

**ความก้าวหน้าการดำเนินโครงการ
หมู่บ้านลุ่มดงท่าทอง จ.สุโขทัย**

1. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ1	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ2
1. ผศ.ดร.จันทร์เพ็ญ ชุมแสง ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ โทร 0865295596 Email:chanphen_ch@hotmail.com	หัวหน้าโครงการ รับผิดชอบการ ผลิตสินค้าลุ่มดง ปลอดภัยและได้ มาตรฐานคุณภาพ และปริมาณลุ่มดง	ถ่านไบโอชาร์ปรับปรุง บำรุงดิน ความอุดม สมบูรณ์ของดิน การ จัดการธาตุอาหารพืช โรค แมลง	1. การปรับปรุงบำรุงดินด้วยถ่าน ชีวภาพร่วมกับสารชีวภัณฑ์ ในพื้นที่วน เกษตรไม้ผลจังหวัดอุดรดิตถ์ และพืชไร่ ด้วยกระบวนการ วนน. ปี2563-64 2.ที่ปรึกษา กรมทรัพยากรทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ในการจัดทำคำขอสิ่ง บ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยเพื่อขึ้นทะเบียน ในประเทศ (13 สินค้า)
2. ดร. วิภา ประพินอักษร ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ 08-9643-4327 Email:wipa.p@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ รับผิดชอบด้าน การแปรรูปและ สร้างผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ	การแปรรูปอาหาร ความ ปลอดภัยอาหาร การผลิต อาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม มาตรฐานการผลิต	1.โครงการหมู่บ้านถ่ายทอดเทคโนโลยี การแปรรูปและการเพิ่มมูลค่าสับปะรด ห้วยมุ่น ปี 2561-2563
3. ผศ.เรื่อนขวัญ หุ่นเรืองใจ อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยี คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบ คณะ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัย ราชภัฏอุดรดิตถ์ โทรศัพท์: 0918385521 Email:rueankhwan@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ รับผิดชอบ ออกแบบและ สร้าง แบรนด์สินค้า ลุ่มดงและ ผลิตภัณฑ์จาก ลุ่มดง ให้กับกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนผู้ ปลูกและแปรรูป ลุ่มดงสุโขทัย	การออกแบบ การวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่ง ทอ แฟชั่น ผ้าและเครื่อง แต่งกาย / ออกแบบ ผลิตภัณฑ์ / Branding / การจัดแสดงสินค้า	1.โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ผ้า ทอ จังหวัดอุดรดิตถ์ จังหวัดแพร่ จังหวัดน่าน

2. วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานโรงคัดและบรรจุผลไม้สดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
- (2) เพื่อพัฒนาสูตรไวน์ผลไม้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปไวน์ผลไม้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปผลไม้สุโขทัย
- (3) เพื่อออกแบบและสร้างแบรนด์สินค้าผลไม้และผลิตภัณฑ์จากผลไม้ให้เป็นสินค้านิเวศเศรษฐกิจลำน้ำยม

3. การดำเนินโครงการ

- ☐ เป็นไปตามแผนการดำเนินโครงการ
- ☒ ไม่เป็นไปตามแผนการดำเนินโครงการ เนื่องจากงบประมาณและการแก้ไขข้อเสนองานโครงการยังดำเนินการไม่เรียบร้อย

4. แผนการดำเนินงานโครงการ

โครงการหมู่บ้านผลไม้ท่าทอง จ.สุโขทัย ปีที่ 3 ดำเนินการพัฒนาสินค้าแปรรูปและปรับปรุงโรงคัดและบรรจุผลไม้สดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้ในโครงการดังนี้

- (1) พัฒนาสูตรไวน์ผลไม้ และจัดฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปไวน์ผลไม้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปผลไม้สุโขทัย
- (2) ดำเนินการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานโรงคัดและบรรจุผลไม้สดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
- (3) ออกแบบและสร้างการรับรู้และแบรนด์สินค้าผลไม้สุโขทัยนิเวศเศรษฐกิจลำน้ำยม และผลิตภัณฑ์จากผลไม้ ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปผลไม้สุโขทัย
- (4) ให้คำปรึกษาและเป็นพี่เลี้ยงการเตรียมความพร้อม การเขียนโครงการ ในการสร้างและพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP โดยขอรับการสนับสนุนกับภาคีเครือข่ายในจังหวัด

