

นวัตกรรม
และเทคโนโลยีไทยเพื่อ SMEs
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



3-25

ตุลาคม 2558

ณ ตลาดคลองผดุงกรุงเกษม

จันทร์ – พฤหัสบดี

เวลา 10.00 – 18.00 น.

ศุกร์ – อาทิตย์

เวลา 10.00 – 20.00 น.





ตลาด

คลองผดุงกรุงเกษม

ตามที่คณะรัฐมนตรีได้มีการประชุมเมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม 2558 นายกรัฐมนตรี ได้มีข้อสั่งการให้กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นำผลงานนวัตกรรมฝีมือคนไทย ที่ได้รับการจดสิทธิบัตรทรัพย์สินทางปัญญา โดยเฉพาะการผลิตเครื่องจักรทางการเกษตร ไปจัดแสดง ณ ตลาดคลองผดุงกรุงเกษม ช้างทำเนียบรัฐบาล เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) สามารถเลือกซื้อเครื่องจักรที่เป็นนวัตกรรม ของคนไทยที่มีความพร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีได้ นั้น

กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ จึงได้กำหนดจัดงาน “นวัตกรรมและเทคโนโลยีไทยเพื่อ SMEs” ณ ตลาดคลองผดุงกรุงเกษม เพื่อเป็นการเผยแพร่ผลงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ และหน่วยงาน เครือข่ายของกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ โดยเฉพาะเครื่องจักร เครื่องมือ ทางทางการเกษตร ที่เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาของคนไทย รวมถึงการจำหน่ายสินค้าและบริการที่ได้รับ พัฒนาโดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ประกอบการ SMEs นักวิจัย นักพัฒนา นิสิต นักศึกษา ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงผลงานของกระทรวง วิทยาศาสตร์ฯ รวมถึงผู้ผลิตสินค้าและผู้ขายมีโอกาสได้ซื้อขายสินค้าวิทยาศาสตร์ รวมถึง การสร้างความตระหนักด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีภายในงานด้วย

เพื่อนำเสนอและเผยแพร่ผลงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม
ของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ และหน่วยเครือข่ายของกระทรวง
วิทยาศาสตร์ฯ ให้กับผู้ประกอบการ SMEs นักเรียน นักศึกษา และประชาชนผู้สนใจ
ได้เข้าชม

ระยะเวลาดำเนินงาน

วันที่ 3 - 25 ตุลาคม 2558 (23 วัน)

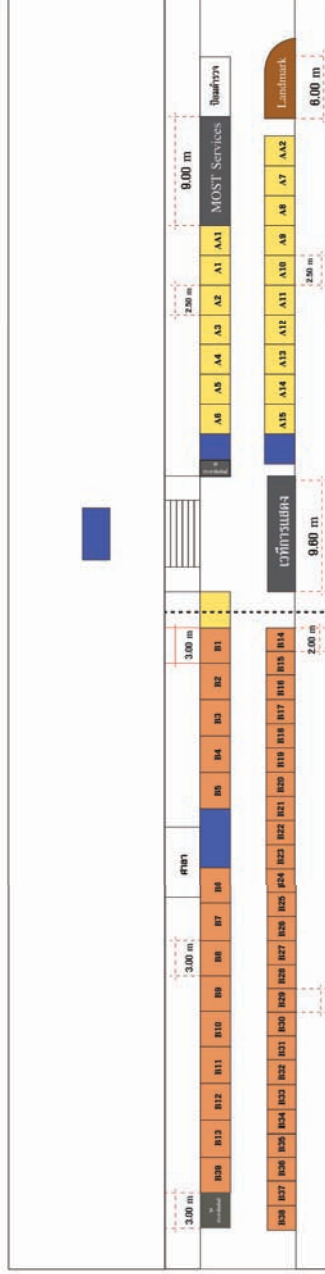
จันทร์ – พฤหัสบดี	ระหว่างเวลา 10.00 – 18.00 น.
ศุกร์ – อาทิตย์	ระหว่างเวลา 10.00 – 20.00 น.

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.)

75/47 ถนนพระราม 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทร : 0 2333 3700 โทรสาร : 0 2333 3833 Call Center : 1313

E-mail : webmaster@most.go.th www.most.go.th



B โซนติดตั้งเครื่องปรับอากาศ

A โซนติดตั้งเครื่องปรับอากาศ

รายชื่อจัดแสดง
และจำหน่ายผลิตภัณฑ์
หรือผลงาน

สัปดาห์ที่ 2

วันที่ 10 - 16 ตุลาคม 2558



LAND MARK

Colorful PV Rest Area เป็นการนำเซลล์แสงอาทิตย์ชนิดผลึกมาพัฒนา โดยทำให้มีสีสันสวยงาม เหมาะกับการใช้ตกแต่งอาคารทั้งภายในและภายนอก ในขณะที่ยังคงคุณสมบัติของการผลิตไฟฟ้าตามหน้าที่หลักของเซลล์แสงอาทิตย์ ซึ่งมีข้อดีดังนี้

1. สามารถมองทะลุผ่านแผงเซลล์แสงอาทิตย์ และใช้เป็นวัสดุตกแต่งที่มีสีสันสวยงาม
2. ลดการส่องผ่านของแสงอัลตราไวโอเลต (UV) ได้มากกว่า 99% และลดการส่องผ่านรังสีอินฟราเรด (IR) ได้มากกว่า 40% ซึ่งรังสีเหล่านี้สามารถทำอันตรายต่อผิวหนังมนุษย์ได้
3. ลดการสะท้อนของแสงแดดได้มากกว่า 94% ซึ่งเป็นอันตรายต่อนัยน์ตามนุษย์ หรือรบกวนสายตาผู้ที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียง
4. ป้องกันและลดอุณหภูมิหรือความร้อนจากภายนอกที่จะเข้าสู่ภายในอาคารได้มากกว่า 90% ทำให้อาคารมีอุณหภูมิภายในต่ำและมีอากาศเย็นกว่าภายนอก
5. ประยุกต์ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย ซึ่งเพิ่มมูลค่า และ ความสวยงามให้กับอาคารหรือสิ่งปลูกสร้าง

ขนาด 3x3x3 เมตร (กว้างxยาวxสูง) หนัก 600 กิโลกรัม



ผู้พัฒนา :

บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)

ผู้ประสานงาน : ดร.ณัฐพงษ์ บริรักษ์สันติกุล

โทร : 089 733 0706

สนับสนุนการจัดแสดงผลงานโดย :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย





MOST Service



ศูนย์
NSTDA

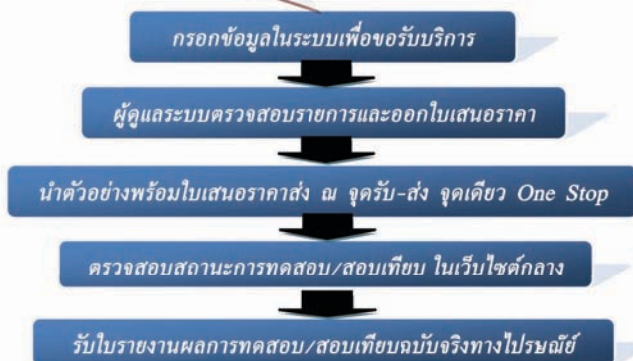


M S T Q

Metrology
Standardization
Testing
Quality



ขั้นตอนการขอรับบริการ
ทดสอบ/สอบเทียบแบบเบ็ดเสร็จ



ขอรับบริการและข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ : Call center 1313

เว็บไซต์ : <http://www.onestop.most.go.th/mstq/web/>

E-mail : onestop@most.go.th



STDB

Science and Technology Infrastructure Databank (STDB)

ฐานข้อมูลโครงสร้างพื้นฐานภาครัฐ
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รวบรวมข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี
โครงสร้างพื้นฐานต่าง ๆ

ให้บริการสืบค้นข้อมูลโครงสร้างพื้น
ฐานภาครัฐ
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เข้าถึงการใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์
และห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์
ได้อย่างสะดวก



Collaborative Gateway

ขอรับบริการและข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :

สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Call Center : 1313

โทร : 0 2333 3943

โทรสาร : 0 2333 3700 ต่อ 4056

เว็บไซต์ : <http://www.stdb.most.go.th>

E-mail : stdb@most.go.th

Industrial Technology Assistant Program

โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย

คุณสมบัติของ
ผู้ขอรับบริการ

คนไทยถือหุ้นไม่น้อย
กว่า 51 %

จดทะเบียนเป็นนิติบุคคล

ทุนจดทะเบียนไม่เกิน
200 ล้านบาท

การช่วยเหลือสนับสนุน

- สนับสนุนค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ 100 %
- สนับสนุนค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการสูงสุด 50 %
ของงบประมาณโครงการ ภายในวงเงิน 400,000 บาท
- สนับสนุนแต่ละบริษัท ได้ถึง 2 โครงการ/ปี

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

โทร : 0 2564 7000 ต่อ 1360-1389

โทรสาร : 0 2564 7003, 0 2564 7082

เว็บไซต์ : http://www.easywebtime.com/itap_web/ E-mail : itap@nstda.or.th





NSRF



โครงการขับเคลื่อนผลงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์

คุณสมบัติของผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ค่าธรรมเนียมการเข้าร่วมโครงการ



จำนวน
30,000 บาท
ชำระเมื่อลงนาม
ในสัญญา

1

เป็นนิติบุคคลจดทะเบียน
ในประเทศไทย โดยมีผู้ถือหุ้นไทย
อย่างน้อยร้อยละ 51

2

มีศักยภาพ ความพร้อม
ความเข้าใจเทคโนโลยี
และมีบุคลากรที่พร้อมรับ
การถ่ายทอดเทคโนโลยี
ในสาขาที่สนใจ

รูปแบบของโครงการ

เป็นการถ่ายทอดเทคโนโลยีของสวทช. ให้แก่ภาคเอกชน
เพื่อให้เกิดการนำไปใช้ในการผลิต จำหน่าย และ/หรือการประกอบ
ธุรกิจ แบบไม่สงวนสิทธิ์ (Non-exclusive)

ระยะเวลาของโครงการ

- 20 เมษายน 2558 – 19 เมษายน 2561 (3 ปี)

เทคโนโลยีที่เข้าร่วมโครงการ

- เทคโนโลยีที่นำเสนอเข้าโครงการมีอายุการเปิด
รับสิทธิบัตรไม่เกิน 2 ปี
- เทคโนโลยีใหม่ที่จะประกาศให้ทราบทุก 1 ปี

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

โทร : 0 2345 1236-41

เว็บไซต์ : www.nstda.or.th/nstda-services

E-mail : rdi.fti@gmail.com



NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



กรมทรัพย์สินทางปัญญา



รูปแบบการสนับสนุนในโครงการคูปองนวัตกรรม



**กองทุนต้อง
ทำอะไร?**

ลงทะเบียน
ผู้ประกอบการ (SMEs)
และผู้เชี่ยวชาญ (ISP)
ลงทะเบียน

ยื่นโครงการ
SMEs ยื่นโครงการเพื่อขอรับทุน



เสนอไอเดีย
SMEs ยื่นไอเดียเพื่อพิจารณา

จับคู่
จับคู่ SMEs และ ISP เพื่อร่วมพัฒนา

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)

