



บทสังเคราะห์
งานวิจัย บริการวิชาการ
และโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
ปีการศึกษา 2556



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

บทนำ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ให้ความสำคัญกับการดำเนินงานวิจัย การบริการวิชาการและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เพื่อเป็นการเผยแพร่ผลการดำเนินงานดังกล่าวคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร จึงสังเคราะห์ผลการดำเนินงานวิจัย การบริการวิชาการและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริให้อยู่ในรูปแบบที่ผู้อ่านสามารถเข้าใจง่าย ได้รับความรู้และทราบบริบทโดยรวมของผลการดำเนินงานดังกล่าว

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม หวังเป็นอย่างยิ่งว่าบทสังเคราะห์งานวิจัย การบริการวิชาการและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ จะเป็นประโยชน์สำหรับอาจารย์ บุคลากร นักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งอาจนำไปต่อยอดองค์ความรู้และเกิดการพัฒนาท้องถิ่นได้อย่างต่อเนื่อง



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีชัย สุภวิทิตพัฒนา)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

สารบัญ

หน้า

บทสังเคราะห์งานวิจัย

สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

- แนวทางอนุรักษ์ชนมไทยชุมชนจอมทอง 1
- การพัฒนาสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชนจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก 2
- การพัฒนาการเรียนการสอนโดยใช้ Problem-Based Learning 3
- การออกแบบกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสำหรับ เส้นก๋วยเตี๋ยวบรรจุสุญญากาศ 4
- ผลิตภัณฑ์เยลลี่น้ำผึ้ง 5

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

- ผลการใช้ฮอร์โมน 17 α -Methyltestosterone และ Fluoxymesterone ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงเพศปลาสวยงาม 6
- ความชื้นและระยะเวลาการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพการงอกของข้าวกล้อง 8
- วัตถุดิบอาหารสัตว์หมักยีสต์ 9
- ความหลากหลายของศัตรูข้าวและศัตรูธรรมชาติในนาข้าวอินทรีย์ 10

บทสังเคราะห์บริการวิชาการ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

- การผลิตอาหารไทยชุมชนจอมทองให้มีความปลอดภัย 12
- สุขลักษณะส่วนบุคคลและสุขลักษณะการผลิตอาหารที่ดี ของเยาวชนชุมชนจอมทอง 13
- โครงการพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) สู่สากล[ชื่อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าหมี (SID:92)] 14
- โครงการพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) สู่สากล[ชื่อผลิตภัณฑ์ครุฑอัดมะขามปรงรส (SID:103)] 15
- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำผึ้งเพื่อมูลค่าเพิ่ม 16
- การอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอาหาร ด้วยความร้อนจากเครื่องรีโอร์ต 17

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจัดการพืชอาหารสัตว์ สำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อใน
อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก 18
- โครงการฝึกอบรมการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตโคเนื้อด้วยการจัดบันทึกข้อมูล 19
- โครงการฝึกอบรมการใช้เศษเหลือจากการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อทดแทน
แหล่งอาหารชั้นสำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ 20
- อบรมเชิงปฏิบัติการขยายพันธุ์พืชและสร้างสวนสมุนไพร ประจำโรงเรียนระดับ
มัธยมศึกษา อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก 21
- โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การใช้ศัตรูธรรมชาติควบคุมแมลงศัตรูพืช 23

โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

- การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซลอันเนื่องมาจาก
พระราชดำริ 24
- เกษตรทฤษฎีใหม่ในโรงเรียน 26
- การจัดการพื้นที่ทำเกษตรแบบผสมผสานในพื้นที่จำกัด 27
- พรรณไม้ในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี 28

สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

เรื่อง : แนวทางอนุรักษ์ขนมไทยชุมชนจอมทอง

นักวิจัย : ผศ. พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์

โครงการวิจัย : รูปแบบและแนวทางการอนุรักษ์ขนมไทยชุมชนจอมทอง อ.เมือง
จ.พิษณุโลก

แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

E-mail นักวิจัย : suda_pr@yahoo.com



ชุมชนจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก เป็นชุมชนที่มีประวัติศาสตร์วัฒนธรรมประเพณีและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่หลากหลาย มีการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตอาหารที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมประเพณีความเชื่อของชุมชนจากรุ่นสู่รุ่นที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์องค์ความรู้นั้นให้คงอยู่ในชุมชนจอมทองอย่างยั่งยืนต่อไป

จากการลงพื้นที่ทำวิจัย พบว่า ขนมไทยที่มีมากในชุมชนจอมทอง คือขนมไทยประเภทกวนและนึ่ง เช่น ขนมเปียกปูน ที่มีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตคนในชุมชน ในงานมงคลต่าง ๆ ซึ่งขนมเปียกปูนของชุมชนเตรียมได้จากการนำใบตาลสดมาเผาเพื่อให้ได้ถ่านสีดำ อันเป็นลักษณะเฉพาะของขนมเปียกปูนชุมชนจอมทอง ขนมกล้วย เป็นขนมที่พบได้ในพิธีหมั้น พิธีแต่งงานของคนในชุมชน เพราะกล้วย หมายถึงความเจริญงอกงาม และถ้าจะคิดทำอะไรก็จะง่ายแบบกล้วย กล้วย และจากการทำแบบสอบถามและสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่าชุมชนควรจัดกิจกรรมตามประเพณีและวัฒนธรรม โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่น “ขนมไทย” มาเกี่ยวข้องกับ การดำเนินชีวิตในท้องถิ่น เช่น ในงานบวช งานแต่งงาน งานศพ เป็นการถ่ายทอดให้คนในชุมชนได้รับรู้ เกิดความเข้าใจ ตระหนักในคุณค่าคุณประโยชน์และปฏิบัติตามได้อย่างเหมาะสมโดยผ่านสถาบันครอบครัว สถาบันการศึกษาเพื่อสร้างจิตสำนึกของความเป็นคนท้องถิ่นอย่างต่อเนื่องและมีการพัฒนาขนมไทยโบราณให้เหมาะสมกับยุคปัจจุบัน



ขนมเปียกปูนชุมชนจอมทอง

เรื่อง : การพัฒนาสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น
ชุมชนจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก

นักวิจัย : อาจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง

โครงการวิจัย : การพัฒนาสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น
เพื่อตอบสนองนักท่องเที่ยวชาวไทยของจังหวัดพิษณุโลก

แหล่งทุนวิจัย : ทุนอุดหนุนการวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

E-mail นักวิจัย : nuwongs@hotmail.com



พิษณุโลก เป็นเมืองที่มีความเป็นมาทางประวัติศาสตร์มายาวนาน และเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม การบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นอีกกิจกรรมหนึ่งในการท่องเที่ยว โดยการปนเปื้อนของอาหารนั้นซึ่งสัมพันธ์กับสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดพิษณุโลกเพื่อตอบสนองนักท่องเที่ยวชาวไทยโดยประเมินการผลิตอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชาวบ้านชุมชนจอมทองตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP) จำนวน 5 ชนิด คือ แกงหยวก แกงบอน แง้วปลา แกงซี่เหล็ก และขนมเปียกปูน พบว่า ต้องปรับปรุงการผลิตอาหาร 3 ด้าน คือ สุขลักษณะของบริเวณที่ผลิตการควบคุมกระบวนการผลิต และบุคลากรและจากการตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารที่ผลิต พบว่า แกงหยวกพบยีสต์และราในปริมาณสูง (1.07×10^3 CFU/g) ส่วนขนมเปียกปูนพบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (1.40×10^6 CFU/g) เกินจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของขนมไทยที่กำหนด การสำรวจปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้ออาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดพิษณุโลก พบว่า ความสะอาดของภาชนะบรรจุ/อุปกรณ์บรรจุ เป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด (ร้อยละ 77.60) รองลงมา คือ การเตรียมและปรุงอาหาร (ร้อยละ 77.00) และความปลอดภัยของภาชนะ/อุปกรณ์บรรจุ (ร้อยละ 76.80) จากนั้นถ่ายทอดความรู้ทั้งหมดแก่ผู้ผลิต และประเมินการผลิตอาหารท้องถิ่นตามเกณฑ์ GMP พร้อมตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร พบว่า ผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นได้แก้ไขและพัฒนาสุขลักษณะในการผลิตอาหาร และยังพบว่าจำนวน *Escherichia coli*, Coliform ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และราของอาหารทั้ง 5 ชนิด มีค่าไม่เกินมาตรฐานอาหารปรุงสุกทั่วไปและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขนมไทยที่กำหนด ส่วนภาชนะที่สัมผัสอาหารพบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด แต่มีค่าไม่เกินมาตรฐานอาหารปรุงสุกทั่วไปที่กำหนด สำหรับมือของผู้สัมผัสอาหารไม่พบ *E. coli* ซึ่งไม่เกินมาตรฐานอาหารปรุงสุกทั่วไปที่กำหนดไว้

