน้ำ

กลางน้ำ

ปลายน้ำ





# เทคโนโลยีที่ใช้ในการพัฒนา : ต้นน้ำ



| Paint Point                                                                                                                                 | เทคโนโลยีในการแก้ไขปัญหา                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>เนื้อ Premium ไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด</li><li>สายพันธุ์พื้นบ้าน/ผสมbrahim ราคาตกต่ำ</li></ul> | การพัฒนาสายพันธุ์เนื้อเป็นเนื้อที่มีไขมันแทรก (Marbling) ในปริมาณมากและเป็นที่ยอมรับ ได้แก่ วากิว (Wagyu) ซึ่งมีไขมันแทรกอยู่ในเนื้อแดง ในลักษณะคล้ายลายหินอ่อน และแองกัส (Angus) ที่มีไขมันแทรก |
| ต้นทุนอาหารสูง/ไม่ได้คุณภาพ                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>สูตรอาหารข้นและอาหาร TMR ที่เหมาะสมและตรงตามความต้องการ</li><li>วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น</li></ul>                                                       |
| การบริหารจัดการฟาร์มไม่เป็นระบบ                                                                                                             | การจัดการฟาร์มด้วยระบบฐานข้อมูล (Zyanbeef) ระบบฐานข้อมูลที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้                                                                                                              |





# ข้อมูลกลุ่มวิสาหกิจ/เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

| ชื่อกลุ่ม                                                                                                                                                                                                                         | สถานที่ตั้ง                                                     | จำนวนสมาชิก |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------|
| กลุ่มวิสาหกิจชุมชนโคเนื้อคุณภาพบ้านดอน                                                                                                                                                                                            | 285 หมู่ 2 ต.พันชนะ อ.ด่านขุนทด จ.นครราชสีมา                    | 35 คน       |
| สมาชิกผู้เลี้ยงโคนมสหกรณ์โคนมด่านขุนทด                                                                                                                                                                                            | 201 หมู่ 5 ต.ตะเคียน อ.ด่านขุนทด จ.นครราชสีมา                   | 15 คน       |
| เครือข่ายสมาชิกผู้เลี้ยงโคเนื้อโนนสูง                                                                                                                                                                                             | 327 ม.3 บ้านวังม่วง ต.ธารปราสาท อ.โนนสูง จ.นครราชสีมา 30420     | 20 คน       |
| กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคขุนเครือข่ายสมาชิกสหกรณ์<br>การเกษตรหนองสูง จำกัด<br>- วิสาหกิจชุมชนคำพอกโคบาล 1<br>- วิสาหกิจชุมชนโคแม่พันธุ์อยู่ดีมีสุข<br>- วิสาหกิจชุมชนโคขุนบ้านวังนอง<br>- วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงโคขุนชุมชนบ้านวังไธ | 67 หมู่ 1 ต.หนองสูง-นิคม ต.หนองสูงเหนือ อ.หนองสูง<br>จ.มุกดาหาร | 40 คน       |
| สมาชิกผู้เลี้ยงแพะเนื้อสหกรณ์การเกษตรด่านขุนทด                                                                                                                                                                                    | 333 ม.6 ต.ด่านขุนทด อ.ด่านขุนทด จ.นครราชสีมา                    | 30 คน       |
| รวม                                                                                                                                                                                                                               |                                                                 | 140 คน      |





# ผลการดำเนินงานกิจกรรมโครงการพัฒนาศักยภาพการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

Kick Off การใช้แอปพลิเคชัน (Zyan Beef)  
สำหรับการบริหารจัดการฟาร์ม

วันที่ 1 เมษายน 2568  
ณ ฟาร์มลุงก้าน อ.ด่านขุนทด



การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตแพะเนื้อ และเสวนา  
สถานการณ์และทิศทาง การตลาดแพะเนื้อโคราช

วันที่ 24 เมษายน 2568  
ณ สหกรณ์การเกษตรด่านขุนทด



การใช้แอปพลิเคชัน (Zyan Beef)  
สำหรับการบริหารจัดการฟาร์ม

วันที่ 1 พฤษภาคม 2568  
ณ วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงโคเนื้อคำตะคอง





# ผลการดำเนินงานกิจกรรมโครงการพัฒนาศักยภาพการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร "การบริหารจัดการฟาร์มและการป้องกันโรค" และ "การผลิตอาหารสัตว์ลดต้นทุนและการทำสูตรอาหาร  
TMR (Total Mixed Ratio) "

วันที่ 23 พฤษภาคม 68

วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงโคนมคุณภาพบ้านดอน ณ ฟาร์มลุงก้าน ต.พันชนะ อ.ด่านขุนทด จ.นครราชสีมา