โทร : 0 2017 5555 ต่อ 408

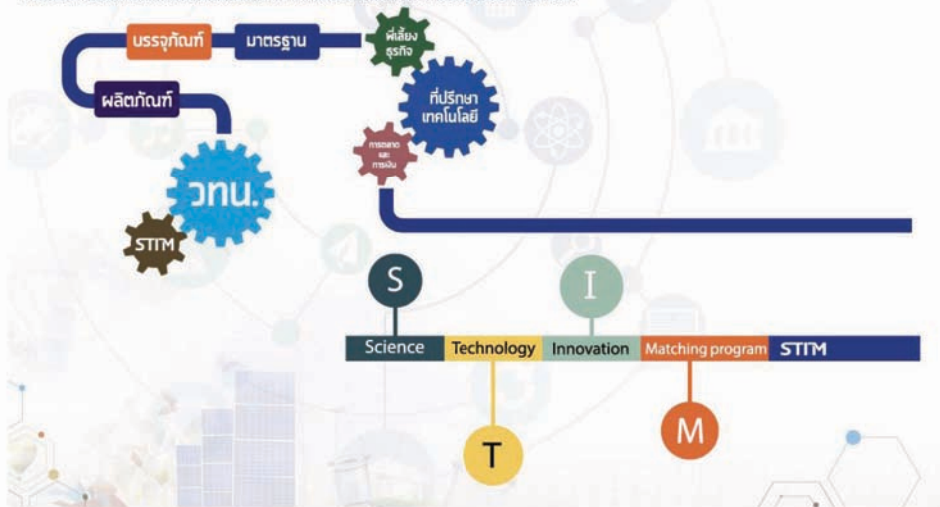
โทรสาร : 0 2017 5586

เว็บไซต์ : <http://coupon.nia.or.th/>

E-mail : innovation.coupon@nia.or.th



STIM (Science Technology and Innovation Matching Program) คือระบบสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ โดยนำ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ในการพัฒนา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ บรรลุภัณฑ์ กระบวนการและมาตรฐาน ผ่านกลไกระบบ พี่เลี้ยงธุรกิจและ ที่ปรึกษาเทคโนโลยี เชื่อมโยงการบริการด้านการตลาดและการเงิน ผ่านเครือข่ายในการทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ



กระบวนการส่งเสริมและสร้างผู้ประกอบการใหม่ ตามแนวทาง **STIM** เริ่มต้นง่าย



-เพียงยกคุณมือขึ้นในการทำธุรกิจ แล้วเดินเข้ามาหา



-เราจะจัดหาที่ปรึกษาด้านเทคโนโลยี มาช่วยแปลงไอเดียของคุณ



-เพื่อให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์และบริการที่มีนวัตกรรม



-จากนั้น เราจะช่วยคุณไปพบกับพี่เลี้ยงธุรกิจ ผู้ที่มีความรู้และคอยช่วยเหลือคุณ ในการจัดทำแผนธุรกิจและแผนการเงิน



-และถ้าหากคุณยังไม่มีความพร้อม เรื่องเงินทุนสำหรับการเริ่มต้นธุรกิจ



-เราสามารถช่วยให้คุณเข้าถึงระบบสินเชื่อ และการค้ำประกันสินเชื่อ จากสถาบันการเงินต่างๆ ที่ภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวกับพัฒนาธุรกิจของเรา



-นอกจากนี้ เรายังมีประสานให้คุณ ได้รับสิทธิประโยชน์ต่างๆ ที่หน่วยงานภาครัฐได้จัดเตรียมไว้



-เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการ อาทิ สิทธิประโยชน์ภาษี การสนับสนุนสินเชื่อตามเงื่อนไข และการส่งเสริมการรวมกลุ่มรายน้ำ เพื่อการขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศนั่นเอง

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

โทร : 0 2577 9000 โทรสาร : 0 2577 9009

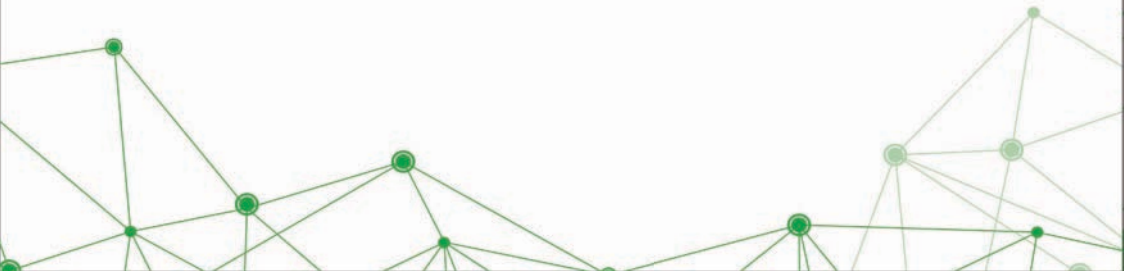
E-mail : tistr@tistr.or.th

เว็บไซต์ : www.tistr.or.th



MOST SHOW CASE...

ZONE A



ปัจจุบัน เกษตรกรต้องเสียค่าใช้จ่ายในการขนส่งข้าวและค่าจ้างให้กับโรงสีท้องถิ่น เนื่องจากผู้ประกอบการผลิตเครื่องสีข้าวขนาดเล็กในประเทศมีจำนวนน้อยจำเป็นต้องนำเข้าจากต่างประเทศในราคาสูง จึงทำการออกแบบและสร้างต้นแบบเครื่องสีข้าวขนาดเล็กขนาด 6 แรงม้าที่สีข้าวได้ 200 กิโลกรัม (ข้าวเปลือก) ต่อชั่วโมง โดยการกะเทาะเปลือกข้าวเป็นแบบลูกยางคู่หมุนในทิศทางตรงกันข้าม มีประสิทธิภาพในการกะเทาะเปลือกสูงและเมล็ดข้าวหักน้อยกว่าเครื่องสีข้าวทั่วไป ข้าวหลังการสีมีคุณภาพและมีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากปริมาณเมล็ดข้าวหักที่น้อยลง ลดการนำเข้าเครื่องสีข้าวขนาดเล็กและชิ้นส่วนสำหรับการซ่อมแซมบำรุงรักษาจากต่างประเทศ

ทั้งนี้ ทีมวิจัยได้สร้างเครื่องแยกข้าวเปลือกและข้าวกลึงมาใช้ร่วมกับเครื่องสีข้าวดังกล่าว เพื่อให้ได้ ข้าวกลึงที่สะอาด ไม่มีข้าวเปลือกปน พร้อมนำไปบรรจุขายได้ทันที ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการจ้างสีข้าวของสหกรณ์ จำนวน 4 แสนบาทต่อปี สร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้เกษตรกร ช่วยเพิ่มศักยภาพในการพัฒนาอุตสาหกรรมผู้ผลิตเครื่องจักรกลการเกษตรในประเทศให้มีการปรับปรุงผลิตภัณฑ์เครื่องสีข้าวขนาดเล็กให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น มีราคาที่เหมาะสมสำหรับจำหน่ายในชุมชนเกษตรกร



ข้าวหอมมะลิ ก่อนสีและหลังสี



ข้าวหอมมะลิ 105 ก่อนสีและหลังสี



ข้าวหอมมะลิแดง ก่อนสีและหลังสี

หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

บริษัท ยูเรกา อะโกร แมชชีนเนอร์รี่ จำกัด

19 หมู่ 11 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150

โทร : 088 838 5098 E-mail : sale@eurekaagro.co.th

รถขายกาแฟสดระบบ Hybrid เป็นการร่วมสนับสนุนทุนและการวิจัยระหว่างสมาคมเครื่องจักรกลไทย กับกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภายใต้โครงการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้วยกระบวนการวิศวกรรมเพื่อการสร้างสรรค์คุณค่า คุณลักษณะและสมรรถนะของเครื่อง

- ใช้แก๊ส LPG เป็นแหล่งพลังงานความร้อนแทนการใช้ไฟฟ้า
 - ติดตั้งแผงพลังงานแสงอาทิตย์เพื่อการประหยัดพลังงานและใช้เป็นแหล่งพลังงานสำรอง โดยเป็นเครื่องแรกในโลกที่ใช้ระบบแสงอาทิตย์
 - ติดตั้งเครื่องชงกาแฟสดกึ่งอัตโนมัติ พร้อมเครื่องบดเมล็ดกาแฟขนาดเล็ก
 - สามารถเคลื่อนที่ได้ในรูปแบบจักรยานยนต์ หรือ สามล้อปั่น
 - ตัวถังไฟเบอร์กลาสแข็งแรงและมีน้ำหนักเบา
- ขนาด 1.5 x 2.5 เมตร น้ำหนัก 150 กิโลกรัม



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท เจ.อาร์.แอล. สยาม จำกัด

14/164 ด.ปู้เจ้าสุมังพราย ด.ลำไจกลาง อ.พระประแดง จ. สมุทรปราการ 10130

โทร : 0 2754 4161-3

E-mail : info@jrslsiam.com

Website : www.jrslsiam.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

เครื่องเติมอากาศพลังงานแสงอาทิตย์ และกังหันน้ำชัยพัฒนา

MSCA

เครื่องเติมอากาศพลังงานแสงอาทิตย์และกังหันน้ำชัยพัฒนา มีชุดอุปกรณ์ที่สำคัญ 3 ชุด คือ

1. ชุดทุ่นลอยมีหน้าที่ยึดและรองรับชิ้นส่วนรวมทั้งอุปกรณ์ต่างๆ ให้สามารถลอยตัวขึ้น-ลงได้ตามระดับน้ำประกอบด้วย ตัวทุ่นลอย และ คานยึดทุ่นลอย
2. ชุดของน้ำมีหน้าที่ดักและวิดน้ำให้สากระบายเป็นฝอยสัมผัสกับอากาศ รวมทั้งกดอากาศลงสู่ใต้น้ำ ประกอบด้วย โครงของน้ำ จำนวน 8 ช่อง ของน้ำ และเพลากังหันน้ำ
3. ชุดส่งกำลัง มีหน้าที่ขับเคลื่อนเพลากังหันน้ำให้หมุนเป็นวงกลมด้วยความเร็ว 5 รอบต่อนาที

ระบบเติมอากาศทั่วไปจะสามารถเติมอากาศได้เพียงผิวน้ำเท่านั้น แต่เครื่องกลเติมอากาศที่พัฒนานี้สามารถยืดท่ออัดอากาศให้ลึกได้ตามความต้องการที่จะนำออกซิเจนให้ผสมกับน้ำได้มากที่สุด เพื่อแก้ไขปัญหาน้ำเน่าเสียที่มีผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตโดยส่วนรวมอีกทั้งเป็นการกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาและความคิดสร้างสรรค์เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันพัฒนาให้เกิดประโยชน์ต่อส่วนรวมของประเทศ ให้แพร่หลายกระจายออกไปอย่างทั่วถึง



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท ไทยเอเจนซีเอนิเนียริง จำกัด

เลขที่ 9 ชั้น 2-3 อาคารวรสิน ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ

โทร : 0 2691 5900 ต่อ 131

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย



A โซนไม่ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ

ฐานข้อมูลการดำเนินงานแผนงาน/โครงการ/กิจกรรมในพื้นที่จังหวัด ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



- ฐานข้อมูลที่แสดงการดำเนินงานแผนงาน/โครงการ/กิจกรรมในพื้นที่จังหวัด ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการดำเนินการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ไปพัฒนาจังหวัด
- แสดงผลข้อมูลในเชิงภูมิศาสตร์ (Geographical) ผ่านภาพถ่ายดาวเทียม
- User สามารถกรอกข้อมูลแบบ Real time บนเว็บไซต์ <http://164.115.40.77//GABM>

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ :

สำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Call Center : 1313 โทร : 0 2333 3862, 0 233 3954