เรื่อง : การพัฒนาการเรียนการสอนโดยใช้ Problem-Based Learning
 นักวิจัย : อาจารย์ ดร.ชุตีมา เลิศลักษณ์
 โครงการวิจัย : ผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นหลัก (Problem-Based Learning) ที่มีต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในรายวิชาการจัดการการผลิตและการปฏิบัติการในโรงงาน
 แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
 E-mail นักวิจัย : chu_achaichaw@hotmail.com



การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการใช้กิจกรรมการเรียนรู้แบบ Problem-Based Learning ที่มีต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารที่ลงทะเบียนเรียนวิชา “การจัดการการผลิตและการปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร” ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2556 จำนวน 37 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แผนการจัดการเรียนรู้ที่ใช้ปัญหาเป็นฐานและใบงานของนักศึกษา วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลประกอบด้วย การเก็บข้อมูลก่อนเรียน ระหว่างเรียนและหลังเรียน นำผลการเก็บรวบรวมมาเป็นแนวทางในการพัฒนากิจกรรมการเรียนรู้ต่อไป

ผลการวิจัย พบว่า การดำเนินการสอน โดยใช้กิจกรรมการให้กรณีศึกษาพร้อมกับการใช้ปัญหาเป็นฐาน ในเบื้องต้นอาจารย์ต้องเริ่มด้วยการกระตุ้นความสนใจของนักศึกษาและหาความรู้เดิมของนักศึกษาจากการใช้คำถามร่วมกับการอธิบายเพิ่มเติม แล้วจึงให้ทำใบงาน พบว่านักศึกษามีผลการสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังได้รับการสอนโดยใช้กิจกรรมการให้กรณีศึกษาพร้อมกับการใช้ปัญหาเป็นฐานสูงกว่าก่อนได้รับการสอน กิจกรรมนี้มีแนวโน้มที่ดีโดยส่งผลให้นักศึกษาได้ฝึกกระบวนการคิดในการแก้ปัญหา การหาคำตอบและเป็นการส่งเสริมการศึกษาเพิ่มเติมด้วยตนเอง นอกจากนี้ยังช่วยเพิ่มการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาได้เป็นอย่างดี

เรื่อง : การออกแบบกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยว
บรรจุถุงรีทอร์ต

นักวิจัย : อาจารย์วรลักษณ์ สุริวงษ์

โครงการวิจัย : การออกแบบกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยว
บรรจุถุงรีทอร์ต

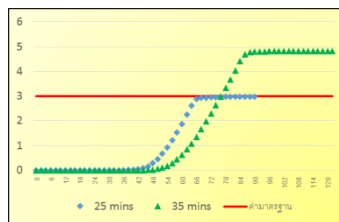
แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

E-mail นักวิจัย : voralucksuriwong@gmail.com



เส้นก๋วยเตี๋ยวจัดเป็นผลิตภัณฑ์ส่งออกที่มีมูลค่าหลายร้อยล้านบาท การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวในบรรจุภัณฑ์อ้อนตัว (retort pouch) เป็นทางเลือกที่จะเพิ่มความหลากหลายและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ไทย รวมทั้งให้มีศักยภาพในการส่งออก

อาจารย์วรลักษณ์ สุริวงษ์ จึงทำได้ทำการพัฒนากระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวบรรจุในถุงรีทอร์ต โดยในการแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อนจำเป็นต้องหาระดับอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้ได้คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ใกล้เคียงกับที่วางในท้องตลาด และที่สำคัญต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ผลการศึกษาพบว่า ที่อุณหภูมิ 115 องศาเซลเซียส เส้นก๋วยเตี๋ยวบรรจุน้ำหนัก 500 กรัม ใช้เวลาในการฆ่าเชื้อนาน 35 นาที ให้ค่า F_0 เท่ากับ 4.82 ให้ลักษณะปรากฏเป็นที่ยอมรับแต่สีค่อนข้างคล้ำ เมื่อนำไปทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ประเมินจำนวน 50 คน ให้ระดับความชอบโดยรวม และสีอยู่ในระดับชอบเล็กน้อย และให้ความแตกต่างระหว่างผลิตภัณฑ์ก่อนและหลังการฆ่าเชื้ออย่างมีนัยสำคัญที่ $p \leq 0.05$ และเมื่อนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบหาปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด หรือ $TPC \leq 10^2$ CFU/g และ $Yeast \text{ and } mold \leq 10^2$ CFU/g ซึ่งอยู่ภายใต้ค่ามาตรฐานที่กำหนด



ก่อน

หลัง

เรื่อง : ผลิตภัณฑ์เยลลี่น้ำผึ้ง

นักวิจัย : อาจารย์กนกวรรณ พรหมจีน

โครงการวิจัย : สูตรและกรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตเยลลี่น้ำผึ้ง

แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

E-mail นักวิจัย : wanpromjeen@gmail.com



“เยลลี่” เป็นผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่ได้จากการนำสารที่ทำให้เกิดเจล (gelling agent) เช่น เจลาติน คาร์ราจีแนน วุ้น ผสมกับสารให้ความหวาน (sweetener) เช่น น้ำตาลทราย น้ำเชื่อมกลูโคส (glucose syrup) อาจผสมส่วนผสมอื่น นำส่วนผสมมาผสมให้ความร้อน จนมีความข้นเหนียวพอเหมาะที่อุณหภูมิเหมาะสม หยดใส่พิมพ์ หรือตัดเป็นชิ้นหลังจากทิ้งไว้ให้เย็นจะได้ผลิตภัณฑ์เยลลี่ มีลักษณะแข็งไม่ติดมือ เนื้อสัมผัสเหนียวหนึบ อาจคลุกด้วยน้ำตาลหรือแป้งเพื่อบริโภค

อาจารย์ กนกวรรณ พรหมจีน ได้ศึกษาสูตรและกรรมวิธีการผลิตเยลลี่น้ำผึ้งโดยผลิตภัณฑ์จะเป็นทางเลือกใหม่ของผู้บริโภค ผลการศึกษาพบว่า สูตรที่เหมาะสมของเยลลี่น้ำผึ้ง ประกอบด้วย เจลาติน น้ำตาลซูโครส กลูโคสไซรัป สารละลายกรดซิตริกร้อยละ 50 และน้ำผึ้งร้อยละ 8, 32, 28, 26, 1 และ 5 ตามลำดับ



สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

เรื่อง : ผลการใช้ฮอร์โมน 17 α -Methyltestosterone และ Fluoxymesterone
ที่มีต่อการเปลี่ยนเพศปลาสวยงาม

นักวิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ ใจผ่อง

โครงการวิจัย : เปรียบเทียบประสิทธิภาพฮอร์โมน 17 α -Methyltestosterone และ
Fluoxymesterone ในการแปลงเพศปลาสวยงาม

แหล่งทุนวิจัย : สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ

E-mail นักวิจัย : jprapasiri@hotmail.com



การเลี้ยงและเพาะพันธุ์ปลาสวยงามเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่คนหันมาสนใจมาก ซึ่งปลาสวยงามที่นิยมเลี้ยงประกอบด้วย ปลาสวยงามน้ำเค็ม ปลาสวยงามน้ำกร่อย และปลาสวยงามน้ำจืดได้ทั้งจากการเพาะเลี้ยง การจับตามธรรมชาติ ปลาสวยงามของไทยที่ส่งออกส่วนใหญ่ได้จากการรวบรวมจากแหล่งน้ำธรรมชาติประมาณ 60 เปอร์เซ็นต์ การเพาะพันธุ์ 20 เปอร์เซ็นต์ และเป็นปลานำเข้าจากต่างประเทศที่ประสบผลสำเร็จในการเพาะขยายพันธุ์อีก 20 เปอร์เซ็นต์ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้มีธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงปลาสวยงามเกิดขึ้นอีกอาชีพหนึ่ง ด้วยปัจจุบันได้มีการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ปลาสวยงาม เพื่อให้ได้พันธุ์ปลาสวยงามที่มีสีสันสวยงาม และรูปร่างที่แตกต่างกันระหว่างเพศผู้และเพศเมีย ซึ่งเพศที่มีความสวยงามและเป็นที่ต้องการของตลาด และมีราคาสูงกว่าเช่น ปลาหางนกยูง ปลาสอดแดงหางดาบ ปลาทองตลอดจนปลาสวยงามน้ำจืดชนิดอื่นๆ ที่หายาก ปลาสวยงามที่ได้กล่าวมาข้างต้นตัวผู้จะมีสีสันสวยงามเป็นพิเศษและเป็นที่ยอมรับมากกว่าเพศเมีย ทั้งนี้ปลาสวยงามส่วนใหญ่มักออกลูกออกมาเป็นเพศเมียมากกว่าเพศผู้ ในการวิจัยครั้งนี้เพื่อเปรียบเทียบผลของการใช้ฮอร์โมน