5. รายละเอียดการดำเนินงาน

(ความก้าวหน้าการดำเนินโครงการ กิจกรรม ผู้รับบริการ และผลการดำเนินงาน)

รายงานผลการดำเนินงานหมู่บ้าน หมู่บ้านละมุดท่าทอง จ.สุโขทัย ปีที่ 3 เป็นการดำเนินการพัฒนาสินค้าแปรรูปและปรับปรุงโรงคัดและบรรจุละมุดผลสดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยมีการวางแผนการดำเนินงาน 4 ขั้นตอน ผลการดำเนินงานดังนี้

(1) พัฒนาสูตรไวน์ละมุด และจัดฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปไวน์ละมุดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปละมุดสุโขทัย ได้ดำเนินงานอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปไวน์ละมุดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปละมุดสุโขทัย ในระหว่างวันที่ 28-29 สิงหาคม 2568 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลท่าทอง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย มีเข้ารับการอบรมจำนวน 30 ราย โดยได้การใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และพัฒนาไวน์ละมุดให้มีความเป็นเอกลักษณ์ของผลไม้ไทยที่มีจุดเด่นของความหวานและกลิ่น ที่เข้าใจและเข้าถึง Body, Tannin, Acidity เปรียบเสมือนให้มีการมีแผนที่เวลาเลือกการผลิตไวน์ โดยสูตรไวน์ที่ผลิตขึ้น

(1.1) มี Body ของปริมาณแอลกอฮอล์ ของกลีเซอรินจากการหมัก ระยะเวลาและความสุกของละมุด ทางกลุ่มเลือกให้ไวน์ละมุดมี 2 แบบ คือ Light-bodied – เบา สดชื่น ดื่มง่าย และMedium-bodied – กลางๆ ดื่มคู่กับอาหารได้หลากหลาย

(1.2) Tannin (แทนนิน) ความฝาดที่ช่วยโครงสร้าง เพื่อช่วยเพิ่มรสชาติสัมผัส ยืดอายุไวน์ ช่วยรักษาความสมดุล ทางกลุ่มเลือกระดับความฝาดของแทนนิน 2 ระดับ คือ Tannin ต่ำ – แทบไม่ฝาด ดื่มง่าย และTannin กลาง – มีความฝาดเล็กน้อย

(1.3) Acidity (ความเปรี้ยว) ความสดชื่นในไวน์ ทางกลุ่มเลือกระดับความเปรี้ยว 1 ระดับ ด้วยการเติมกรดซิตริกเพื่อใช้ปรับค่า pH ในระหว่างการเตรียมวัตถุดิบเพื่อการหมักไวน์ โดยเฉพาะการหมักและเพื่อให้ยีสต์ทำงานได้ดี ทางกลุ่มเลือก 1 ระดับ คือ Acidity ต่ำ – กลมกล่อม หนักแน่น

ค่าใช้จ่ายของกิจกรรมนี้35,000 บาท.....

จำนวนผู้เข้าร่วมในกิจกรรมนี้30 คน.....

(2) ได้มีการดำเนินการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานโรงคัดและบรรจุละมุดผลสดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยได้มีการยื่นแบบโครงสร้างและขอคำปรึกษากับหน่วยงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัยแล้ว และได้มีการดำเนินงานปรับปรุงตัวอาคารได้ 30 เปอร์เซ็นต์

ค่าใช้จ่ายของกิจกรรมนี้35,000 บาท.....

จำนวนผู้เข้าร่วมในกิจกรรมนี้30 คน.....

(3) ได้เริ่มมีการออกแบบและสร้างการรับรู้และแบรนด์สินค้าละมุดสุโขทัยนิเวศเศรษฐกิจลำน้ำยม และผลิตภัณฑ์จากละมุด ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปละมุดสุโขทัย

ค่าใช้จ่ายของกิจกรรมนี้0 บาท.....

จำนวนผู้เข้าร่วมในกิจกรรมนี้30 คน.....