โทรสาร : 0 2333 3931

เว็บไซต์ : www.most.go.th

E-mail : mathee@most.go.th

ชุดเครื่องจักรเก็บเกี่ยวลำไยช่วยลดจำนวนคนงาน ลดปัญหาความล่าช้าในการเก็บเกี่ยว และลดอันตรายจากการพลัดตกต้นลำไย เป็นการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันให้กับเกษตรกรชาวสวนลำไยในการเก็บเกี่ยวผลผลิตที่รวดเร็ว จึงคงความสดใหม่ของผลิตภัณฑ์ได้อีกด้วยมี 2 รูปแบบ ดังนี้

1. แบบกลเก็บผลไม้ ใช้ติดบนรถกระบะของเกษตรกร ออกแบบเพื่อเพิ่มความสะดวกและความปลอดภัยในการเก็บเกี่ยวผลไม้ โดยผู้ใช้งานสามารถควบคุมการทำงานของแบบกลได้ด้วยแผงควบคุมที่ติดอยู่ที่ตัวของผู้ใช้งาน สามารถดูภาพของผลไม้ได้จากจอภาพที่ส่งมาจากกล้องที่ติดอยู่ที่ส่วนปลายของแบบกลได้ การตัดผลไม้ไม่สามารถตัดได้ด้วยกรรไกรและสามารถหนีบกิ่งของผลไม้ที่ตัดได้ทันที เพื่อไม่ให้ผลไม้หล่นลงสู่พื้นและนำผลไม้ที่ตัดลงมาใส่ในตะกร้าที่ติดอยู่ที่ปลายแบบกล โดยแบบกลต้นแบบนี้สามารถเก็บลำไยหนึ่งตะกร้า มีน้ำหนักของลำไยประมาณ 5 กิโลกรัม ใช้เวลาประมาณ 7 นาที ในระยะเวลา 1 ชั่วโมงสามารถเก็บลำไยได้ประมาณ 40-50 กิโลกรัม ขึ้นอยู่กับปริมาณลำไยในแต่ละต้น

2. รถกระเช้าเก็บผลไม้ รถกระเช้าสามล้อขับเคลื่อนด้วยเครื่องยนต์ดีเซลขนาด 18 แรงม้า สามารถบังคับเลี้ยวได้ที่ล้อหน้า มีชาค้ำยัน 4 ขา ปรับระดับของแต่ละขาได้อิสระด้วยระบบไฮดรอลิกส์ กระเช้าสามารถเคลื่อนที่ไปยังตำแหน่งต่างๆได้โดยสามารถควบคุมการทำงานโดยควบคุมด้วยคันโยกบริเวณตัวรถ และ ควบคุมด้วยแผงควบคุมไฟฟ้าที่อยู่บนกระเช้าสามารถเคลื่อนที่เข้าไปในส่วนที่มีช่องทางแคบได้ประมาณ 1.5 เมตร รถกระเช้าจะมีตะกร้าติดอยู่ที่ส่วนปลายของแบบกลเพื่อใช้ในการถักการลากจูงขึ้นทางชันหรือติดหล่ม ตะกร้ายังสามารถใช้ในการยกสิ่งของที่มีน้ำหนักไม่เกิน 100 กิโลกรัม ในขณะที่ไม่มีคนอยู่ในกระเช้า แบบกลสามารถยืดออกไปได้สูงจากพื้นมากที่สุดประมาณ 7 เมตร



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผู้ประสานงาน : รศ. ดร.อัญญะ เกียรติวัฒน์

โทร : 089 008 9889

ร้านกาแฟสดตัวอย่างสำหรับผู้ที่ต้องการมีร้านกาแฟสด ร้านกาแฟสด Outleto Coffee กาแฟสด 30 บาท ชงจากเครื่องชงกาแฟสดคุณภาพสูงที่ผลิตและคิดค้นโดยคนไทย ภายใต้การสนับสนุนของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีในโครงการสร้างเครื่องจักรต้นแบบด้วยกระบวนการวิศวกรรมเพื่อการสร้างสรรค์คุณค่า



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท เจ.อาร์.แอล. สยาม จำกัด

14/164 ด.ปู้เจ้าสมิงพราย ด.ลำโรงกลาง อ.พระประแดง จ. สมุทรปราการ 10130

โทร : 0 2754 4161-3

E-mail : info@jrlsiam.com

Website : www.jrlsiam.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

ปัจจุบันการดื่มกาแฟโดยเฉพาะกาแฟสด เป็นกิจกรรมที่ได้รับความนิยมอย่างมาก ส่งผลให้ธุรกิจร้านกาแฟมีแนวโน้มที่จะเติบโตขึ้นเรื่อยๆ แต่ประเทศไทยยังต้องนำเข้าเครื่องจักรทั้งเครื่องคั่วกาแฟ และเครื่องชงกาแฟสดจากต่างประเทศ ซึ่งมีราคาสูงมาก และยังไม่มีการผลิตขึ้นเองภายในประเทศ จึงมีการคิดค้นเครื่องคั่วกาแฟและเครื่องชงกาแฟที่มีมาตรฐานเดียวกับสินค้าในต่างประเทศ

โดยร้านกาแฟสด Outleto Coffee ได้นำเครื่องคั่วกาแฟและเครื่องชงกาแฟที่ผลิตและคิดค้นโดยคนไทยมาใช้ ทำให้สามารถขายกาแฟสดได้ในราคาขอมเยา เพียง 30 บาท/แก้ว ซึ่งเครื่องทั้งสองนั้นได้รับการสนับสนุนภายใต้โครงการการพัฒนาเทคโนโลยีในโครงการสร้างเครื่องจักรต้นแบบด้วยกระบวนการวิศวกรรมเพื่อการสร้างสรรค์คุณค่า กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท เจ.อาร์.แอล. สยาม จำกัด

14/164 ถ.ปู่เจ้าสมิงพราย ต.ลำโพงกลาง อ.พระประแดง จ. สมุทรปราการ 10130

โทร : 0 2754 4161-3

E-mail : info@jrslam.com

Website : www.jrslam.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

เครื่องคั่วกาแฟที่พัฒนาขึ้น มีระบบให้ความร้อนสม่ำเสมอด้วยระบบให้ความร้อนก๊าซหุงต้ม (ให้ความร้อน 30,000 btu) สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตามต้องการ ประหยัดพลังงาน เนื่องจากใช้ระบบเผาไหม้ก๊าซหุงต้มระบบอินฟราเรดแทนระบบหัวเผาแบบธรรมดา สามารถตรวจสอบคุณภาพในระหว่างการคั่วโดยตรวจสอบสีของเมล็ดกาแฟจากช่องที่กระจกด้านหน้า และมีอุปกรณ์คั่วเมล็ดกาแฟตัวอย่างออกจากถังคั่วเพื่อพิจารณาสีและคุณภาพของเมล็ดกาแฟได้ สามารถคั่วกาแฟได้ครั้งละ 12 กก.

ขนาด 1.1 x 1.58 x 2.045 ม. น้ำหนัก 320 กก.

ราคา 369,000 บาท

เครื่องชงกาแฟที่พัฒนาขึ้น จัดเป็นประเภท combi คือ สามารถอบและชงกาแฟได้ในเครื่องเดียวกัน มีระบบควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการชงด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ มีระบบสแตนบายเพื่อประหยัดพลังงานในกรณีลูกค้าน้อย และมีระบบกำเนิดไอน้ำในตัวเหมาะสำหรับการทำฟองนม ซึ่งโดยปกติเครื่องทำฟองนมจะแยกจากเครื่องชงกาแฟ โดยเครื่องชงกาแฟนี้สามารถชงกาแฟได้ 30 แก้วต่อชั่วโมง

ขนาด 300x250x340 มม.

ราคา 40,000 บาท



ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท เจ.อาร์.แอส. สยาม จำกัด

14/164 ถ.ปู่เจ้าสมิงพราย ต.ลำโรงกลาง อ.พระประแดง จ. สมุทรปราการ 10130

โทร : 0 2754 4161-3

E-mail : info@jrlsiam.com

Website : www.jrlsiam.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

คุณสมบัติพิเศษ

- มีขนาดเล็ก น้ำหนักเบา แข็งแรง ทนทาน ทำงานได้ทุกพื้นที่ ทำให้ผู้หญิงหรือผู้สูงอายุก็สามารถใช้งานได้ เวลาทำงานเครื่องไม่กระโดด
 - ใช้เครื่องยนต์เบนซิน 4 แรงม้า 4,000 รอบต่อนาที
 - พรวนดินรอบทรงพุ่มไม้ผลไม้ กว้างและลึกตามต้องการ
 - สามารถปรับระดับการทำงาน ช้ำ/เร็วได้
 - สามารถติดตั้งเครื่องยนต์ได้ทั้ง 3.8, 4.0, 4.2 แรงม้า
- สามารถเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมได้ 8 อย่าง ได้แก่ ล้อพรวนดิน ชุดแหวกร่อง ชุดบีบพ่นยา แท่นต่อหน้า ล้อคายหญ้า ชุดทำร่อง ชุดบีบสูบน้ำ ชุดรดเทรลเลอร์



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท ปฏิพงษ์จักรกลการเกษตร จำกัด

122/124 หมู่ 4 ตำบลบึงสนั่น อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

โทร : 0 2908 9914, 0 2546 1668, 081 855 5580 Fax : 0 2904 1291

<http://www.patipong.com>

เครื่องสับย่อยซากพืช อเนกประสงค์

A5

เครื่องสับย่อยซากพืชอเนกประสงค์ P5222

- สามารถสับต้นหญ้าได้ทุกชนิด ต้นหญ้าไม่แตก ทำให้หญ้าไม่มียาก ย่อยวัสดุได้ทั้งสดและแห้ง ตั้งแต่ขนาด เล็กถึงขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5-3 นิ้ว เศษวัสดุที่ย่อยแล้วไม่ละเอียด เวลาคบย่อยหญ้าหรือฟางไม่ติดเครื่อง



- มีใบมีดขนาด 60x 50 มม. จำนวน 2 ใบ ทำจากเหล็กพิเศษ นำเข้าจากเยอรมัน ผ่านกระบวนการชุบแข็งคุณภาพสูง ทนทานต่อการใช้งาน ด้านคมยกตัวสูงขึ้นกว่าด้านท้าย ตัวใบมีดวางอยู่บนฐานรองรับ

- มีช่องคายวัสดุ เอียงองศาออกด้านได้ฐานรองรับใบมีด เพื่อการคายวัสดุที่รวดเร็ว
- สามารถย่อยได้ประมาณ 100-800 กก./ชม.
- เวลาทำงาน เครื่องจะดึงวัสดุเข้าไปย่อยเอง ช่วยเบาแรงและเพิ่มความปลอดภัยให้ผู้ใช้
- ใช้เครื่องยนต์เบนซินขนาด 5 แรงม้า หรือมอเตอร์ 3 แรงม้า 220 โวลต์
- ขนาดตัวเครื่อง 90x140x105 ซม. น้ำหนัก 125 กิโลกรัม

นอกจากนี้ยังมี เครื่องสับย่อยซากพืช 2 ระบบอเนกประสงค์ P 5108 และ P 5808



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท ปฏิพงษ์จักรกลการเกษตร จำกัด

122/124 หมู่ 4 ตำบลบึงสนั่น อำเภออรัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110

โทร : 0 2908 9914, 0 2546 1668, 081 855 5580 Fax : 0 2904 1291

<http://www.patipong.com>

มูมแหลมของใบมีดเกี่ยวลีดคันหญ้าไว้เหมือนกับเกี่ยวเกี่ยวข้าว ใบมีดหมุน 1 รอบ ดันหญ้าจะถูกตัดขาดทั้งหมด ดัดหญ้าได้เร็วกว่าการใช้ใบมีดทั่วไปเป็นเท่าตัว เป็นการ ประหยัดน้ำมันเชื้อเพลิงและแรงงานได้มากกว่า 50% สามารถตัดคันหญ้าขนาดใหญ่สูงท่วมหัวได้ด้วย

การสีกหรือเป็นแนวเส้นตรงและส่วนปลายของใบมีดจะสีกหรือเป็นรูปมุมแหลม
อยู่ตลอดเวลา ไม่ว่าจะใช้งานมานานแค่ไหนก็ตาม



โทร : 081 695 1732

เครื่องสีข้าวขนาดเล็ก สำหรับครัวเรือนและชุมชน

A7-9

เครื่องสีข้าวชาอรุ่น NANO 3 ขนาดเล็กกะทัดรัด สำหรับสีข้าวบริโภคเอง เพียงเสียบปลั๊กไฟฟ้าภายในบ้าน สามารถเปิดเครื่องใช้งานได้ทันที สามารถแยกรำหยาบใส่ถุงผ้า ไม่มีฝุ่นละออง มอเตอร์ขนาด 1 แรงม้า 220 โวลต์ สีข้าวเปลือกได้ 38-45 กิโลกรัม/ชั่วโมง น้ำหนักเครื่องสีข้าวชาวจี๊ว รุ่น NANO 3 : 33 กก.