17 α -Methyltestosterone และ Fluoxymesterone ในการแปลงเพศปลาสวยงามให้เป็นเพศผู้

วิธีการและผลการวิจัย

ในการทดลองครั้งนี้ใช้ปลาหางนกยูง และปลาสอดแดงหางดาบ โดยการแบ่งกลุ่มออกเป็น 2 กลุ่มการทดลองคือกลุ่มที่ใช้ 17 α -Methyltestosterone ในระดับความเข้มข้น 20 30 40 และ 50 มิลลิกรัมต่อไรแดง 1 กิโลกรัม และกลุ่ม Fluoxymesterone ในระดับความเข้มข้น 50 100 150 และ 120 มิลลิกรัมต่อไรแดง 1 กิโลกรัม โดยให้กินติดต่อกันเป็นระยะเวลา 14 วัน เมื่อสิ้นสุดการทดลองพบว่า ปลาหางนกยูง และปลาสอดแดงหางดาบที่ได้รับฮอร์โมน 17 α -Methyltestosterone ในระดับความเข้มข้นที่ 20 30 40 และ 50 มิลลิกรัมต่อไรแดง 1 กิโลกรัม และฮอร์โมน Fluoxymesterone ในระดับความเข้มข้น 50 100 150 และ 120 มิลลิกรัมต่อไรแดง 1 กิโลกรัม ทุกระดับความเข้มข้นของฮอร์โมนทั้งสองชนิดสามารถเหนี่ยวนำให้ปลาเป็นเพศผู้ได้ 100

เปอร์เซ็นต์ โดยลักษณะของปลาหางนกยูงจะมีสีส้มบนลำตัวปลาและหางเข้มชัดเจน ตลอดจนลักษณะของครีบหลัง ครีบข้อและครีบกันยาวและใหญ่ ส่วนปลาสดแดงหางดาบมีลำตัวลักษณะเพียวยาว และขอบครีบบางด้านล่างยื่นยาวออกไปคล้ายดาบอย่างชัดเจน และมีแถบสีดำยาวตลอดครีบ ส่วนอัตราการรอดตายพบว่าในปลาหางนกยูงและปลาสดแดงหางดาบที่ได้รับฮอร์โมนทั้งสองชนิดไม่แตกต่างกัน

การนำผลการวิจัยไปเผยแพร่ให้กับเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาสวยงาม เพื่อเพิ่มผลผลิตปลาสวยงามเป็นพื้นฐานในการทำวิจัยขั้นสูงต่อไป ตลอดจนเป็นแนวทางในการพัฒนาการเรียนการสอนให้กับนักศึกษา



ปลาหางนกยูงหลังได้รับฮอร์โมน



ปลาสดแดงหลังได้รับฮอร์โมน

เรื่อง : ความชื้นและระยะเวลาการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพการงอกของข้าวกล้อง

งอกนักวิจัย : อาจารย์ชนิษฐา ไชยแก้ว

โครงการวิจัย : ผลกระทบของความชื้นและระยะเวลาการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพการงอก
ของข้าว สำหรับทำเป็นข้าวกล้องงอกในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก

แหล่งทุนวิจัย : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

E-mail นักวิจัย : khanita23@yahoo.com



การผลิตข้าวของเกษตรกรจะมีปัญหาเรื่องของความชื้นเมล็ดพันธุ์สูงในระยะเก็บเกี่ยว ส่งผลให้ข้าวเสื่อมคุณภาพเร็ว คุณภาพการสีต่ำ เมล็ดเกิดรอยร้าว มีกลิ่นสาบ การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาผลกระทบของความชื้นเมล็ดพันธุ์ข้าวและระยะเวลาการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพการงอกของข้าวที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก สำหรับการนำไปทำเป็นข้าวกล้องงอก

วิธีการและผลการวิจัย

คัดเลือกพื้นที่ปลูกข้าวของจังหวัดพิษณุโลก 8 พื้นที่จาก 7 อำเภอ โดยใช้ระบบ GIS เพื่อช่วยให้ครอบคลุมทั่วถึง และตรวจสอบหาความชื้นและความงอกเมล็ดพันธุ์ ในข้าวนาปีและนาปรัง ในระยะ 3, 2, 1 สัปดาห์ก่อนเก็บเกี่ยว และระยะเก็บเกี่ยว ผลการวิจัยพบว่าความชื้นของเมล็ดพันธุ์ข้าวเปลือกในฤดูนาปีจะสูงกว่าในฤดูนาปรัง ส่วนเปอร์เซ็นต์ความงอกเมล็ดพันธุ์ข้าวนาปีที่ระยะเก็บเกี่ยวน้อยกว่าข้าวนาปรัง ด้านคุณภาพของข้าวกล้องงอก พบว่าเมล็ดพันธุ์ข้าวนาปี ระยะ 1 สัปดาห์ก่อนเก็บเกี่ยวไม่แตกต่างกับระยะเก็บเกี่ยว ส่วนข้าวนาปรัง ระยะ 2 และ 1 สัปดาห์ก่อนเก็บเกี่ยว ให้คุณลักษณะด้านต่างๆ ของข้าวกล้องงอกดีกว่าในระยะเก็บเกี่ยว

การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์หรือแนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

การนำเอาข้าวเปลือกที่เก็บเกี่ยวแล้วและมีปริมาณความชื้นสูงไม่พร้อมต่อการสี นำมาทำเป็นข้าวกล้องงอก และรอจนกว่าจะถึงเวลาเหมาะสมจึงนำข้าวกล้องงอกมาตากแดดก่อนจะนำไปสี เป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับเกษตรกรในอันที่จะเพิ่มมูลค่าของข้าว



เรื่อง : วัตถุประสงค์อาหารสัตว์หมักยีสต์
 นักวิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยิ่งลักษณ์ มูลสาร
 นายสัตวแพทย์ปรีชา มูลสาร
 โครงการวิจัย : ผลการใช้วัตถุประสงค์คุณภาพต่าง ๆ หมักยีสต์
 เพื่อใช้เป็นอาหารสัตว์
 แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
 E-mail นักวิจัย : kyingluck@yahoo.com, pmoonsan@yahoo.com



เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์มักประสบปัญหา อาหารและวัตถุประสงค์อาหารสัตว์มีราคาแพง โดยเฉพาะในกลุ่มที่มีโปรตีนสูง มันสำปะหลัง ปลายข้าว รำและกากถั่วเหลือง เป็นวัตถุประสงค์อาหารสัตว์ที่ใช้มากในปัจจุบัน ราคาแตกต่างกันตามระดับโปรตีน ซึ่งอยู่ที่ร้อยละ 2, 7, 12 และ 46 ตามลำดับ ยีสต์ (*Saccharomyces cerevisiae*) เป็นจุลินทรีย์ที่สามารถใช้ในการหมักวัตถุประสงค์อาหารสัตว์เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับสัตว์ได้ อย่างไรก็ตามวัตถุประสงค์อาหารสัตว์ที่มีองค์ประกอบทางโภชนาการแตกต่างกัน อาจใช้ผลในการหมักที่แตกต่างกัน ด้วย จึงควรศึกษาเพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพวัตถุประสงค์อาหารสัตว์ โดยใช้ยีสต์หมักมันสำปะหลัง ปลายข้าว รำ และกากถั่วเหลือง ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 0 1 3 5 และ 7 วัน โดยไม่เสริมวัตถุประสงค์อื่นใด แล้วนำไปวิเคราะห์หาองค์ประกอบทางโภชนาการเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์ที่ไม่มีการหมักยีสต์