(4) ให้คำปรึกษาและเป็นพี่เลี้ยงการเตรียมความพร้อม การเขียนโครงการ ในการสร้างและพัฒนา สถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP โดยขอรับการสนับสนุนกับภาคีเครือข่ายในจังหวัด ได้มีการลงพื้นที่ ติดตามการดำเนินงานเป็นระยะ โดยการลงพื้นที่ สอบถามผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

ค่าใช้จ่ายของกิจกรรมนี้35,000 บาท.....

จำนวนผู้เข้าร่วมในกิจกรรมนี้30 คน.....

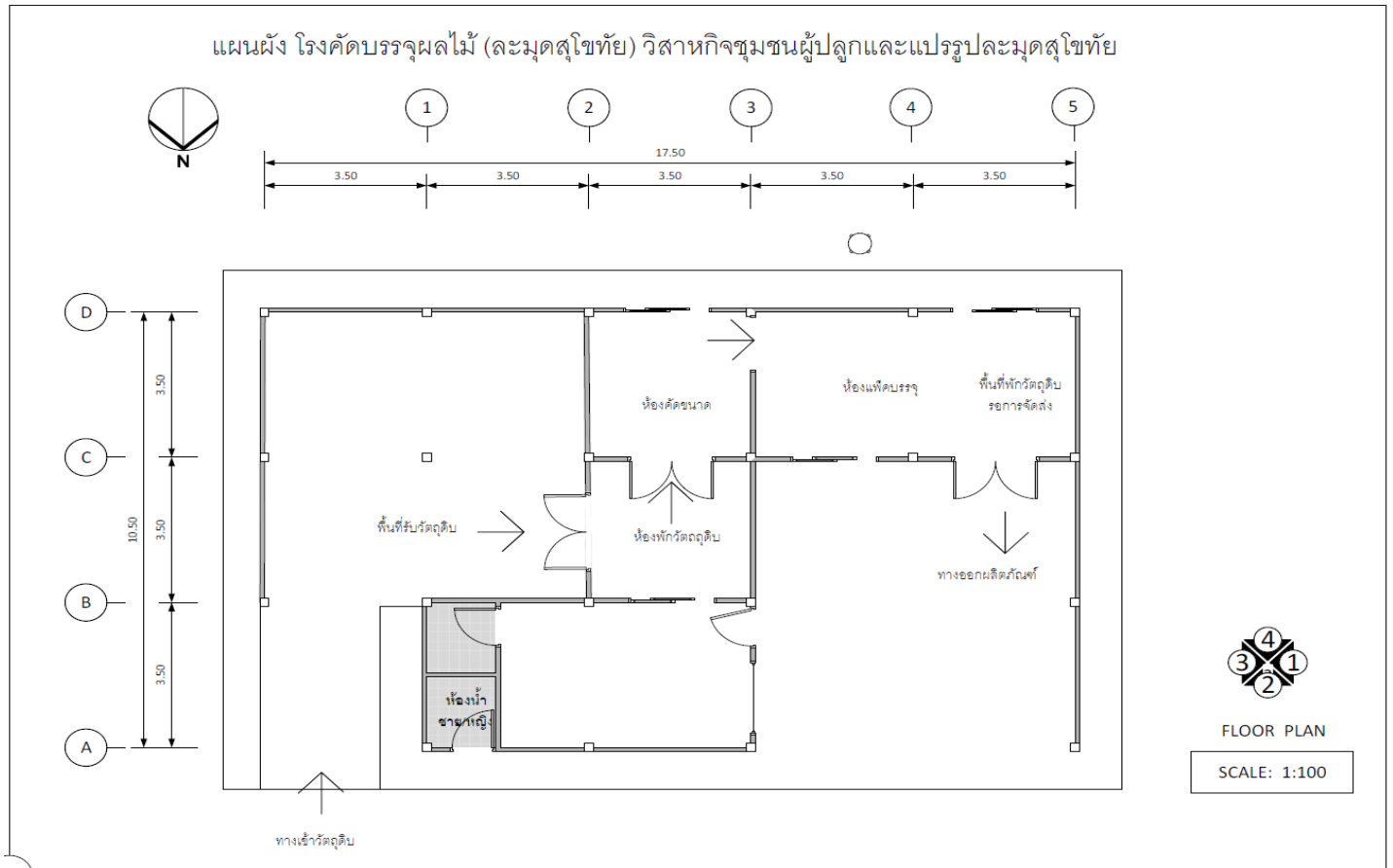


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จันทร์เพ็ญ ชุมแสง.)