ขนาด กว้าง x ลึก x สูง :

30x52x82 ซม. (รวมกรวยบรรจข้าวเปลือก)

30x52x50 ซม. (ถอดกรวยบรรจข้าวเปลือก)



นอกจากนี้ยังมีเครื่องสีข้าวรุ่นอื่นๆ เช่น เครื่องสีข้าวรุ่น M-1 เครื่องสีข้าวรุ่น NW2000 TURBO เครื่องสีข้าวรุ่น NW1000 TURBO เครื่องสีข้าวรุ่น NW300 เครื่องสีข้าวรุ่น NW250 และเครื่องสีข้าวรุ่น NW150 เครื่องคัดขนาดข้าวสาร รุ่น TV-02 เป็นต้น



รุ่น M-1



รุ่น NW TURBO



รุ่น NW250



รุ่น NW150



เครื่องคัดขนาดข้าวสาร
รุ่น TV-02

หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท นาทวี เทคโนโลยี จำกัด

5/2 หมู่ 14 อ.สุวินทวงศ์ ต.ศาลาแดง อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา

โทร : 038 846 200-2 โทรสาร : 038 846 203 โทร : 081 350 4270

www.natrawee.co.th

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

A10

เครื่องปาด/ผ่า เจาะ สกัด มะพร้าวสด พร้อมกระตักน้ำเย็นเร็ว

เป็นเครื่องจักรแปรรูปมะพร้าวแบบครบวงจร ทำจากสแตนเลสโดยจะมีอุปกรณ์การใช้งานอยู่ทั้งหมด 4 อุปกรณ์ ได้แก่

1. อุปกรณ์ ปาด/ผ่า อยู่ในตัว เดียวกันใช้สำหรับปาดกันมะพร้าวสำหรับวางตั้งได้ เพื่อความสะดวกใน การทานมะพร้าว และสำหรับผ่าครึ่งลูกมะพร้าวเพื่อทานเนื้อหรือน้ำเนื้อมะพร้าวออก

2. อุปกรณ์เจาะ สำหรับเจาะรูมะพร้าวจากทางตา เพื่อใส่หลอดและดื่มน้ำมะพร้าวจากลูก

3. อุปกรณ์สกัด สำหรับเจาะรู มะพร้าวจากทางด้านล่างเพื่อดึงน้ำมะพร้าวลงสู่กระตักน้ำและรอการจำหน่ายต่อไป โดยกระตักน้ำเย็นเร็วนี้จะสามารถลดอุณหภูมิของน้ำมะพร้าวจากอุณหภูมิปกติโดยประมาณ 30°C ให้ลงมาเหลือประมาณ 15°C ภายในเวลา 1 นาที



ขนาด (กว้างxลึกxสูง) = 120x65x70 cm. น้ำหนัก 100 kg.
ราคา 145,000 บาท

อุปกรณ์เจาะมะพร้าวสด

ใช้สำหรับเจาะน้ำมะพร้าวสดจากลูกด้วยมือทาง ขั้วมะพร้าว เพื่อดื่มน้ำมะพร้าวสดจากลูก ตัวอุปกรณ์ทำจากวัสดุที่เป็นสแตนเลส มีน้ำหนักเบา สะดวกต่อการพกพา และง่ายต่อการทำความสะอาด อีกทั้งง่ายต่อการใช้งาน

ขนาด ($\varnothing$ x ยาว) = 1.2 x 22 Cm
น้ำหนัก 155 กรัม



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท โคโค อินโนวชั่น จำกัด

ผู้ประสานงาน ดร.สมสิทธิ์ มูลสถาน

โทร : 081 441 4831

E-mail : somsitcoco@hotmail.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

เครื่องปอกมะพร้าว

A11

เครื่องปอกมะพร้าว ทำจากสแตนเลส ใช้ปอกเปลือกมะพร้าวอ่อน ทรงปิระมิด สามารถเหลาหัวปอกข้าง และตัดกันมะพร้าวได้ในเครื่องเดียวกัน

ขนาด 50x50x70 cm น้ำหนัก 30 Kg.

ราคา 45,000 บาท



เครื่องย่อยมะพร้าวสด

เครื่องย่อยมะพร้าวสด ใช้สำหรับย่อยลูกมะพร้าวสดเหลือทิ้ง หรือมะพร้าวที่ผ่านการนำเนื้อและน้ำออกจากลูกแล้วและต้องการที่จะทำลาย โดยเครื่องย่อยมะพร้าวสดนี้สามารถย่อยได้ทั้งเปลือกและกะลาพร้อมกันในคราวเดียว และสามารถย่อยลูกมะพร้าวสดได้ทุกรูปแบบไม่ว่าจะเป็นมะพร้าวที่ผ่านการผ่า เจาะแล้ว หรือจะเป็นมะพร้าวสดทั้งลูกก็สามารถย่อยได้โดยไม่ต้องแยกเปลือกและกะลาออกจากกัน ซึ่งเศษมะพร้าวที่ย่อยได้สามารถนำไปทำปุ๋ย วัสดุปรับปรุงดิน หรือทำเป็นเชื้อเพลิงได้ โดยเครื่องย่อยมะพร้าวสดมีอัตราการย่อย 400 – 600 ลูกต่อชั่วโมง

ขนาด 55x8x140 ซม. น้ำหนัก 60 กิโลกรัม

ทำจากเหล็ก ราคา 40,000 บาท



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท โคโค อินโนเวชั่น จำกัด

ผู้ประสานงาน ดร.สมสิทธิ์ มูลสถาน

โทร : 081 441 4831

E-mail : somsitcoco@hotmail.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย



ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีน้ำหนักมาก มีลักษณะเป็นหนาม โดยรอบ เปลือกหนา ทำให้การปอกเปลือกทุเรียนแต่ละลูกต้องอาศัยความชำนาญและเสียเวลามาก

บริษัท วิศวกรรมบริการบำรุงรักษา จำกัด จึงได้ทำการคิดค้นและเปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นนวัตกรรม สำหรับฉีกทุเรียนออกเป็นพูเป็นการทำเรื่องยากให้กลายเป็นเรื่องง่าย และรวดเร็วใช้เวลาน้อยโดยจะสามารถรับประทานทุเรียนจากลูกได้ภายใน 10 วินาที เป็นการฉีกแยกโดยใช้การแยกตัวออกจากกลศาสตร์ และใช้



เฟืองสะพานเป็นตัวท่อนแรง เครื่องมีขนาด (กว้างxลึกxสูง) = 30x46x120 ซม.
น้ำหนัก 15 กิโลกรัม

เตาย่างห่านมะรึ

อาหารปิ้งย่างที่ใหม่เกรียมล้วนมีสารก่อมะเร็งที่เรียกว่า สารโพลาร์ เกิดขึ้นเมื่อไขมันจากเนื้อหอยตกลงไปถูกถ่านที่ร้อนจัด เกิดเป็นควันซึ่งมีสารก่อมะเร็ง ควันที่เกิดขึ้นจะพาสารก่อมะเร็ง ลอยกลับไปที่ชิ้นเนื้อ ข้อดีของเตาย่างนี้คือ ไม่มีควันขณะย่าง อาหารสุกทั่วถึงทั้งสองด้าน โดยไม่ต้องพลิกกลับ อาหารสุกไม่แข็งกระด้าง อาหารไม่ไหม้ไฟ และไม่ทำให้เกิดสารก่อมะเร็ง ซึ่งภายในเตาจะแบ่งเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 (ด้านซ้าย) และส่วนที่ 3 (ด้านขวา) เป็นพื้นที่สำหรับใส่ถ่าน และส่วนที่ 2 (กลาง) เป็นพื้นที่สำหรับย่างอาหาร โดยทั้ง 3 ส่วน จะมีตะแกรงรองซึ่งทำจากสแตนเลส สำหรับตัวเตาและขาเตาทำจากเหล็ก ขนาด = 55x85x100 ซม. (ความสูงรวมขาเตา) น้ำหนัก 50 กิโลกรัม



ราคา ขนาด 80 ลิตร ราคา 3,800 – 4,200 บาท

ขนาด 200 ลิตร ราคา 5,500 – 6,000 บาท

หน่วยงาน : สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ : บริษัท วิศวกรรมบริการบำรุงรักษา จำกัด

ผู้ประสานงาน คุณสมสิทธิ์ มูลสถาน

โทร : 081 441 4831 E-mail : somsitcoco@hotmail.com

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย

เกษตรกรยางพารา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่มีความมุ่งมั่น ประสงค์ที่จะต่อสู้กับราคาน้ำยางตกต่ำ นำน้ำยางมาแปรรูปเพื่อเป็นสินค้าชุมชน และเป็นสินค้าตอบสนองภาคบริการด้านการเกษตรกรรม การประมง ในจังหวัด

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ได้นำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ด้านนวัตกรรมวัสดุ วิศวกรรมและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มายกระดับเพื่อให้ผู้ประกอบการมีความอยู่รอดในอาชีพ มีต้นทุนการผลิตที่สามารถแข่งขันได้ รวมทั้งผลิตให้ได้ในระดับอุตสาหกรรม และมีมาตรฐานสินค้า รวมทั้งส่งเสริมและให้ความรู้ด้านธุรกิจ การบริหารจัดการสินค้า เพื่อให้ผู้ประกอบการปรับจากวิถีเกษตรกรมาเป็นนักธุรกิจอย่างมีคุณภาพ



หน่วยงาน :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ร่วมกับ :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาวสวนยางบ้านโนสวน อำเภอยะรัง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

หัวหน้ากลุ่ม นายสมเกียรติ จำปาด โทร : 081 893 3841

A14-15

พัดลมไอเย็น และเครื่องล้างผักไฮโดร

ผู้นำพัดลมไอเย็นและพัดลมไอเย็น ทางเลือกใหม่ของความเย็นสบายโดยไม่ต้องใช้แอร์ ประหยัดพลังงานและไม่สร้างมลภาวะ ได้รับการสนับสนุนจากโครงการ iTAP ในการวิจัยพัฒนาทำให้ ไอเย็นที่ได้มีขนาดเล็กลง ด้วยเทคนิคแรงเหวี่ยงหนีศูนย์กลาง (Centrifugal force) แทนการให้ระบบหัวฉีดแรงดันสูงแบบเดิมที่ต้องนำเข้าชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศ จึงช่วยลดการอุดตันของท่อส่งน้ำ ทำให้ง่ายต่อการบำรุงรักษา ผู้ใช้งานไม่เจอปัญหาจุกจิก และประหยัดพลังงาน



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท มาสเตอร์คูล อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล จำกัด (มหาชน) กรุงเทพฯ

ผู้ประสานงาน

คุณวรวงศ์กรณ์ ตีกระมน โทร : 085 965 7574

E-mail : worrawongsakorn@masterkool.com



MOST SHOW CASE...