พบว่าการหมักยีสต์ทำให้มันสำปะหลัง ปลายข้าว รำ และกากถั่วเหลืองมีโปรตีนเพิ่มขึ้นเฉลี่ยเท่ากับ ร้อยละ 2.8, 9.2, 16.0 และ 54.2 ตามลำดับ ส่วนวัตถุประสงค์และไนโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรก ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ย่อยง่ายของวัตถุประสงค์ทุกชนิดลดลง แสดงว่าการหมักยีสต์สามารถเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของอาหารสัตว์ได้จริง แต่วัตถุประสงค์ที่ใช้หมักต้องมีไนโตรเจนหรือโปรตีนที่เพียงพอ เพื่อใช้ในการเจริญเพิ่มจำนวนเซลล์ของยีสต์ จึงจะเห็นผลในการเพิ่มระดับโปรตีน อย่างไรก็ตามยีสต์จะต้องใช้โภชนาการกลุ่มคาร์โบไฮเดรตที่ย่อยง่ายทำให้วัตถุประสงค์มีการสูญเสียไนโตรเจนฟรีเอ็กซ์แทรกและวัตถุประสงค์บางส่วน เกษตรกรสามารถนำวิธีการนี้ไปใช้เพื่อเพิ่มคุณค่าแก่วัตถุประสงค์อาหารสัตว์ได้ วัตถุประสงค์ที่มีระดับโปรตีนต่ำ เช่น มันสำปะหลัง ควรเพิ่มไนโตรเจนจากแหล่งต่าง ๆ เช่น ยูเรีย ในการหมักด้วย เพื่อให้ยีสต์ใช้ในการเจริญเติบโต ซึ่งจะทำให้การหมักได้ผลดียิ่งขึ้น

เรื่อง : ความหลากหลายของศัตรูข้าวและศัตรูธรรมชาติในนาข้าวอินทรีย์

นักวิจัย : อาจารย์วณิชญาฉิมมาศ

โครงการวิจัย : ความหลากหลายของศัตรูข้าวและศัตรูธรรมชาติในนาข้าวอินทรีย์

แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

E-mail นักวิจัย : vanidchaya@gmail.com



การผลิตข้าวอินทรีย์เป็นระบบการผลิตทางการเกษตรที่เน้นเรื่องของธรรมชาติเป็นสำคัญ เป็นการฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ รักษาสมดุลธรรมชาติและการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติเพื่อความยั่งยืน โดยในนาข้าวอินทรีย์นั้นมีความหลากหลายของแมลงสูง มีศัตรูธรรมชาติจำพวกแมลง แมงมุม และเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ จำนวนมากคอยควบคุมแมลงศัตรูข้าว ซึ่งศัตรูธรรมชาติที่มีประโยชน์เหล่านี้คอยควบคุมจำนวนแมลงศัตรูข้าว ให้อยู่ในสมดุลไม่ทำลายข้าวให้เสียหาย โดยเฉพาะในนาข้าวที่ไม่มีการใช้สารเคมีฆ่าแมลงทำให้ศัตรูธรรมชาติมีชีวิตและสามารถขยายพันธุ์ต่อไปได้ ถ้าปราศจากศัตรูธรรมชาติเหล่านี้ แมลงศัตรูข้าวจะเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจนทำความเสียหายให้แก่ข้าวในนาได้อย่างมาก ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาถึงความหลากหลายของศัตรูข้าวและศัตรูธรรมชาติ ในนาข้าวอินทรีย์ประกอบกับทางคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้จัดทำโครงการเกษตรอินทรีย์ขึ้น และมีการจัดทำแปลงนาข้าวอินทรีย์นี้ขึ้น จึงสามารถนำผลการวิจัยเป็นข้อมูลพื้นฐานในการใช้ ประโยชน์และบริหารจัดการข้าวอินทรีย์ต่อไปในอนาคต

วิธีการและผลของการวิจัย

สำรวจความหลากหลายของแมลงศัตรูข้าวและศัตรูธรรมชาติในนาข้าวอินทรีย์ พื้นที่ของ แปลงปลูกข้าวอินทรีย์ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งเป็นพื้นที่ในการปลูกข้าวอินทรีย์โดยเฉพาะ และเป็นที่อยู่อาศัยของแมลงศัตรูข้าวและศัตรูธรรมชาติหลายชนิด ผลการศึกษาพบแมลงและแมงมุมในนาข้าวอินทรีย์ทั้งหมดจำนวน 53 ชนิด คือแมลงศัตรูข้าวจำนวน 19 ชนิด แมลงศัตรูธรรมชาติที่เป็นแมลงตัวห้ำจำนวน 16 ชนิด แมลงตัวเบียน 13 ชนิด และแมงมุมศัตรูธรรมชาติจำนวน 5 ชนิด และพบความหลากหลายทางชีวภาพของแมลงและแมงมุมทุกชนิดมีค่าดัชนีความหลากหลายทางชีวภาพเท่ากับ 3.60 และมีค่าดัชนีการกระจายตัวเท่ากับ 0.77 ในขณะที่ค่าดัชนีความหลากหลายทางชีวภาพและค่าดัชนีการกระจายตัวของแมลงศัตรูข้าวมีค่าเท่ากับ 2.49 และ 0.70 ตามลำดับ ส่วนค่าดัชนีความหลากหลายทางชีวภาพและค่าดัชนีการกระจายตัวของแมลงศัตรูธรรมชาติและแมงมุมมีค่าเท่ากับ 2.24 และ 0.76 ตามลำดับ ในส่วนของความสัมพันธ์ระหว่างศัตรูข้าวกับศัตรูธรรมชาติพบว่า ตัวงเต่าสีส้มมี

ความสัมพันธ์กับตักแตนหนวดสั้น เท่ากับร้อยละ 62.6 รองลงมาคือ แมงมุมเขียวใหญ่ *Tetragnathinitens* (Audouin) มีความสัมพันธ์กับตักแตนหนวดสั้น ร้อยละ 55.50

การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์หรือแนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

สามารถนำข้อมูลความหลากหลายของชนิดศัตรูข้าวและศัตรูธรรมชาติไปใช้เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการบริหารจัดการนาข้าวในระบบอินทรีย์ต่อไป



เรื่อง : การผลิตอาหารไทยชุมชนจอมทองให้มีความปลอดภัย

หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์

ชื่อโครงการ : GMP อาหารไทยชุมชนจอมทอง

บูรณาการงานวิจัยเรื่อง : สุขลักษณะการผลิตอาหารเพื่อการค้าของชุมชนจอมทอง

บูรณาการกับรายวิชา : กฎหมาย มาตรฐาน และการจัดการความปลอดภัยอาหาร

E-mail : pimchanok5512@gmail.com



หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ให้บริการวิชาการในหัวข้อต่างๆ แก่ชุมชนจอมทองอย่างต่อเนื่อง เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีและองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์เสริมสร้างความเข้มแข็งและการพัฒนาที่ยั่งยืนของชุมชน การถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารไทยชุมชนจอมทองให้ปลอดภัย แก่กลุ่มแม่บ้านในชุมชนมีความรู้และสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตที่ถูกต้อง มีสุขลักษณะที่ดีในการผลิต โดยนำนักศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่เรียนในรายวิชา FST251 กฎหมาย มาตรฐานและการจัดการความปลอดภัยอาหาร ร่วมเป็นวิทยากรผู้ช่วยในการถ่ายทอดองค์ความรู้ เป็นการฝึกทักษะการเรียนรู้ และพบว่า ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจด้านความเชี่ยวชาญของวิทยากร และทีมงานผู้ให้บริการอยู่ในระดับมากที่สุด ได้ความรู้ด้านการผลิตที่ถูกต้องปลอดภัยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความประสงค์ให้สาขาฯ จัดการอบรมเรื่องสุขลักษณะการผลิตอาหารให้แก่เยาวชนของชุมชนจอมทองในครั้งต่อไปการบริการวิชาการครั้งนี้ก่อให้เกิดความเชื่อมโยงกับหน่วยงานเครือข่ายระหว่าง สถาบันการศึกษา และหน่วยงานในท้องถิ่น



เรื่อง : สุขลักษณะส่วนบุคคลและสุขลักษณะการผลิตอาหารที่ดี
ของเยาวชนจอมทอง

หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์

ชื่อโครงการ : อบรมเชิงปฏิบัติการ การสร้างสุขลักษณะส่วนบุคคล
และสุขลักษณะการผลิตอาหารที่ดีแก่เยาวชนสังกัด
องค์การบริหารส่วนตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก



บูรณาการงานวิจัยเรื่อง : รูปแบบและแนวทางอนุรักษ์ขนมไทยจอมทอง

บูรณาการกับรายวิชา : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

E-mail : pimchanok5512@gmail.com

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ให้บริการวิชาการแก่เยาวชนในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก เรื่อง “สุขลักษณะส่วนบุคคลและสุขลักษณะการผลิตอาหารที่ดีจอมทอง” เพื่อเป็นการปลูกฝังให้เยาวชนทราบและเข้าใจแนวปฏิบัติของผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ก่อให้เกิดการอนุรักษ์วัฒนธรรมการผลิตขนมหรืออาหารไทยในท้องถิ่นแก่เยาวชนได้ โดยจัดกิจกรรมเป็นฐานการเรียนรู้การผลิตอาหารปลอดภัย 6 ฐาน มีนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชา FST 445 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้แก่เยาวชน **เพื่อบูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับการบริการวิชาการ** และจากการติดตามประเมินผลโดยการจัดกิจกรรมประกวดอาหารพื้นถิ่น จังหวัดพิษณุโลก ประเภทอาหารคาว ในวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2557 พบว่า ทีมเยาวชนจากชุมชนจอมทอง ได้รับรางวัล **สุดยอดทีมที่มีสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร**



20/01/2014

เรื่อง : โครงการพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP)
 สู่สากล [ชื่อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าหมี (SID:92)]

หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพรธณ สังข์ทรัพย์

ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP)
 สู่สากล [ชื่อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าหมี (SID:92)]

บูรณาการปัญหาพิเศษ เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าหมีสมุนไพรแบบแห้ง / การศึกษาอายุการเก็บ
 รักษาข้าวเม่าหมีแบบแห้ง

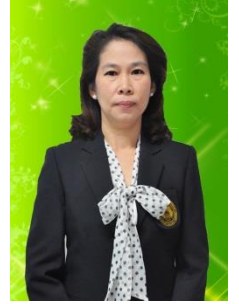
E-mail : sungkasub@yahoo.com



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม โดยการสนับสนุนงบประมาณจาก สำนักงาน
 ปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในโครงการพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
 (OTOP) สู่สากล ได้เข้ามาช่วยพัฒนาศักยภาพยกระดับผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปข้าวบ้าน
 สระบัว ต.ไผ่รอบ อ.โพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร เป็นผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์จากข้าวหลายชนิด เช่น
 กระจ่างสารท ข้าวเม่าสมุนไพร และข้าวเม่าหมี โดยจัดการอบรมถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการปฏิบัติการที่ดีใน
 การผลิตอาหาร (GMP) เป็นโครงการที่สำคัญในการจะช่วยให้กลุ่มฯ มีความรู้ความสามารถในการยกระดับ
 กระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน และสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ให้ได้รับการยอมรับมากยิ่งขึ้น
 รวมถึงการพัฒนาารูปแบบของผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าหมีซึ่งกรอกรวนกินยาก มาดัดแปลงเป็นขนมขบเคี้ยวชนิดแห้ง
 ช่วยให้สะดวกกับการบริโภคมากขึ้นร่วมกับให้ความรู้ในด้านบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนร่วมกันการพัฒนารูปแบบ
 บรรจุภัณฑ์ที่ดี สวยงาม จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์สามารถแข่งขันในเชิงธุรกิจได้มากยิ่งขึ้น



เรื่อง : โครงการพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP)
 สู่สากล [ชื่อผลิตภัณฑ์ครูอ้อดมะขามปรงรส (SID:103)]
 หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์
 ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP)
 สู่สากล [ชื่อผลิตภัณฑ์ครูอ้อดมะขามปรงรส (SID:103)]
 E-mail : sungkasub@yahoo.com



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม โดยการสนับสนุนงบประมาณจาก สำนักงาน ปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในโครงการพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) สู่สากล ได้เข้ามาช่วยพัฒนาศักยภาพยกระดับผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนครูอ้อดมะขามปรงรส 575/53 ซ.10 ถ.สนามบิน อ.เมือง จ.พิษณุโลก โดยจัดการอบรมถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการ ปฏิบัติการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และอบรมถ่ายทอดและให้คำแนะนำในเชิงลึกเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์และ ฉลาก โดยการบรรยายและลงพื้นที่ทำกรณีศึกษา

สำหรับประโยชน์ที่ได้จากโครงการ พบว่ากลุ่มผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการ ปฏิบัติการที่ดีในการผลิตอาหาร และบรรจุภัณฑ์จนทำให้เกิดความมั่นใจในคุณภาพและกระบวนการผลิต ตลอดจนจนแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ต่างๆ ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศทำให้กลุ่มผู้ประกอบการสามารถเพิ่ม ช่องทางการตลาดมากขึ้น



กล้วยอบ
 SSSUชาติ
 575/53 ซ.10 สนามบิน อ.เมือง จ.พิษณุโลก
 โทร 055-214423, 051-606009



มะขาม
 ปรงรส
 575/53 ซ.10 สนามบิน อ.เมือง จ.พิษณุโลก
 โทร 055-214423, 051-606009



เรื่อง : การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำผึ้งเพื่อมูลค่าเพิ่ม
 หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร. พรดรัล จุลกัลป์
 ชื่อโครงการ : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำผึ้ง
 เพื่อมูลค่าเพิ่ม
 E-mail : phondaran_kitty@hotmail.com



โครงการบริการวิชาการนี้จัดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำองค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำผึ้งของหลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์มาถ่ายทอดสู่กลุ่มเป้าหมายและเพื่อนำความรู้ที่ได้มาบูรณาการกับการเรียนการสอน โดยจัดโครงการในลักษณะการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงผึ้งพันธุ์บ้านน้ำอับ ตำบลบ้านกว้าง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลกนักศึกษา และผู้สนใจทั่วไปจำนวน 36 คน โดยเป็นการให้ความรู้ในเรื่องของคุณสมบัติและประโยชน์ของน้ำผึ้ง การนำน้ำผึ้งไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารและไม่ใช่อาหาร ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการฝึกอบรมมีทั้งหมด 3 ผลิตภัณฑ์ คือ เยลลี่น้ำผึ้ง ลูกอมรสน้ำผึ้ง และเค้กเนยผสมน้ำผึ้ง ผลการประเมินพบว่า ผู้รับบริการมีความพึงพอใจด้านรูปแบบและวิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการให้บริการวิชาการต่อสังคมสูงสุด 4.85 จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน และมีความพึงพอใจด้านอื่นๆ อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด โดยมีคะแนนความพึงพอใจอยู่ในช่วง 4.31-4.77 คิดเป็นร้อยละ 86.15-95.38 โดยผู้เข้ารับบริการเห็นว่าเป็นโครงการที่ดีและสามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ของกลุ่มต่อไป



เรื่อง : การอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอาหาร
ด้วยความร้อนจากเครื่องรีทอร์ต

หัวหน้าโครงการ: อาจารย์รัฐฐชัย สายรวมญาติ

ชื่อโครงการ : โครงการการบ่มเพาะวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอาหารด้วยความร้อน

บูรณาการงานวิจัยเรื่อง : การออกแบบกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน สำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวบรรจุ
รีทอร์ต

บูรณาการกับรายวิชา : การแปรรูปอาหารสำหรับวิศวกร

E-mail : rattachai09@gmail.com



ผู้ประกอบการธุรกิจทางการเกษตรและอาหาร ในจังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดใกล้เคียงติดต่อเข้ามาเพื่อขอรับการปรึกษาเชิงลึกในการพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูป โดยเฉพาะด้านเครื่องมือเครื่องจักร และเทคโนโลยีการแปรรูป และโดยเฉพาะอย่างยิ่งเทคโนโลยีทางการแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน

หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหารจึงได้จัดการฝึกอบรมและการให้คำปรึกษาเชิงลึกเรื่อง การบ่มเพาะวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอาหารด้วยความร้อนแก่ผู้ประกอบการธุรกิจทางการเกษตรและอาหารในจังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดใกล้เคียงซึ่งมีการบูรณาการกับงานวิจัย เรื่อง การออกแบบกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน สำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวบรรจุรีทอร์ต โดยได้จัดฝึกอบรมในวันที่ 1 - 2 มิถุนายน 2556 มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวนทั้งสิ้น 35 คน ประกอบด้วยคณาจารย์และนักศึกษาในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และผู้ประกอบการ บุคคลทั่วไป จากการฝึกอบรมผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.85 จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 97.00