## Before

วัวพื้นบ้าน/ลูกผสมบราห์มัน



เลี้ยงแบบปล่อยทุ่งหญ้าตามธรรมชาติ

อายุ 2-3 ปี ราคา 7,000-10,000 บาท  
ราคาตามพ่อค้าคนกลางกำหนด

## After

ลูกผสมเองกัส / ลูกผสมวากิว



พัฒนาสายพันธุ์

สูตรอาหารชั้น/รูปแบบการให้อาหาร (TMR)

การใช้ Application ในการบริหารจัดการสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ลูกผสมเองกัส

วัวต้นน้ำ

ตัวผู้ (อายุ 6-12 เดือน) นน. 200-250 กก. ราคา 80 บาท/กก เฉลี่ยราคา **16,000-20,000 บาท/ตัว**

ตัวเมีย (อายุ 6-12 เดือน) นน.ประมาณ 200-250 กก. ราคา 75 บาท/กก เฉลี่ยราคา **15,000-18,750 บาท/ตัว**

ลูกผสมวากิว

วัวต้นน้ำ F1

ตัวผู้ (อายุ 6-12 เดือน) นน. 200-250 กก. ราคา 85 บาท/กก เฉลี่ยราคา **17,000-21,250 บาท/ตัว**

ตัวเมีย (อายุ 6-12 เดือน) นน.ประมาณ 200-250 กก. ราคา 85 บาท/กก เฉลี่ยราคา **17,000-21,250 บาท/ตัว**

ลูกผสมวากิว

วัวต้นน้ำ F2

ตัวผู้ (อายุ 6-12 เดือน) นน. 200-250 กก. ราคา 90 บาท/กก เฉลี่ยราคา **18,000-22,500 บาท/ตัว**

ตัวเมีย (อายุ 6-12 เดือน) นน.ประมาณ 200-250 กก. ราคา 90 บาท/กก เฉลี่ยราคา **18,000-22,500 บาท/ตัว**

## Out Put







# บ้านดอนโมเดล

การบริหารจัดการทางด้านอาหาร

ศูนย์ผลิตอาหารสัตว์



แปลงหญ้าเนเปีย/แพงโคล่า



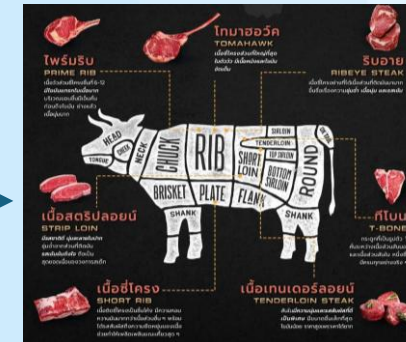
การพัฒนาสายพันธุ์  
ลูกผสมวากิว/ลูกผสมแองกัส

เกษตรกรผู้ผลิตโคต้นน้ำ

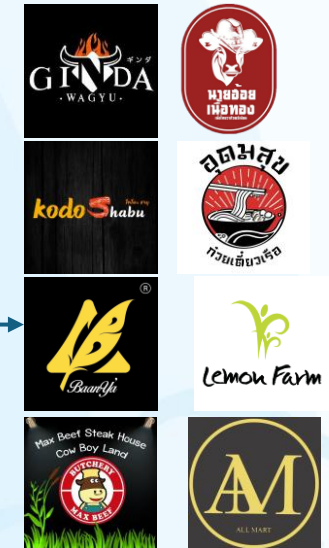


เกษตรกรผู้รับซื้อโคต้นน้ำ

- ฟาร์มลูกก้าน
- ปกป่าฟาร์ม
- ตีน้อย



เนื้อหลัก



เนื้อรองและเศษเนื้อ







# ผลการดำเนินงานกิจกรรมโครงการพัฒนาศักยภาพการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

เก็บข้อมูลเพื่อจัดทำฐานข้อมูลเกษตรกรสำหรับนำไปใช้ในแอปพลิเคชันในการบริหารจัดการฟาร์ม



## เทคโนโลยีที่ใช้ในการพัฒนา : กลางน้ำ

| Paint Point                                      | เทคโนโลยี/แนวทางในการแก้ไข<br>ปัญหา                              |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| เนื้อส่วนรอง และเศษเนื้อที่เหลือจากการตัดแต่งซาก | การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า                                        |
| ผลิตภัณฑ์แปรรูปยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน อย.        | ตรวจวิเคราะห์และขอรับรองมาตรฐาน อย.<br>(อยู่ระหว่างการดำเนินการ) |





# ผลการดำเนินงานกิจกรรมโครงการพัฒนาศักยภาพการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

อบรมเชิงปฏิบัติการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อเปะ"