ZONE B



พอลิแลคติกแอซิด (polylactic acid, PLA) เป็นหนึ่งในพลาสติกชีวภาพที่ทรงศักยภาพอย่างมาก เนื่องจาก PLA มีคุณสมบัติที่ดีหลายประการ เช่น ความสามารถในการย่อยสลายได้ในธรรมชาติ ความเข้ากันได้ทางชีวภาพ และวัตถุดิบซึ่งสามารถเกิดขึ้นใหม่ทดแทนได้ แต่การนำ PLA มาประยุกต์ใช้ยังคงมีข้อจำกัดเนื่องจากเสถียรภาพทางความร้อนของ PLA ที่ยังคงด้อยกว่าพลาสติกเชิงพาณิชย์ เช่น พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene terephthalate, PET) รวมถึงราคาของ PLA ที่ยังคงสูงกว่าพลาสติกเชิงพาณิชย์ที่ใช้กันแพร่หลาย เช่น พอลิเอทิลีน (polyethylene, PE) จุดประสงค์หลักของงานวิจัยนี้คือการปรับปรุงเสถียรภาพทางความร้อนของ PLA โดยการใช้รังสีแกมมาเพื่อให้เกิดการเชื่อมโยงพันธะ (radiation-induced crosslinking) ระหว่างสายเส้นของ PLA

เมื่อทำการทดสอบสมบัติเชิงความร้อนระหว่าง PLA ที่มีการเติมสารเชื่อมขวาง (crosslinking agent) โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม (1) PLA ที่ไม่ผ่านการ crosslink ด้วยรังสี และ (2) PLA ที่ผ่านการ crosslink ด้วยรังสี พบว่า PLA ที่ไม่ผ่านการ crosslink ด้วยรังสี จะเสถียรรูปทรง เมื่อนำไปอบที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที และจะหลอมจนไม่สามารถคงรูปเดิมไว้ได้เลย เมื่อนำไปอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที ส่วน PLA ที่ผ่านการ crosslink ด้วยรังสี สามารถคงรูปทรงเดิมอยู่ได้ ไม่ว่าจะนำไปอบที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที หรือนำไปอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที

สรุป การฉายรังสีสามารถเหนี่ยวนำให้เกิดการเชื่อมขวางระหว่างโมเลกุลของ PLA ซึ่งทำให้ PLA ที่ผ่านการ crosslink ด้วยรังสี สามารถทนความร้อนได้สูงขึ้น ซึ่งเป็นการขยายขอบเขตการนำ PLA ไปใช้งานได้มากขึ้น



การฉายรังสี คือ การส่งผ่านพลังงานจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่งซึ่งสามารถเกิดได้จากธรรมชาติและมนุษย์สร้างขึ้น รังสีอาจจะเป็น คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า เช่นคลื่นวิทยุ แสงสว่าง หรือ อนุภาค เช่น แอลฟา เบตา การฉายรังสีมีประโยชน์ในหลายๆ ด้าน เช่น ปรับปรุงพันธุ์พืช ยับยั้งการงอก ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลงลดเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและสมุนไพร กำจัดเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในเห็ด เป็นต้น

องค์การอนามัยโลก องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ และทบวงการพลังงานปรมาณูระหว่างประเทศ ได้สรุปผลการทดลองความปลอดภัยของอาหารฉายรังสี ในปี พ.ศ. 2523 ว่า “อาหารใดๆ ก็ตามที่ผ่านมาการฉายรังสีในปริมาณเฉลี่ยไม่เกิน 10 กิโลเกรย์ ไม่ก่อให้เกิดพิษและอันตราย ไม่ก่อให้เกิดปัญหาทางโภชนาการและจุลชีววิทยา และไม่จำเป็นต้องทดสอบความปลอดภัย”

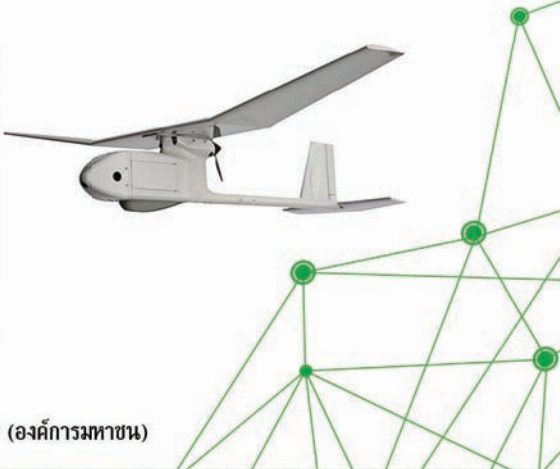
ความปลอดภัยของอาหารฉายรังสี คือ 1) ไม่ตกค้าง เพราะการฉายรังสีเป็นการส่งผ่านพลังงานไปยังภาชนะบรรจุและผ่านออกมา ไม่มีการเปิดภาชนะบรรจุ 2) การควบคุมมีกฎหมายที่ออกโดยกระทรวงสาธารณสุขระบุว่าอาหารฉายรังสีในอาหารต้องไม่เกิน 10 กิโลเกรย์ และ 3) คุณค่าทางอาหารยังคงมีสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการอยู่ครบถ้วนหรืออาจลดลงไปบ้างอาจจะวัดได้ในระดับที่ต่ำมากถ้าฉายเพื่อในปริมาณรังสีที่สูง อาจทำให้คุณค่าทางโภชนาการลดลงไปใกล้เคียงกับการปรุงอาหารหรือการแช่แข็ง



อาหารฉายรังสี

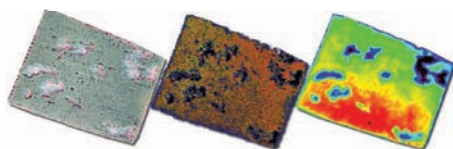
เป็นเครื่องบินที่อาศัยการบังคับระยะไกลจากฐานภาคพื้นดิน ปัจจุบันถูกใช้เป็นเครื่องมือหนึ่งในการสำรวจและบันทึกภาพพื้นที่ต่างๆ จากมุมสูง โดยสามารถติดตั้งกล้องถ่ายรูปหรือกล้องวิดีโอ เพื่อบันทึกภาพระหว่างบิน และสามารถเข้าถึงพื้นที่ได้อย่างรวดเร็วได้ทันความต้องการ อีกทั้ง ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายในการสำรวจได้ การสำรวจด้วย UAV เหมาะสำหรับการสำรวจพื้นที่ การติดตามการเปลี่ยนแปลงของทรัพยากร หรือ ประยุกต์ใช้ในการคำนวณหาผลผลิตทางการเกษตรและทราบผลที่เสียหายในพื้นที่ได้ ทำให้วิเคราะห์หาผลผลิตที่เก็บได้ใกล้เคียงความจริง หรือการประยุกต์ใช้ในการหาพื้นที่ใช้สอยตัวอาคารโดยการวิเคราะห์ร่วมกันของข้อมูล 2 มิติ และ 3 มิติ เพื่อหาพื้นที่ใช้สอยในแต่ละชั้น และความสูงของอาคาร รวมถึงการจัดทำแผนที่มาตราส่วนได้ละเอียดถึง 1:1,000

สตอก. เริ่มนำ UAV มาใช้ในการติดตามสถานการณ์อุทกภัย เมื่อปี 2554 และนับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ได้นำ UAV มาใช้ในการสำรวจและทำแผนที่เพื่อสนับสนุนภารกิจต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง ข้อมูลที่ได้สามารถนำมาใช้วิเคราะห์ข้อมูลเชิงพื้นที่ เชื่อมโยงกับข้อมูลภูมิสารสนเทศอื่น ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ สำหรับภาคเอกชน สตอก. ยินดีสนับสนุนเทคโนโลยีและความรู้พื้นฐานด้าน UAV โดยแบ่งออกเป็น Package ต่าง ๆ ตามศักยภาพของผู้ประกอบการ เริ่มตั้งแต่ การประกอบ UAV การฝึกอบรมด้านการบังคับและการดำเนินธุรกิจ ไปจนถึงการทำแผนที่จาก UAV ที่มีความถูกต้องเชิงพื้นที่มากขึ้น น้ำหนัก 500 กรัม



ประเทศไทยถือได้ว่าเป็นประเทศแห่งการทำเกษตรกรรม โดยเป็นแหล่งวัตถุดิบที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก อย่างไรก็ตามสถานการณ์ของผลการผลิตนั้นยังคงผกผันต่อความต้องการของตลาดโลก และต้องพึ่งพาปัจจัยการผลิตหลายประการ เช่น ปริมาณน้ำ คุณภาพของดิน สภาพภูมิอากาศ การระบาดของโรคพืช และภัยพิบัติ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มากและพอเพียงกับความต้องการของผู้บริโภค จึงได้นำเทคโนโลยีต่างๆ เข้ามามีส่วนช่วยในการเพิ่มผลผลิตเพื่อตอบสนองต่อความต้องการที่มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

เทคโนโลยีภูมิสารสนเทศถือเป็นอีกเครื่องมือหนึ่ง ที่นำมาประยุกต์ในการบริหารจัดการเชิงพื้นที่ เช่น การติดตามการเจริญเติบโตของพืช การประเมินอัตราการรอดตายของต้นกล้า การประเมินพื้นที่เพาะปลูก เป็นต้น ทั้งนี้ สทอภ. ได้ศึกษาทดลองการจำแนกพื้นที่ปลูกสับปะรดด้วยข้อมูลจากดาวเทียม บริเวณ อ.เมือง จ.ประจวบคีรีขันธ์ โดยการวิเคราะห์โดยอาศัยหลักการสะท้อนของพืชพรรณในช่วงคลื่นต่างๆ ประกอบกับรูปแบบของความสัมพันธ์เชิงพื้นที่และการสำรวจภาคสนามเพื่อสอบทานกับผลการวิเคราะห์ ซึ่งผลลัพธ์ที่ได้ได้รับการยอมรับและนำเชื่อถือ อีกทั้งยังสามารถประเมินอายุของต้นสับปะรดในแต่ละแปลงได้อีกด้วย ข้อมูลเชิงพื้นที่ดังกล่าวจะช่วยสนับสนุนการทำงานของผู้บริหาร ให้สามารถวางแผนการเข้าถึงการคาดการณ์และประเมินผลผลิตที่จะได้รับ อีกทั้งยังเป็นข้อมูลในการวางแผนการผลิต การกระจายสินค้า การรักษาพื้นที่ และขยายช่องทางการตลาด ช่วยให้เกิดการบริหารจัดการพื้นที่ปลูกสับปะรดที่มีอยู่ เพื่อนำไปสู่ระบบการติดตามพื้นที่เพาะปลูกสับปะรดในอนาคตต่อไป



ภาพแสดงจีพีสิ่ง

ภาพการวิเคราะห์คุณภาพ

ภาพการวิเคราะห์ความสูง

3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m										3.00 m																			
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

หาก. ข้าวสร้างสุข (ข้าวลิ้มพิว ข้าวกำ ข้าวดอย ข้าวกล้องกรอบ ชาข้าว)

B1

กระบวนการแปรรูปข้าวครบวงจรแบบ zero waste ได้รับรางวัล STI Thailand Award 2015 รองชนะเลิศอันดับ 2 ระดับประเทศ ประเภทวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