เรื่อง : โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจัดการพืชอาหารสัตว์
สำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อในอำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก

หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร.สุภาวดี แหยมคง

ชื่อโครงการ : โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจัดการพืชอาหารสัตว์
สำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อในอำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก



บูรณาการงานวิจัยเรื่อง : สถานภาพและการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตโคเนื้อของเกษตรกรในกลุ่มผู้เลี้ยง
โคเนื้อ ตำบลบ้านดง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก

บูรณาการกับรายวิชา : พืชอาหารสัตว์และการจัดการทุ่งเลี้ยงเลี้ยงสัตว์ / การผลิตสัตว์เคี้ยวเอื้อง

E-mail : suphayaku@hotmail.com

ที่มาของการดำเนินงานและวัตถุประสงค์ของโครงการ

ความรู้ทางด้านการจัดการพืชอาหารสัตว์ จึงเป็นสิ่งจำเป็นและมีบทบาทสำคัญต่อเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ ซึ่งอาจช่วยป้องกันความเสี่ยงและปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับการผลิต และส่งเสริมเกษตรกรให้สามารถผลิตโคเนื้อได้อย่างเหมาะสม และเชื่อมต่อการผลิตเนื้อโคที่มีคุณภาพสูงแล้วยังช่วยให้นักพัฒนาพันธุ์โคเนื้อของเกษตรกร ซึ่งเป็นสัตว์ที่มีความสำคัญสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนไทยที่กำลังมีจำนวนลดลงนั้นสามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องต่อการพัฒนาให้เป็นสัตว์เศรษฐกิจและสามารถผลิตได้อย่างเพียงพอต่อความต้องการบริโภคภายในประเทศ หรือส่งออกขายยังต่างประเทศต่อไป และการได้มาซึ่งผลกำไรของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วิธีการและผลของการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมโดยใช้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริง โดยเน้นการมีส่วนร่วมของผู้ฝึกอบรม เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจในการจัดการพืชอาหารสัตว์ และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเอง

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

เกษตรกรสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการจัดการพืชอาหารสัตว์ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในฟาร์มได้ต่อไป



เรื่อง : โครงการฝึกอบรมการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตโคเนื้อ
ด้วยการจัดบันทึกข้อมูล

หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร.สุภาวดี แหยมคง

ชื่อโครงการ : โครงการฝึกอบรมการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตโคเนื้อ
ด้วยการจัดบันทึกข้อมูล



บูรณาการงานวิจัยเรื่อง : การพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตโคเนื้อของเกษตรกรรายย่อยในกลุ่มผู้เลี้ยงโคเนื้อ
ตำบลบ้านดง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก

บูรณาการกับรายวิชา : หลักการผลิตสัตว์

E-mail : suphayaku@hotmail.com

ที่มาของการดำเนินงานและวัตถุประสงค์ของโครงการ

การเลี้ยงโคเนื้อภายใต้สภาพสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบันต้องคำนึงถึงผลกำไรเป็นหลักซึ่งการลดต้นทุน การบริหารจัดการเพื่อลดความเสี่ยงและเพิ่มโอกาสในการผลิตจึงมีความสำคัญและจำเป็นมากขึ้นการทำบันทึกข้อมูลฟาร์มและการนำข้อมูลที่ทำบันทึกนั้นมาใช้ประโยชน์สามารถช่วยลดความเสี่ยงและเพิ่มโอกาสในเรื่องต่างๆที่เกิดขึ้นในระบบการผลิตของเกษตรกรได้หากกล่าวได้ว่าการจัดการฟาร์มที่มีระบบการจัดเก็บและการใช้ประโยชน์จากข้อมูลฟาร์มเป็นหัวใจสำคัญในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในฟาร์มโคเนื้อดังนั้นเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ จำเป็นต้องมีระบบการจัดเก็บและบันทึกข้อมูลที่ชัดเจนสมบูรณ์ถูกต้องและสามารถนำข้อมูลเหล่านั้นมาใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตในเชิงปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

วิธีการและผลของการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมโดยใช้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริง โดยเน้นการมีส่วนร่วมของผู้ฝึกอบรม เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจในการทำบันทึกข้อมูล และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเอง

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

เกษตรกรสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการจัดบันทึกข้อมูลสามารถนำไปประยุกต์ใช้ภายในฟาร์มได้ต่อไป



เรื่อง : โครงการฝึกอบรมการใช้เศษเหลือจากการเกษตรและอุตสาหกรรม
เกษตรเพื่อทดแทนแหล่งอาหารชั้นสำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ

หัวหน้าโครงการ: อาจารย์ ดร.ณรทมล เล่าห์รอดพันธ์

ชื่อโครงการ : โครงการฝึกอบรมการใช้เศษเหลือจากการเกษตรและอุตสาหกรรม
เกษตรเพื่อทดแทนแหล่งอาหารชั้นสำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ



บูรณาการงานวิจัยเรื่อง : A comparative Situation on Beef Cattle Production of Small Scale Farmers in
Phitsanulok Province

บูรณาการกับรายวิชา : การผลิตสัตว์เคี้ยวเอื้อง / ทุ่งหญ้าและการจัดการทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์

E-mail : naikaset119@hotmail.com

ที่มาของการดำเนินงานและวัตถุประสงค์ของโครงการ

ปัญหาหลักของการผลิตโคเนื้อคือต้นทุนการผลิตสูง โดยเฉพาะต้นทุนค่าวัตถุดิบอาหารสัตว์ซึ่งเป็น
ต้นทุนการผลิตหลักในการปศุสัตว์ ดังนั้นการส่งเสริมการฝึกอบรมให้ความรู้อาหารและการให้อาหารสัตว์เป็น
สิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่ง ซึ่งเกษตรกรจะสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในฟาร์มของ
ตนเอง เพื่อลดต้นทุนค่าอาหารชั้นโดยสามารถรู้จักการใช้เศษเหลือจากการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรที่
มีอยู่ในท้องถิ่นให้มีประโยชน์สูงสุด มีต้นทุนการเลี้ยงโคต่ำที่สุด ได้รับผลตอบแทนสูงที่สุด และได้โคเนื้อที่มี
สมรรถนะการเจริญเติบโตที่สูงที่สุด

การดำเนินงานครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อในจังหวัดพิษณุโลก มีความรู้
ความเข้าใจ และมีทักษะในการเลือกใช้เศษเหลือจากการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรทดแทนแหล่งอาหาร
ชั้นสำหรับโคเนื้อ

วิธีการและผลของการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมโดยใช้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริง โดยเน้นการมีส่วนร่วมของผู้
ฝึกอบรม เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจในกระบวนการคิดวิเคราะห์ สามารถต้นทุนค่าอาหารสัตว์ได้ สามารถเรียนรู้
ด้วยตัวเองได้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็น

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

เกษตรกรรู้จักการเลือกใช้เศษเหลือจากการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิด
ประโยชน์ได้



เรื่อง : อบรมเชิงปฏิบัติการขยายพันธุ์พืชและสร้างสวนสมุนไพร
ประจำโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา อ.บางกระท่อม จ.พิษณุโลก

หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร.จักรกฤษ ศรีละออ

ชื่อโครงการ : อบรมเชิงปฏิบัติการขยายพันธุ์พืชและสร้างสวนสมุนไพร
ประจำโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา อ.บางกระท่อม จ.พิษณุโลก



บูรณาการกับรายวิชา : การรวบรวมผักพื้นบ้านใน จ.พิษณุโลก / พืชสมุนไพรในชีวิตประจำวัน