หัวหน้าโครงการ

ส่วนที่ 3 ภาคผนวก

1. แบบโครงสร้างโรงคัดบรรจุผลไม้สด (ละมุดสุโขทัย) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปละมุดสุโขทัย และขอคำปรึกษากับหน่วยงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย



2. ภาพการอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปไวน์ละมุดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปละมุดสุโขทัย ในระหว่างวันที่ 28-29 สิงหาคม 2568 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลท่าทอง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย มีเข้ารับการอบรมจำนวน 30 ราย

ขั้นตอนการทำไวน์ผลไม้

1.การทำความสะอาดผลไม้

ต้องทำความสะอาดบริเวณผิวนอกให้สะอาด เลือกผลที่เน่าทิ้งหรือเอาก้านออก ผลไม้บางชนิดต้องปอกเปลือก เช่น สับปะรด ละมุด (ละมุดหลังปอกเปลือกให้แช่เย็นทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้ปอกง่ายขึ้นและสีสวย)



2.การสกัดหรือการคั้นน้ำผลไม้

ใช้มือหรือใส่เครื่องคั้น ผลไม้ที่มีน้ำน้อยหรือไม่มีน้ำ จำเป็นต้องเติมน้ำสะอาดลงไป เพื่อสกัดรสชาติออกจากผลไม้ นั้น ๆ อัตราส่วนของน้ำขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้



3. การปรับความหวานและปรับกรดของน้ำผลไม้

ปริมาณน้ำตาลต้องอยู่ในช่วงร้อยละ 20 - 25 (200 กรัม - 250 กรัมต่อน้ำหมักไวน์ 1 ลิตร)
ใช้เครื่องมือวัดความหวาน " รีแฟรกโตมิเตอร์ (refractometer)" มีหน่วยเป็นเปอร์เซ็นต์บริกซ์ (%Brix)



4.การเติมธาตุอาหารเสริม

ผลไม้ที่สกัดน้ำยากจำเป็นต้องเติมธาตุอาหารเสริมลงไป เพื่อให้ยีสต์ที่ใช้หมักเติบโตได้ดี
อาหารเสริมที่นิยมใช้ คือ แอมโมเนียมซัลเฟต เติม 0.5 - 1 กรัมต่อน้ำผลไม้ 1 ลิตร



5.การกำจัดจุลินทรีย์ในน้ำผลไม้

จำเป็นต้องกำจัดจุลินทรีย์ที่ติดมากับน้ำผลไม้ก่อนการหมัก ทำได้ 2 วิธี คือ

การใช้ความร้อน : การต้มที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เวลา 15 - 30 นาที

การใช้สารเคมี : ใช้สารโปแตสเซียมหรือโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ (KMS,SMS)

น้ำผลไม้ 1 ลิตร ต้องเติมสารเคมีดังกล่าว 0.15 - 0.20 กรัม

หมายเหตุ ต้องปรับความหวาน และปรับพีเอช (pH) หรือเติมธาตุอาหารเสริม ก่อนที่จะเติมสารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อ (วิตามินซี 2528, ศรีอนุบล. 2545) หลังเติมสารดังกล่าวต้องทิ้งไว้อย่างน้อย 6 - 24 ชั่วโมง เพื่อให้สารดังกล่าวหมดฤทธิ์ก่อนเติมเชื้อยีสต์สำหรับหมัก



6.การเติมยีสต์ในการหมัก

ใช้เชื้อยีสต์สำเร็จรูปแบบผง (น้ำหนัก 5 กรัมต่อของ ใช้หมักน้ำผลไม้ได้ 20 ลิตร)
เตรียมเติมลงในน้ำผลไม้ดังกล่าว



หมู่บ้านละมุดท่าทอง จ.สุโขทัย ปีงบประมาณ 2568