เป็นการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิต ทำให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวแบบครบวงจร ตั้งแต่ฟางข้าว แกลบ ชี้น้ำ ข้าวกล้องเต็มเม็ด ข้าวกล้องหัก แม้แต่น้ำแช่ข้าวที่เกิดจากกระบวนการ การผลิตข้าวกล้องกรอบ ก็สามารถนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าได้มหาศาลด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ อีกทั้งกระบวนการยังสามารถลดการใช้ไฟฟ้าและแก๊ส LPG เนื่องจากใช้พลังงานทดแทนจากแสงอาทิตย์และกลบในกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่มีขยะเหลือใช้จากกระบวนการผลิต เพื่อความยั่งยืนของชุมชน

นวัตกรรมของผลิตภัณฑ์และกระบวนการ

- มีการวิจัยและพัฒนาจากน้ำแช่ข้าวกล้องลืมน้ำ ที่เหลือจากกระบวนการผลิต ข้าวกล้องกรอบ มีสารแอนโทไซยานิน ซึ่งมีประโยชน์ โดยใช้วัสดุ อุปกรณ์ที่ทันสมัย และการวิจัยเบื้องต้นจากสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยพะเยา

- ใช้แสงอาทิตย์ ตากข้าวหนึ่งสัปดาห์ให้แห้งด้วยอุณหภูมิและระยะเวลาที่กำหนดทำให้ข้าวที่แห้ง มีรสชาติหอมและยังคงความหวาน สามารถผลิตข้าวกล้องกรอบ อร่อย กว่าที่ตากด้วยวิธีธรรมชาติหรืออบให้แห้งด้วยแก๊ส LPG



หน่วยงาน :

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ

ร่วมกับ :

หาก. ข้าวสร้างสุข

427 หมู่ 11 บ้านคำพระแล ตำบลบ้านคำ อำเภอเมือง พะเยา 56000

โทร : 081 740 7822

นวัตกรรมการเลี้ยงด้วงสาकुแบบฟาร์มครบวงจร ได้รับรางวัล STI Thailand Award 2015 รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับประเทศ ประเภท บุคคลหรือกลุ่มบุคคลในชุมชน การเลี้ยงด้วงสาकुแบบฟาร์มครบวงจร เน้นความเป็นธรรมชาติและร่วมรับผิดชอบ ต่อสิ่งแวดล้อม ปลูกจิตสำนึกชีวิตเกษตรอินทรีย์ ตั้งแต่กระบวนการปลูกต้นสาकु การเพาะเลี้ยง ตลอดจนการแปรรูป

ต้นสาकुซึ่งเป็นวัตถุดิบในการเลี้ยงด้วงสาकु เนื่องจากเป็นพืชที่มีอายุประมาณ 8 -10 ปี จึงจะสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตมาใช้ประโยชน์ได้ ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงทำการทดลอง ปลูกต้นสาकुแอร์โรรูท ทดแทนสาकुเดิม ซึ่งใช้เวลาเพียง 6 – 8 เดือน ก็สามารถนำราก มาเป็นอาหารเลี้ยงด้วงสาकु ทำให้สามารถลดข้อกั่วงวลด้านวัตถุดิบในการเลี้ยงได้ อีกทั้งยังเป็นการลดการใช้ต้นสาकुแบบเดิม ซึ่งเป็นการรักษาระบบนิเวศของต้นสาकुซึ่งเปรียบเสมือนเป็น ป่าโกงกางของแหล่งน้ำจืด

ในส่วนของผลิตภัณฑ์แปรรูปด้วงสาकुนั้น ปัจจุบันได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ พร้อมปรุง สร้างความสะดวกและความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค อีกทั้งยังยึดอายุการเก็บรักษา ให้นานขึ้น นอกจากนี้ยังมีการแปรรูป เช่น ด้วงหวาน ด้วงสวรรค์ ด้วงแผ่น ปรุงรสเพื่อ เพิ่มความสะดวกให้แก่ผู้บริโภคอีกทางหนึ่ง



หน่วยงาน :

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ

ร่วมกับ :

เซโก ฟาร์ม

อาคารเซโกฟาร์ม เลขที่ 45/9 ซ.สุขธร10 ถ.เวฬุวัน14 ค.สะเดา ยะลา 95000

ผู้ประสานงาน

นายชานนท์ หนูเพชร โทร : 084 425 5788

E-mail : sago-worm@hotmail.com

ข้าวตังที่ผลิตจากข้าวกล้องหอมมะลิ ชุมชนบ้านศาลาดิบ

B3

ในอดีตคลองมหาสวัสดิ์ไม่ได้รับการดูแล วัชพืชหนาแน่น มีปัญหาน้ำท่วมขังเป็นเวลานานเนื่องจากลำคลองตื้นเขิน และปัญหาน้ำเสียจากครัวเรือนลงคลอง ชุมชนได้นำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้บริหารจัดการน้ำ เช่น แผนที่ภาพถ่ายจากดาวเทียม GPS โดยสำรวจข้อมูลและวางแผนแก้ปัญหา พื้นฟูคลองเชื่อมต่อแหล่งน้ำเพื่อแก้ปัญหาน้ำเสียและน้ำท่วม โดยทำเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ มีการตรวจวัดคุณภาพน้ำ ติดตั้งถังดักไขมันครัวเรือน พัฒนาอุปกรณ์เติมออกซิเจนในน้ำด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ ปรับรูปที่ดินและทำเกษตรผสมผสาน ปัจจุบันคุณภาพน้ำดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด สัตว์น้ำในคลองเพิ่มขึ้น น้ำไหลเวียนอย่างเป็นระบบ สามารถระบายน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลผลิตทางการเกษตรนำมาแปรรูปสร้างรายได้เพิ่มให้ชุมชน เช่น ผลิตข้าวตังเพื่อสุขภาพ ที่ทำมาจากข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เป็นหน้าต่างๆ เช่น หมูหยอง ัฒนพิช หมูหยองพริกเผา ออกจำหน่าย สร้างอาชีพ สร้างรายได้ในครอบครัว และสามารถขยายผลสำเร็จไปยังชุมชนอื่นได้



หน่วยงาน :

สถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร (องค์การมหาชน)

ร่วมกับ :

ชุมชนบ้านศาลาดิบ

ด.มหาสวัสดิ์ อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม

ในอดีตคลองลัดมะยม ซึ่งตั้งอยู่ในแขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน ประสบปัญหาจากการขยายตัวของเมือง คลองที่เคยใช้สำหรับอุปโภค เกษตรกรรม และเป็นเส้นทางสัญจร กลายเป็นแหล่งรองรับสิ่งปฏิกูล น้ำเน่าเสีย และเต็มไปด้วยผักตบชวา ชุมชนจึงได้ร่วมกันกำจัดขยะและผักตบชวา ฟื้นฟูคลองให้กลับมาสะอาดและสัญจรได้สะดวก และใช้เทคโนโลยี เช่น แผนที่ภาพถ่ายจากดาวเทียม GPS สำรวจข้อมูลและจัดทำผังน้ำ ที่มีข้อมูลคลองและแหล่งน้ำในพื้นที่ เพื่อบริหารจัดการน้ำเข้า-ออก ร่วมกับกรมชลประทาน มีการตรวจวัดคุณภาพน้ำ ติดตั้งถังดักไขมันในครัวเรือน และพัฒนาอุปกรณ์เดิมออกซิเจนในน้ำ ด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ และร่วมกันทำตลาดน้ำคลองลัดมะยมขึ้นพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยว แหล่งสัญจร และสามารถสร้างรายได้ให้ชุมชนอย่างมหาศาล มีนักท่องเที่ยวกว่า 3,000 คน ต่อวัน เกิดกลุ่มวิสาหกิจท่องเที่ยวเชิงเกษตรตลาดน้ำคลองลัดมะยม เพื่อบริหารจัดการตลาดน้ำ และดำเนินกิจกรรมรักษาคุณภาพน้ำคลอง เป็นตัวอย่างความสำเร็จที่สามารถขยายผลไปยังชุมชนอื่นได้ต่อไป

ไอศกรีมสูตรชุมชนตลาดน้ำคลองลัดมะยม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายในตลาดน้ำแห่งนี้ เกิดจากผลไม้ราคาตกต่ำ ชาวบ้านจึงนำผลไม้ตามฤดูกาล เช่น แดงโม ลำไย เสาวรส มะพร้าว ขนุน น้อยหน่า มะรุม มาผลิตเป็นไอศกรีมโดยใช้เครื่องมือแบบง่ายและใช้น้ำผลไม้แท้มาปรุงรส มีรสชาติหวานสดชื่น เป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์



หน่วยงาน :

สถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร (องค์การมหาชน)

ร่วมกับ :

ชุมชนตลาดน้ำคลองลัดมะยม

แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ

ชุมชนคลองรังสิต ตำบลบึงข่า อำเภอนองเสือ จังหวัดปทุมธานี ในอดีตประสบปัญหาลำคลองดินเลน ไม่สามารถใช้ประโยชน์ได้เต็มที่ในช่วงฤดูแล้ง บ่อบักน้ำและประตูระบายน้ำชำรุดเสียหาย โครงสร้างน้ำทิ้งระบบไม่สามารถกักเก็บและบริหารจัดการน้ำเข้า-ออกได้เต็มประสิทธิภาพ อีกทั้งบริเวณริมคลองตลอดแนวคลองมีสภาพกร้าง ชุมชนได้นำเทคโนโลยี เช่น แผนที่ภาพถ่ายจากดาวเทียม GPS มาใช้สำรวจข้อมูลและวางแผนบริหารจัดการน้ำ โดยปรับปรุงโครงสร้างน้ำเดิม คลองสายหลัก และคลองซอย เพิ่มประสิทธิภาพการกักเก็บและระบายน้ำ เกิดระบบเชื่อมต่อโครงสร้างชลประทานกับร่องสวน พร้อมทั้งพัฒนาร่องสวนปาล์มน้ำมันเพิ่มพื้นที่เก็บน้ำด้วยเรื่อคุดตะกอนเลน ลดค่าใช้จ่ายให้กับชุมชน และช่วยเปิดทางน้ำในฤดูแล้ง ทำให้พื้นที่ร่องสวนได้รับการฟื้นฟู สามารถเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรเกิดตัวอย่างเกษตรผสมผสานตามแนวทฤษฎีใหม่บริเวณริมคลอง มีผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์แปรรูป จากชุมชนคลองรังสิต อาทิ ก๊วยตาค ฯลฯ เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ให้กับชุมชน และเกิดกองทุนประจำหมู่บ้าน สามารถขยายผลสำเร็จไปยังชุมชนอื่นต่อไป



หน่วยงาน :

สถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร (องค์การมหาชน)

ร่วมกับ :

ชุมชนคลองรังสิต ด.บึงข่า อ.หนองเสือ จ.ปทุมธานี

ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเห็ดนางฟ้าทรงเครื่อง โดยนำเห็ดนางฟ้ามาทอดกรอบ บรรจุรสชาติด้วยสมุนไพร เช่น หอมทอด กระเทียม พริกแห้ง กุ้งแห้ง ใบมะกรูด และ เม็ดมะม่วง นำมาผัดผสมรวมกัน ทิ้งไว้ให้เย็น บรรจุในกล่องพลาสติกที่มีฝาปิด มี 4 รส คือ เห็ดนางฟ้าทรงเครื่องรสดั้งเดิม เห็ดนางฟ้าทรงเครื่องรสต้มยำ เห็ดนางฟ้าทรงเครื่อง รสเจ และเห็ดฟู้ดผัดพริกขิง และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ให้คำแนะนำในด้านสถานที่ผลิต มีการปรับปรุงให้ สะอาดปลอดภัยและได้มาตรฐาน ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้สามารถป้องกันความชื้นและอากาศ ทำให้มีอายุการเก็บนานขึ้น ปรับเปลี่ยนวัสดุและรูปแบบบรรจุภัณฑ์เป็นถุงฟอยล์ รวมทั้ง ให้ความช่วยเหลือในการออกแบบฉลากสินค้าให้มีความสวยงามและทันสมัยมากขึ้น มีฉลาก โฆษณาการที่ระบุคุณค่าอาหารให้กับผู้บริโภคอีกด้วย