วันพุธที่ 28 พฤษภาคม 2568

ณ สหกรณ์การเกษตรด่านขุนทด จำกัด อ.ด่านขุนทด จ.นครราชสีมา



อบรมเชิงปฏิบัติการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค (เนื้อรอง)"

ระหว่างวันที่ 14-15 กรกฎาคม 2568

ณ HOP BEER HOUSE ต.ในเมือง อ.เมือง จ.นครราชสีมา





# ข้อมูลผลิตภัณฑ์โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

## ปศุสัตว์ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

### ข้อมูลผลิตภัณฑ์ จังหวัดนครราชสีมา

| โคเนื้อ |  | <p>วิสาหกิจชุมชนโคเนื้อคุณภาพบ้านดอน อ.ด่านขุนทด จ.นครราชสีมา</p> <p>ประธานกลุ่ม : นางอรุณศรี พาขุนทด</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• เนื้อเสียบไม้</li> <li>• หม่ำเนื้อ</li> <li>• เนื้อน้ำมันหอย Ready to eat (RTE)</li> <li>• มีสมันเนื้อ Ready to eat (RTE)</li> </ul> |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                                                   | <p>สหกรณ์โคนมด่านขุนทด</p> <p>ประธานกลุ่ม : นายศิริชัย พวงจันทิก</p>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• เนื้อแดดเดียว Ready to eat (RTE)</li> <li>• เนื้อตุ๋น Ready to eat (RTE)</li> </ul>                                                  |
|         |                                                                                   | <p>เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้ออำเภอนนสูง จ.นครราชสีมา</p> <p>ประธานกลุ่ม : นายพจน์ เรืองพิมาย</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• เบอร์เกอร์</li> <li>• หม่ำเนื้อ</li> <li>• ไส้บริดเบอร์เกอร์</li> <li>• น้ำพริกเนื้อรสต้มยำ</li> </ul>                               |



# ข้อมูลผลิตภัณฑ์โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

## ข้อมูลผลิตภัณฑ์ จังหวัดนครราชสีมา

### แพะเนื้อ



กลุ่มผู้เลี้ยงแพะ สหกรณ์การเกษตรด่านขุนทด จำกัด  
เจ้าหน้าที่สัตวบาลชำนาญการ  
นายสรศักดิ์ ทองแพะ

- แพะเสียบไม้
- แหนบซี่โครงแพะ

รวมทั้งสิ้น

**12** ผลิตภัณฑ์

ข้อมูลผลิตภัณฑ์โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ จังหวัดมุกดาหาร

|         |                                                                                   |                                                                         |                                                                                                                                         |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| โคเนื้อ |  | สหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จ.มุกดาหาร<br>ผู้จัดการ : นางประมวศ หนองสูง | <ul style="list-style-type: none"><li>• หม้อไฟหม่าล่า</li><li>• ก๋วยเตี๋ยวกิ่งสำโรงรูป</li><li>• ซุปก้อน</li><li>• เบคอนเนื้อ</li></ul> |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|







## ข้อมูลผลิตภัณฑ์โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

### ข้อมูลผลิตภัณฑ์ จังหวัดมุกดาหาร

|         |                                                                                   |                                                        |                                  |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------|
| โคเนื้อ |  | วิสาหกิจชุมชนคำพอกโคบาล 1 ต.หนองสูงใต้                 | beef jerky (เนื้อแผ่นเค็ม)       |
|         |                                                                                   | ประธานกลุ่ม : นายวุฒิ คนหาญ                            | โคขุนสตึก (เนื้อโคขุนแท่งอบกรอบ) |
|         |                                                                                   | สหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด โคขุนหนองสูง โคขุนมุกดาหาร | เนื้อโคขุนแผ่นอบกรอบ             |
|         |                                                                                   | ประธานสหกรณ์ : นายธงชัย วังวงษ์                        |                                  |
|         |                                                                                   | วิสาหกิจชุมชนกลุ่มโคแม่พันธุ์อยู่ดีมีสุข ต.หนองสูงใต้  | เคบวัวไมโครเวฟ                   |
|         |                                                                                   | อ.หนองสูง จ.มุกดาหาร                                   |                                  |
|         |                                                                                   | ประธานกลุ่ม : นายพัฒนา จันเต็ม                         |                                  |

รวมทั้งสิ้น **8** ผลิตภัณฑ์



## ตัวอย่างผลิตภัณฑ์



ซองซีล 6\*9 นิ้ว



ฉลากติดซอง



## เทคโนโลยีที่ใช้ในการพัฒนา : ปลายน้ำ

| Paint Point                                                                                                          | เทคโนโลยี/แนวทางในการแก้ไขปัญหา                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• การสร้างการรับรู้การบริโภคเนื้อไทย</li><li>• ความสม่ำเสมอของคุณภาพ</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• เพิ่มช่องทางการตลาดและสร้างการรับรู้เนื้อไทย<br/>พรีเมียมภายในประเทศและต่างประเทศ</li><li>• การใช้ระบบฐานข้อมูลที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ เพื่อ<br/>สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค</li></ul> |