E-mail : madeaw370@gmail.com

ที่มาของโครงการ

ประเทศไทยมีความหลากหลายทางพันธุกรรมพืช ซึ่งการปลูกเลี้ยง บำรุงรักษา พรรณไม้ ชนิดต่างๆ เป็นการสร้างสุขภาพจิตที่ดีให้แก่มนุษย์ เทคนิควิธีการปลูกเลี้ยง ดูแลรักษา และการขยายพันธุ์พืชเป็นสิ่งที่สามารถกระทำได้ตั้งแต่วัยเด็กเป็นต้นไป หากสามารถส่งเสริมกิจกรรมให้เด็กสามารถ ปลูกเลี้ยง ขยายพันธุ์พืช ได้ด้วยตนเอง จะทำให้ตัวเด็กนักเรียนเอง มีสภาพจิตที่ดี มีความสุข รู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ อีกทั้งเป็นการอนุรักษ์พรรณพืชได้หลากหลายชนิด และสามารถสร้างรายได้เสริมจากกิจกรรมดังกล่าวได้ ซึ่งหากได้มีการปลูกฝังให้คนไทยรู้จักดูแลสุขภาพให้ แข็งแรงอยู่เสมอและสามารถบรรเทาอาการเจ็บป่วยที่ไม่รุนแรงได้ด้วยตัวเอง จะสามารถช่วยลดความสูญเสียทางเศรษฐกิจ เช่น ลดค่ารักษาพยาบาล และลดความสูญเสียจากการเสียโอกาสในการทำงาน การใช้พืชสมุนไพรอย่างถูกวิธีเป็นแนวทางหนึ่งในการดูแลสุขภาพที่ใช้ต้นทุนต่ำมาก

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการบริการวิชาการ โดยเป็นการบูรณาการการเรียนการสอนเข้ากับการบริการวิชาการ ด้านการขยายพันธุ์พืชและการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรให้กับเด็กนักเรียนระดับมัธยมศึกษาในเขตพื้นที่บริการวิชาการของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานในการขยายพันธุ์พืชด้วยตนเอง สามารถถ่ายทอดความรู้ดังกล่าวสู่คนในครอบครัวได้ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับสรรพคุณต่าง ๆ ของสมุนไพรไปใช้ในการดูแลสุขภาพเบื้องต้นของตนเองและคนในครอบครัว

2. เป็นการนำการบริการวิชาการมาบูรณาการในการเรียนการสอนรายวิชาหลักการผลิตพืช พืชสมุนไพรในชีวิตประจำวัน และรายวิชาเศรษฐกิจพอเพียงและระบบเกษตรยั่งยืน

รายงานผลการดำเนินงาน

1. ประชุมชี้แจงคณาจารย์ในสาขาวิชาเกษตรศาสตร์

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์มีการประชุม เพื่อการจัดแบ่งหน้าที่รับผิดชอบแต่ละฝ่ายเพื่อเตรียมการดำเนินงานในโครงการบริการวิชาการ โดยผู้รับบริการมีความต้องการรับบริการวิชาการเกี่ยวกับการขยายพันธุ์พืชและสร้างสวนสมุนไพรประจำโรงเรียน เพื่อส่งเสริมกิจกรรมให้เด็กสามารถขยายพันธุ์พืชได้ด้วยตนเอง ซึ่งโรงเรียนจะเป็นแหล่งกระจายความรู้ไปสู่ชุมชนโดยผ่านนักเรียน

2. ประสานงานกับผู้อำนวยการโรงเรียนประชาสามัคคีเพื่อเตรียมการฝึกอบรม

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ดำเนินการติดต่อประสานงานกับ ผู้อำนวยการโรงเรียนประชาสามัคคี ตำบลท่าตาล อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก เพื่อทำความเข้าใจและนัดหมายวันเวลาการฝึกอบรม

3. ดำเนินการบริการวิชาการแก่กลุ่มเป้าหมาย

โครงการบริการวิชาการฝึกอบรม เรื่อง “การอบรมเชิงปฏิบัติการขยายพันธุ์พืชและสร้างสวนสมุนไพรประจำโรงเรียน” ได้ดำเนินโครงการเมื่อวันที่ 1-2 สิงหาคม 2556 ณ โรงเรียนประชาสามัคคี ตำบลท่าตาล อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

การนำไปใช้ประโยชน์

ผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมได้มีการเอาความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ โดยการนำไปถ่ายทอดความรู้ให้กับครอบครัวและมีการขยายพันธุ์พืชสมุนไพรจากโรงเรียนไปยังแหล่งชุมชน โดยนักเรียนที่ผ่านการอบรมนำไปขยายพันธุ์ต่อที่บ้าน



เรื่อง : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การใช้ศัตรูธรรมชาติ
ควบคุมแมลงศัตรูพืช

หัวหน้าโครงการ : อาจารย์วณิชญา นิมนาค

ชื่อโครงการ : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การใช้ศัตรูธรรมชาติ
ควบคุมแมลงศัตรูพืช



บูรณาการงานวิจัยเรื่อง : ความหลากหลายของศัตรูข้าวและศัตรูธรรมชาติในนาข้าวอินทรีย์

บูรณาการกับรายวิชา : การผลิตพืชอินทรีย์ / การควบคุมศัตรูพืชในการเกษตรอินทรีย์

E-mail : vanidchaya@gmail.com

ที่มาของการดำเนินงานและวัตถุประสงค์ของโครงการ

ทางสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ ได้ดำเนินงานและพัฒนากิจการให้บริการวิชาการแก่สังคมเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนและเผยแพร่ความรู้พื้นฐานด้านการควบคุมศัตรูพืชโดยลดการใช้สารเคมีกำจัดแมลงในนาข้าว โดยมีการให้บริการในลักษณะการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การใช้ศัตรูธรรมชาติควบคุมแมลงศัตรูพืช ซึ่งเป็นการใช้ประโยชน์จากตัวห้ำ ตัวเบียนตลอดจนเชื้อโรค ในการควบคุมแมลงศัตรูพืช วัชพืช และศัตรูพืชต่างๆ ไม่ให้ก่อให้เกิดความเสียหายทางเศรษฐกิจ เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีทักษะการจัดจำแนกแมลงศัตรูและศัตรูธรรมชาติที่สำคัญ รวมถึงเทคนิคการเพาะเลี้ยงเพิ่มปริมาณศัตรูธรรมชาติได้

วิธีการและผลของการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ มีการบรรยายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับศัตรูธรรมชาติและศัตรูข้าว ร่วมกับการสาธิตการสำรวจความหลากหลายและจัดจำแนกชนิดของแมลงในนาข้าวในลักษณะที่ปฏิบัติจริง ซึ่งจัดในรูปแบบการเรียนรู้ร่วมกัน โดยเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในภาพรวมต่อการฝึกอบรมครั้งนี้ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 86.44

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

กลุ่มเกษตรกรนาข้าวในพื้นที่ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการควบคุมศัตรูพืชโดยชีววิธีในการใช้ศัตรูธรรมชาติควบคุมศัตรูพืชในนาข้าว สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดการภายในนาข้าวของตนเอง ซึ่งช่วยลดต้นทุนการใช้สารเคมีกำจัดแมลงและสร้างรายได้ ส่งผลเพิ่มให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดอย่างเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป



เรื่อง : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซล
อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว

ชื่อโครงการ : ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซล
อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

E-mail : srikaeok@live.psru.ac.th



ตามที่คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้ดำเนินการโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซลอันเนื่องมาจากพระราชดำริ มาตั้งแต่ปี 2550 ซึ่งสอดคล้องกับภารกิจหลักตาม พ.ร.บ.มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 ในการศึกษา วิจัย ส่งเสริมและสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากแนวพระราชดำริ โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามโดยมีกิจกรรมหลักคือการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซลที่ผลิตจากน้ำมันพืชใช้แล้ว เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนทั่วไปและเพื่อส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้

1. ส่งเสริมและเผยแพร่การผลิตการใช้น้ำมันไบโอดีเซลสู่ชุมชนและพลังชีวิตมวลผู้สนใจทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
2. พัฒนาให้นักเรียนนักศึกษา และประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการผลิต การใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังชีวิตมวลโดยใช้วัสดุดิบที่มีในท้องถิ่น
3. ปกป้องจิตสำนึกเกี่ยวกับการใช้พลังงานทดแทน และการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม

วิธีการและผลของการดำเนินโครงการ

- ติดต่อและประชาสัมพันธ์โครงการ
- บริการวิชาการเผยแพร่และจัดทำ ชุดเรียนรู้การผลิตน้ำมันไบโอดีเซลอย่างง่าย
- ฝึกอบรม ออกค่ายเกษตรสัญจร สร้างความตระหนักเกี่ยวกับการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซลให้กับกลุ่มเป้าหมาย รวมถึงดำเนินการร่วมกับโรงเรียน หรือ กับหน่วยงานต่าง ๆ

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

สร้างเครือข่ายทั้งภายในรัฐกับประชาชนร่วมมือกันพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซลออกสู่ชุมชนที่ขาดโอกาสและมีปัญหาด้านพลังงานทดแทนที่เหมาะสมโดยเฉพาะทางภาคการเกษตรและสร้างความสามัคคีในชุมชนกลายเป็นชุมชนเข้มแข็ง เชิงเศรษฐกิจเป็นการลดต้นทุนทางด้านเชื้อเพลิงและสามารถลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนไปได้บ้างไม่มากนักในอนาคตการใช้ไบโอดีเซลจะได้รับ