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปากแสด

28/2 หมู่ 7 ตำบลปากแสด อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

โทร : 087 402 8173

E-mail : kunda151@hotmail.com

ข้าวตังเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปประเภทขนมขบเคี้ยว ลักษณะเป็นแผ่นข้าวตังราดด้วยน้ำตาลและโรยด้วยธัญพืชต่าง ๆ เช่น งาขาว ถั่วทอง ถั่วลิสง เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เมล็ดฟักทอง และยังมีกล้วยหน้าธัญพืช ข้าวตังหน้าหมูหยอง และได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้คำแนะนำในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ที่ใช้และการยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ ปรับบรรจุภัณฑ์เป็นถุงฟอยล์ ซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย ดูทันสมัย โดยอาจทำให้มีขนาดที่หลากหลายเพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค แนะนำให้ใช้อุปกรณ์ตักและโรยหน้าแบบอัตโนมัติ เพื่อให้หน้าของผลิตภัณฑ์ดูน่ารับประทานมากขึ้น เพิ่มหลากหลายขนาดการเพื่อสื่อสารกับผู้บริโภคถึงประโยชน์และคุณค่าอาหารลงบนหลากหลายบรรจุภัณฑ์ พร้อมทั้งออกแบบหลากหลายให้มีความสวยงามและทันสมัย



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรลาดบัวขาว

92/4 ม.1 ต.ลาดบัวขาว อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี

ผู้ประสานงาน

นางพัชรา มะลิทอง

โทร : 089 547 6375

ผลิตภัณฑ์มะพร้าวแก้วเป็นของฝากที่อยู่คู่กับ อ.เชียงคาน จ.เลย มานาน มะพร้าวแก้วทำจากเนื้อมะพร้าวอ่อน หั่นเป็นเส้นหรือเป็นแผ่น นำไปเชื่อมในน้ำเชื่อมโดยใช้น้ำตาลทรายขาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน เคี่ยวให้น้ำเชื่อมข้นเหนียวและจับเนื้อ ตักขึ้น ฝึ่งให้แห้ง บรรจุถุงจำหน่าย

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทขนมไทย” เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) การยื่นขอจดทะเบียนอาหาร (อย.) การทดสอบคุณภาพ และการยื่นขอการเก็บผลิตภัณฑ์ และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการรายสัปดาห์



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรวมใจ

37/1 ม.4 ต.เชียงคาน อ.เชียงคาน จ.เลย 42110

ผู้ประสานงาน

คุณแสง จันทะ

โทร : 084 791 9841

ได้รับรางวัล รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ประเภทรางวัลนวัตกรรมประเภทที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนหรือสังคม ในการประกวดสุดยอดนวัตกรรม "7 Innovation Awards 2015" จัดโดย บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

ผลงานพ้ายกตัว Easy Carry เป็นนวัตกรรมที่สามารถช่วยในการเคลื่อนย้ายผู้ป่วย โดยการหิ้วหรือยกแทนการอุ้มผู้ป่วย ทำให้ผู้ป่วยไม่บอบช้ำจากการเคลื่อนย้ายแบบทุลักทุเล ช่วยให้ผู้ป่วยไม่ปวดหลังจากการอุ้มยกน้ำหนักผู้ป่วยโดยตรง เหมาะในการใช้กับผู้สูงอายุ ผู้ป่วย อัมพฤกษ์ อัมพาต พาร์กินสัน ผู้พิการ ผู้บาดเจ็บที่เท้า ฯลฯ ผ่านการทดสอบความทนทาน ต่อแรงดึงตามหลักวิศวกรรมแล้วจาก ภาควิชาวิศวกรรมโยธาและสิ่งแวดล้อม และภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล สามารถรับน้ำหนักได้ถึง 300 กิโลกรัม โดยมีราคาถูกกว่าการใช้สินค้านำเข้า



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

บริษัท ทรียันอิน จำกัด

19 ซอยแก้วเงินทอง 5 ถนนจรัญสนิทวงศ์ 35 แขวงบางพรหม เขตตลิ่งชัน กทม. 10170

โทร : 084 545 4535 E-mail : ming@mitex.in.th

ผ้าไหมมัดหมี่ลายนพเก้าเฉลิมพระเกียรติ เป็นลายผ้าที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีหนึ่งเดียวในโลก สามารถซักเครื่องได้ สะท้อนน้ำ กันรังสี UV ได้รับรางวัล STI Thailand Award 2015 ชนะเลิศ ในประเภทวิสาหกิจชุมชน ใช้กระบวนการย้อมเย็น โดยใช้น้ำหมักชีวภาพ “สูตรลับเฉพาะ” ซึ่งส่วนผสมไม่มีสารเคมีเจือปน ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐาน ทั้งในระดับประเทศ และระดับโลก

กลุ่มหัตถกรรมคุ้มสุขโข โดยคุณทวี สุขโข มีการปรับกระบวนการผลิตจากการใช้ สีเคมีมาใช้สีธรรมชาติในการย้อม (เทคโนโลยีการย้อมสีธรรมชาติ) ทำให้สามารถสร้างความแตกต่างกับผ้าไหมในตลาดและสอดคล้องกับกระแสโลกในเรื่อง Eco Product แต่เมื่อหันมาใช้สีธรรมชาติและใช้ลวดลายแบบเดิม สีส่นและความสวยงามจะสู้การย้อมด้วยสีเคมีไม่ได้ จึงได้คิดค้นลายที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะหันมาพัฒนาลายขึ้นมาใหม่ โดยตั้งชื่อว่า "ลายนพเก้าเฉลิมพระเกียรติ"



หน่วยงาน :

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ

ร่วมกับ :

กลุ่มหัตถกรรมคุ้มสุขโข MAKKA OKME Brand

86 หมู่ 7 บ้านดอนข่า ด.ชนบท อ.ชนบท จ.ขอนแก่น 40180

โทร : 085 008 2264

E-mail : khumsukkho@hotmail.com

www.makaorganicthaisilk.com

ผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าว บ้านหน้าถ้ำ

B15

รางวัล : STI Thailand Award 2015 รองชนะเลิศอันดับ 2 ระดับประเทศ

ประเภท : วิทยาศาสตร์ชุมชน

ผลงาน : รองเท้าหมวดเม็ดกะลามะพร้าว

รองเท้าหมวดจากกะลามะพร้าวเป็นการใช้วัสดุเหลือใช้ในห้องดินร่วมกับการใช้ภูมิปัญญา โดยการนำเม็ดลูกปัดจากกะลามะพร้าวมาร้อยเป็นพื้นรองเท้าเพื่อให้เหมาะสมในการสวมใส่ ซึ่งมีคุณสมบัติในการนวดฝ่าเท้าเพื่อการผ่อนคลาย สามารถเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนปีละประมาณ 1 – 2 ล้านบาท

ผลิตภัณฑ์รองเท้าหมวดเม็ดลูกปัดจากกะลามะพร้าวเป็นการนำวัตถุดิบพื้นบ้าน (กะลามะพร้าว) ซึ่งมีอยู่ทั่วไปในห้องดินมาทำการออกแบบโดยมีการศึกษาจนสามารถพัฒนา ดอกสว่านสำหรับเจาะกะลาให้เป็นเม็ดที่เท่ากันรวมถึงได้มีการศึกษาวิเคราะห์ถึงขนาดของ เม็ดกะลาที่จะทำให้สามารถเจาะได้ทั่วพื้นที่กะลาให้มากที่สุด เพื่อให้เกิดส่วนสูญเสียจากวัตถุดิบ และกระบวนการผลิตน้อยที่สุด ในขณะที่ขนาดเม็ดกะลายังคงความสะดวกสบายในการสวมใส่ เมื่อนำไปร้อยเป็นพื้นรองเท้า



หน่วยงาน :

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ

ร่วมกับ :

กลุ่มผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวบ้านหน้าถ้ำ

100 หมู่ 6 บ้านหน้าถ้ำ ต.ปากังเบซาร์ อ.สะเตาะ จ.สงขลา 90240

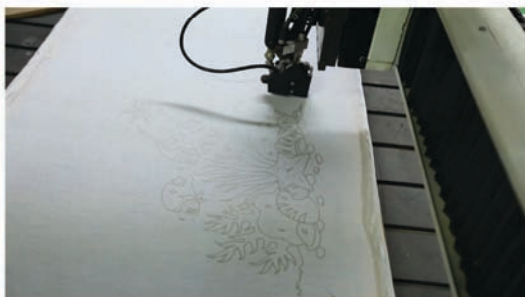
ผู้ประสานงาน

คุณบุญธรรม มโนเพชร

โทร : 089 9928 5929, 074 329 608



ผ้าบาติกสินค้าขึ้นชื่อของ จังหวัดกระบี่ มีเอกลักษณ์ที่เป็นศิลปหัตถกรรมท้องถิ่นของภาคใต้ มีลวดลายสวยงามสีสันสดใสที่ผลิตจากงานฝีมือ ได้รับการสนับสนุนจากโครงการ iTAP ในการออกแบบและพัฒนาเครื่องเขียนลายเทียนผ้าบาติกอัตโนมัติเครื่องแรกของโลก เพื่อช่วยแก้ปัญหาการขาดแคลนผู้ชำนาญการเขียนลายเทียน และทำให้สามารถเขียนลายเทียนได้ปริมาณมากในเวลาที่น่า้อยลง ส่งผลให้ประสิทธิภาพการผลิตเพิ่มขึ้น แต่ยังคงอนุรักษ์วัฒนธรรมการเขียนลายและผลิตผ้าบาติกไว้ได้



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

หจก. วาริชกระบี่ บาติก จังหวัดกระบี่

ผู้ประสานงาน

คุณวรวิทย์ นวลแก้ว

โทร : 081 807 4785

E-mail : varichkrabatik@hotmail.com

ผลิตภัณฑ์จากเส้นใยธรรมชาติที่ผ่านการออกแบบและกระบวนการผลิตที่ไม่เป็นพิษ
ต่อสิ่งแวดล้อม

ผู้ประกอบการได้รับการสนับสนุนจากโครงการ iTAP ในการพัฒนาต้นแบบที่ทอมือ
ที่มีระบบยกตะกอกและส่งกระสวยอัตโนมัติ และออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ



หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ร่วมกับ :

บริษัท เนเชอรัล นิช จำกัด จังหวัดชลบุรี

ผู้ประกอบการ

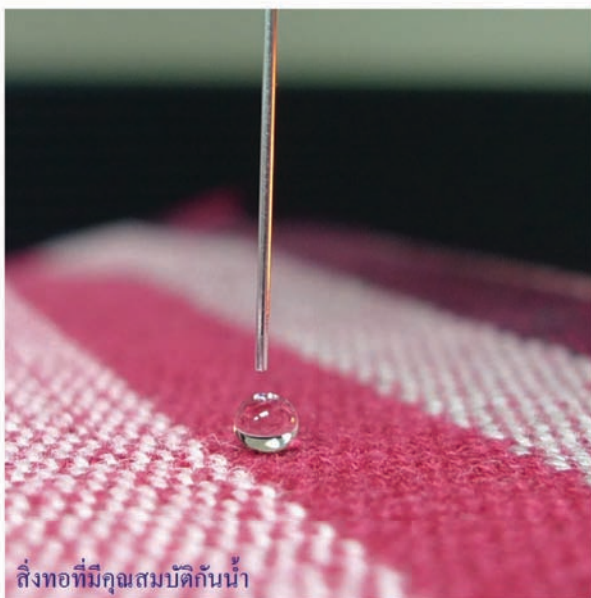
คุณชธิสา (เจ๊ียบ)