# Value Chain โคเนื้อ

## ต้นน้ำ

เกษตรกร

กลุ่มเกษตรกร/  
วิสาหกิจชุมชน



Zyan Beef

Aifarmh.com

สูตรอาหารชั้น/TMR

สูตรอาหารชั้น/TMR

เครื่องผสมอาหาร



Aptech

## กลางน้ำ



โคขุน

Premium  
25% ต่อน้ำหนักซาก  
(.....กก./เดือน)

เนื้อรอง  
75% ต่อน้ำหนักซาก  
(.....กก./เดือน)

โรงเชือด  
มาตรฐาน

แปรรูป



อาหาร  
อาหารสัตว์  
ของใช้  
เครื่องประดับ

- ผลิตภัณฑ์  
- บรรจุภัณฑ์  
- มาตรฐาน  
- ฯลฯ

## ปลายน้ำ

ตลาดในประเทศ

ตลาดต่างประเทศ

- โรงแรม
- ร้านอาหารของฝาก
- กินดา
- บจก. ชาร์ อินเตอร์กรุ๊ป88
- KODO SHABU
- กว๊านเตียวเรืออุดมสุข
- All Mart
- Lemon Green
- สติ๊กบ้านย่า
- สาขานองไม้ล้อม
- Maxbeef
- นายอ้อย เนื้อทอง

- เวียดนาม





# ผลการดำเนินงานกิจกรรมโครงการพัฒนาศักยภาพการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

ศึกษาดูงานเชื่อมโยงเครือข่ายการผลิตและการตลาดโคนม

ระหว่างวันที่ 12 – 13 มิถุนายน 2568

ณ ปกป่าฟาร์ม อ. เมือง ธนบุรีฟาร์ม อ.สิงขร และ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน  
โคขุนกาบเชิงเพื่อการส่งออก อ.กาบเชิง จ.สุรินทร์





# ผลการดำเนินกิจกรรมโครงการพัฒนาศักยภาพการผลิต และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

กิจกรรมออกบูธประชาสัมพันธ์โครงการและจำหน่ายผลิตภัณฑ์

5-15 มิถุนายน 2568

ณ ชั้น G ปารีส ศูนย์การค้า ทอมินิค 21 โคราช



กิจกรรมออกบูธประชาสัมพันธ์โครงการและจำหน่ายผลิตภัณฑ์

18-22 มิถุนายน 2568

ณ งานจอมพลเฟส ถนนจอมพล จ.นครราชสีมา





## สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)

สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์โคเนื้อและแพะเนื้อ  
ฟาร์มมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี



สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อโคขุนสหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด  
มุกดาหาร



## เครือข่ายความร่วมมือ

### หน่วยงานภาครัฐ



### เครือข่ายเกษตรกร

- เครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมคุณภาพจังหวัดนครราชสีมา
- เครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมคุณภาพจังหวัดสุรินทร์
- เครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมคุณภาพจังหวัดมุกดาหาร
- เครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะอำเภอด่านขุนทด
- เครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะอำเภอโนนสูง

### เครือข่ายเอกชน







## ต้นน้ำ

เกษตรกรเข้าถึงเทคโนโลยีและนวัตกรรม

- พัฒนาสายพันธุ์
- รูปแบบการให้อาหาร - การบริหารจัดการฟาร์มให้เป็นระบบสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้
- เกิดเครือข่ายเกษตรกรที่สามารถเรียนรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกัน

## กลางน้ำ

เพิ่มคุณภาพและมูลค่าผลิตภัณฑ์

- ผลิตภัณฑ์เนื้อโคคุณภาพเกรดพรีเมียม ซึ่งได้รับการรับรองมาตรฐานทั้งกระบวนการผลิต
- พัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายตรงตามความต้องการของผู้บริโภค
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเนื้อรองและเศษเนื้อ

## ปลายน้ำ

เชื่อมโยงเครือข่ายภาคเกษตร-การค้า

ต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์และเศรษฐกิจฐานราก

ส่งเสริมการบริโภคเนื้อโคคุณภาพในประเทศ และต่อยอดสู่การส่งออก





## แนวทางการขยายผล

สนับสนุนการเป็น Smart Farmer ด้วยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม

สนับสนุนการสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อคุณภาพ / เครือข่ายด้านการตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ

ผลักดันผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาดระดับประเทศและต่างประเทศ

สร้างคลัสเตอร์การผลิตและแปรรูปที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น อย. และ GMP เป็นต้น







# THANK YOU