ความนิยมมากขึ้นตามลำดับพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลที่เหมาะสมกับชุมชนท้องถิ่นเพื่อตัดวงจรการนำน้ำมันพืชใช้แล้วมาใช้ซ้ำซึ่งส่งผลร้ายต่อสุขภาพของผู้บริโภคเพื่อตัดวงจรการนำน้ำมันพืชใช้แล้วมาใช้ซ้ำซึ่งส่งผลร้ายต่อสุขภาพของผู้บริโภค



เรื่อง : เกษตรทฤษฎีใหม่ในโรงเรียน
 หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรพิน เสงละคร
 ชื่อโครงการ : โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการทำเกษตรทฤษฎีใหม่ในโรงเรียน
 บุรณาการกับรายวิชา : เศรษฐกิจพอเพียงและระบบเกษตรยั่งยืน
 E-mail : orrapin.se01@gmail.com



ในปี 2555 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้ฝึกอบรมการทำเกษตรอินทรีย์ในโรงเรียนให้นักเรียนโรงเรียนวัดสระโคก จังหวัดพิษณุโลก ทางโรงเรียนได้นำผลผลิตที่เกิดจากการฝึกอบรมของนักเรียนไปใช้ประโยชน์ ในการประกอบอาหารกลางวันให้นักเรียนรับประทาน และนำไปต่างๆ ไปปรับปรุงดิน บำรุงต้นพืชในโรงเรียน จากเหตุผลดังกล่าวทางโรงเรียนจึงมีความต้องการให้ทางคณะฯ เข้าไปถ่ายทอดความรู้และส่งเสริมการทำแปลงสาธิตเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริฯ ในโรงเรียนเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ให้แก่เยาวชน รวมถึงโรงเรียนได้ใช้ประโยชน์จากการปลูกพืชหมุนเวียนในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่โดยนำผลผลิตไปประกอบอาหารกลางวันให้กับนักเรียนต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อถ่ายทอดความรู้เกษตรทฤษฎีใหม่ให้นักเรียนวัดสระโคกและนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
2. เพื่อให้นักเรียนและนักศึกษาฝึกทักษะในการทำแปลงสาธิตเกษตรทฤษฎีใหม่
3. เพื่อทำแปลงสาธิตเกษตรทฤษฎีใหม่ในโรงเรียนวัดสระโคก

วิธีการและผลของการดำเนินโครงการ

บูรณาการเข้ากับการเรียนการสอนในรายวิชาเศรษฐกิจพอเพียงและระบบเกษตรยั่งยืน มีการฝึกทักษะให้นักศึกษาก่อนออกไปให้บริการวิชาการในโรงเรียน ได้แบ่งกลุ่มนักเรียนโดยมีนักศึกษาเป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการฝึกปฏิบัติปลูกต้นไม้ในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ทำงานในรูปแบบพี่สอนน้องทั้งในด้านวิชาการ สันทนาการ และการฝึกทักษะด้านการเกษตร ผลจากการดำเนินโครงการพบว่านักเรียนมีความพึงพอใจในการฝึกอบรมมากที่สุดถึง ร้อยละ 91.48 และจากการติดตามผลหลังจากการฝึกอบรมผ่านไปแล้วพบว่านักเรียนนำความรู้การทำเกษตรทฤษฎีใหม่ไปถ่ายทอดด้วยวิธีการพูดคุยให้บุคคลอื่นฟังถึงร้อยละ 73.91

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

นำผลจากการดำเนินโครงการและประสบการณ์จากการบริการวิชาการไปประยุกต์ใช้กับงานและพัฒนาศูนย์การเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



เรื่อง : การจัดการพื้นที่ทำเกษตรแบบผสมผสานในพื้นที่จำกัด

หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ ใจผ่อง

ชื่อโครงการ : โครงการฟาร์มตัวอย่างตามพระราชเสาวนีย์
ในสมเด็จพระบรมราชินีนาถ

บูรณาการกับรายวิชา : ฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางสัตวศาสตร์

E-mail : jprapasiri@hotmail.com



โครงการฟาร์มตัวอย่างตามพระราชเสาวนีย์ในสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถจัดเป็นโครงการที่มุ่งพัฒนาโดยเฉพาะชาวชนบทที่อยู่ห่างไกลทุรกันดารและยากจนอย่างแท้จริงโดยมีหลักการสำคัญคือการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและการพัฒนาควรเป็นไปตามลำดับตามความจำเป็น ประหยัด การพึ่งพาตนเอง การส่งเสริมความรู้และเทคนิควิทยาการสมัยใหม่ที่เหมาะสม มีการอนุรักษ์และพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติ มีการส่งเสริมและปรับปรุงคุณภาพสิ่งแวดล้อมให้ยังคงอยู่ตลอดไป

ดำเนินการพัฒนาด้านการผลิตสัตว์ การปลูกพืชผักไปพร้อมๆกับการอนุรักษ์และฟื้นฟูสภาพแวดล้อมเพื่อให้เกิดประโยชน์และความมั่นคงไปพร้อมๆกัน

วิธีการและผลของการดำเนินโครงการ เป็นโครงการมีพื้นที่ในการทำเกษตรบริเวณพื้นที่ฟาร์มปศุสัตว์ภายในโครงการประกอบด้วย การปลูกพืชผักสวนครัวต่างๆ เลี้ยงปลา เลี้ยงไก่พื้นเมืองลูกผสม ไก่ไข่เบ็ดเนื้อ และการทำน้ำหมักชีวภาพเพื่อใช้ในโครงการฯ และใช้เป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางสัตวศาสตร์ ประกอบการเรียนการสอน ศึกษาดูงานสำหรับผู้ที่มีความสนใจทั่วไป

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับเป็นแหล่งเรียนรู้อานด้านการปลูกพืช เลี้ยงสัตว์และนำเศษเหลือใช้ทางการเกษตรมาประยุกต์ใช้ในด้านเกษตรและ ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับนักศึกษาและประชาชนทั่วไป



การเลี้ยงไก่ไข่



การเลี้ยงเบ็ดเนื้อ



การปลูกพืชผัก



เรื่อง : พรรณไม้ในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ ใจผ่อง

ชื่อโครงการ : โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

บูรณาการกับรายวิชา : การเลี้ยงและเพาะพันธุ์ปลาสวยงาม / พรรณไม้ในภูมิสถาปัตยกรรม

E-mail : jprapasiri@hotmail.com



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้ดำเนินงานสนองพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีตั้งแต่ปี พ.ศ.2546 และได้รับพระบรมราชานุญาตเมื่อตุลาคม 2554จนถึงปัจจุบันได้ดำเนินงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชพรรณไม้ ซึ่งได้มีการเก็บรวบรวมพรรณไม้ชนิดต่างๆ พืชผักพื้นบ้าน พืชสมุนไพร ที่ใช้เป็นอาหาร ประดับอาคารสถานที่ และใช้ประดับตู้ปลาสวยงามมาปลูกและขยายพันธุ์ด้วยวิธีปกติ และการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจโดยจัดเป็นสวนพฤกษศาสตร์บริเวณอาคารพิศิษฐ์วรุโรรุ ของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และจัดแสดงพิพิธภัณฑ์พันธุ์พืชในรูปแบบแห่งการดองเขียวภาพถ่ายและพันธุ์ไม้มีชีวิตเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้และศึกษาพรรณพืชในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯและเพื่อสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์และการนำทรัพยากรมาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืน

วิธีการและผลของการดำเนินโครงการได้เน้นการบูรณาการกับกระบวนการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางการสร้างองค์ความรู้ใหม่ด้วยการบูรณาการกับการศึกษา ทดลอง วิจัยร่วมกับนักศึกษาและอาจารย์ จัดทำฐานข้อมูลพรรณไม้พืชผักพื้นบ้านและพืชสมุนไพรที่เก็บรวบรวมไว้ เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้และศึกษา ตลอดจนถ่ายทอดความรู้ให้แก่บุคคลที่สนใจทั่วไป



ศึกษาลักษณะพืช

พันธุ์ไม้เกาะขอนเพิ่มมูลค่า

จัดประกอบตู้ปลาสวยงามการเก็บพันธุ์ไม้แห้ง