โทร : 081 633 8576

E-mail : chalisani@gmail.com

สิ่งทอนาโนโดยส่วนใหญ่จะมีอนุภาคนาโน (nanoparticles) หรือเส้นใยนาโน (nano fiber) ปรากฏอยู่บนผิวหรือผสมอยู่ในเนื้อของเส้นใยผ้า หรือมีชั้นฟิล์มที่มีขนาดความบางในระดับนาโนเมตร เคลือบอยู่บนผิวของเส้นใยผ้า โดยที่อนุภาคนาโนหรือชั้นฟิล์มบาง นาโนต้องมีการจัดเรียงตัวที่เป็นระเบียบและมีสมบัติใหม่เกิดขึ้น

คุณสมบัติพิเศษของสิ่งทอนาโน สามารถพัฒนาได้หลายคุณสมบัติ เช่น กันน้ำหรือสะท้อนน้ำ กันรังสียูวี ยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย กันไฟฟ้าสถิต กันยับ ให้กลิ่นหอม อื่นๆ เช่น เบา นุ่มลื่น



สิ่งทอที่มีคุณสมบัติกันน้ำ

หน่วยงาน :

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติ

เลขที่ 130 อาคารศูนย์ประชุมอุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถนนพหลโยธิน

ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120

โทร : 0 2564 7100 โทรสาร : 0 2564 6985

E-mail : pr@nanotec.or.th

ผ้าทอมือลายโบราณ

กลุ่มผ้าทอลายโบราณบ้านพาทัง

B19

ผ้าทอมือด้วยกี่พื้นบ้าน เชิงชายผ้ามีตีนเป็นผ้าตีนจก เน้นผ้าฝ้ายเป็นหลัก การออกแบบลวดลายของผ้าเป็นลายโบราณที่ได้รับสืบทอดกันต่อมานับร้อยปีของชาวลาวครั้งและลาวเวียงที่อพยพมาจากประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว พื้นฐานของลายนั้น บ่งบอกถึงสิ่งที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน เช่น ลายกลีบบัว ลายขอลงน้อย ลายขอลงใหญ่ ลายข้อฟ้า เป็นต้น

ดั้งเดิมฝ้ายและไหมที่นำมาทอนั้นย้อมจากวัสดุธรรมชาติ ปัจจุบันได้มีการพัฒนาเรื่องสีย้อมเส้นด้ายสำเร็จรูปทำให้สามารถออกแบบลวดลายโบราณให้มีสีสันหลากหลายมากขึ้น (เทคโนโลยีการย้อมสีธรรมชาติ)

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดย กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ในด้านเทคโนโลยีการย้อมสีให้ติดทนนาน การใช้สีเคมีที่เหมาะสม การตรวจวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตให้มีคุณภาพได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน มผช.



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

กลุ่มผ้าทอลายโบราณบ้านพาทัง

33 ม. 2 ค.ห้วยแห้ง อ.บ้านไร่ จ. อุทัยธานี 81180

ผู้ประสานงาน

คุณทองลี คุณทา

โทร : 089 270 9683

ศูนย์ตุ๊กตาชาววังบางเสด็จ จังหวัดอ่างทอง เป็น 1 ใน 20 แหล่งท่องเที่ยวของคนไทยและต่างชาติ ชุมชนมีวิถีชีวิตสร้างรายได้ด้วยการนำดินเหนียวมาขึ้นรูปด้วยมือ ปั้นเป็นตุ๊กตาชาววังแบบเดียว เช่น เด็ก ผู้ใหญ่ และแบบชุด เช่น การละเล่นของไทย ประเพณีวัฒนธรรมไทย ขนาดเล็กสูงประมาณ 2 ซม. ปล่อยให้แห้งเผาที่อุณหภูมิประมาณ 800 องศาเซลเซียส นำไปตกแต่งสี ปัจจุบันกลุ่มมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาชาววังสมัยนิยม โดยรูปแบบจะมีขนาดใหญ่สูงขึ้นประมาณ 4 ซม. แต่ยังคงเอกลักษณ์ของตุ๊กตาชาววังแบบเดิม

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้พัฒนาเทคนิคการปั้นต้นแบบผลิตภัณฑ์ การทำแบบพิมพ์ ตุ๊กตาและรูปสัตว์ประกอบ การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการอัดดินในแบบพิมพ์ การจัดองค์ประกอบและรูปแบบผลิตภัณฑ์ การตกแต่งสีผลิตภัณฑ์ และการเผาผลิตภัณฑ์ในเตาแก๊ส เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความแข็งแรงและสีสม่ำเสมอ ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาชาววังสมัยนิยมและผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาชาววังแบบดั้งเดิม ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

กลุ่มตุ๊กตาชาววังบ้านบางเสด็จ จังหวัดอ่างทอง

ผู้ประสานงาน

นางสุจี วิจิตรานุรักษ์

โทร : 081 255 5854

การนำแท่งแก้วมาผ่านความร้อนเกิดการหลอมละลายผสมผสานกับสีต่างๆ ของเนื้อแก้ว ขึ้นรูปเป็นลวดลายสวยงามบนลูกปัดแก้ว นำมาดัดร้อยเป็นสร้อยข้อมือ สร้อยคอ หรือการนำแท่งแก้วมาเป่าเป็นรูปสัตว์ต่างๆ เช่น ช้าง, ชนิต 12 ราศี, หมูสามชั้น, กระต่ายสามชั้น และอื่นๆ เหล่านี้ล้วนเป็นงานที่เกิดจากทักษะเทคนิคของการนำแท่งแก้วมาขึ้นรูปเปลี่ยนสภาพให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สร้างมูลค่าเพิ่มขึ้น สร้างรายได้

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยห้องปฏิบัติการเชี่ยวชาญด้านแก้ว ได้ฝึกอบรมหลักสูตร “ลูกปัดแก้วและน้ำดินชุบแกน” ระยะเวลา 4 วัน ในการอบรมประกอบด้วยทฤษฎีและคุณสมบัติของแก้วสำหรับทำลูกปัด ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยการฝึกการขึ้นรูปลูกปัดแก้ว ภาคปฏิบัติสอนเทคนิคการเลียงแก้วด้วยเปลวไฟ ฝึกทำลวดลายต่างๆ สอนการทำน้ำดินชุบแกนสำหรับขึ้นรูปลูกปัดแก้วขึ้นใช้เอง ความรู้พื้นฐานเรื่องความปลอดภัย การใช้อุปกรณ์ หัวพันไฟเพื่อทำลูกปัดแก้ว การใช้เครื่องมือพื้นฐานสำหรับตกแต่งลูกปัดแก้ว เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรม ขอมাত্রฐาน มผช. ผลิตภัณฑ์ลูกปัด 193/2546



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

กลุ่มแก้วใสทองสวย

ผู้ประสานงาน

นางเพ็ญพิภร์ จารุสกุลมานะวงศ์

21 หมู่บ้านพุดกษาชาติ ซอยรามคำแหง แยก 42-2 ถนนรามคำแหง 118 เขตสะพานสูง

กทม. 10240

กลุ่มหัตถกรรมพื้นบ้านผักตบชวา ผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทของใช้ของตกแต่ง หลากหลาย เช่น กระเป๋า ตะกร้าใส่ของ ถังใส่ของ และโถงดินเผาหุ้มผักตบชวา เพื่อเป็นของชำร่วยและของที่ระลึก โดยใช้วัสดุจากธรรมชาติ ในการจัดเก็บและจำหน่ายเมื่อสภาพอากาศมีความชื้นสูง จะมีเชื้อราเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้นำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปช่วยแก้ปัญหา ป้องกันไม่ให้เกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์ผักตบชวา มีความปลอดภัยต่อคนและสิ่งแวดล้อม สามารถป้องกันการเกิดเชื้อราได้เป็นเวลานานโดยถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์ผักตบชวา” ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ผักตบชวาของกลุ่มหัตถกรรมฯ ได้รับการตอบรับด้านการตลาดเป็นอย่างดี และได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มผช.) แล้ว



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมพื้นบ้านผักตบชวา

47 หมู่ 6 ตำบลไทรงาม อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม 73130

นางกัณดา สระทองแยง โทร : 094 675 6444

E-mail : kunda151@hotmail.com

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านรินธร มีผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร เช่น ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวมะหาด สบู่มะหาด สบู่ไวท์เทนนิ่ง สบู่แคโรทมะละกอ สบู่หน้านมข้าว และสบู่หัวไชเท้า ช่วยในการบำรุงผิว ทำให้ผิวชุ่มชื้น ไม่แห้งกร้าน ไม่ก่อให้เกิดระคายเคืองต่อผิว

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้นำตัวอย่างสบู่ก้อนกลีเซอรินของวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านรินธร มาวิเคราะห์หาปริมาณกลีเซอริน ปริมาณคลอไรด์ และปริมาณไฮดรอกไซด์ พบว่าปริมาณกลีเซอรินต่ำกว่าเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด วศ. จึงได้ปรับสูตรและให้คำแนะนำเกี่ยวกับกระบวนการผลิต จนสบู่ก้อนมะหาด สบู่ไวท์เทนนิ่ง สบู่แคโรทมะละกอ สบู่หน้านมข้าว และสบู่หัวไชเท้า ของวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านรินธรได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสบู่ก้อนกลีเซอริน (มผช.665/2553)



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านรินธร

127/128 ตำบลเสนา อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

โทร : 086 521 9021, 089 612 9144

กลุ่มอาชีพสมุนไพรบ้านเพ็ญอำพันธ์มีตำรับสมุนไพรจากธรรมชาติซึ่งเป็นธุรกิจภายในครอบครัว มีการสืบทอดภูมิปัญญาไทยมากกว่าร้อยปี ทางกลุ่มมีผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิด เช่น เจลสมุนไพร แฮร์โทนิก ครีมบำรุงผิวหน้า/ผิวกาย ผงขัดผิวสมุนไพร โทนเนอร์ โสมผสมแดงขาว ครีมหัวผม ซึ่งผลิตภัณฑ์สมุนไพรแต่ละชนิดมีประโยชน์และสรรพคุณต่างกัน เช่น ช่วยในการบำรุงผิวให้กระจ่างใส ทำให้ผิวชุ่มชื้น ไม่แห้งกร้าน และไม่ก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อผิว

กลุ่มอาชีพสมุนไพรบ้านเพ็ญอำพันธ์ ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว การเตรียมสารสกัดสมุนไพร หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป (GHP) จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ และพัฒนาจนผลิตภัณฑ์บำรุงผิวของกลุ่มได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว (มผช.551/2553)



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ :

กลุ่มอาชีพสมุนไพรบ้านเพ็ญอำพันธ์

117/1 ซ.พุทธมณฑลสาย 2 ซ.7 อ.พุทธมณฑลสาย2

แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ

โทร : 0 2277 1483, 081 870 1225 Fax : 0 2692 4496

ด้วยคุณสมบัติของโสมไทยที่มีโปรตีนในรูปแบบกรดอะมิโนถึง 18 ชนิด ซึ่งมีฤทธิ์มาเชื่อมุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคผิวหนังและสิว มีฤทธิ์ด้านการอักเสบ มีสารช่วยป้องกันผิวแห้ง และหากนำไปเป็นส่วนผสมของอาหารจะมีสารช่วยควบคุมโคเรสเตอรอลในหลอดเลือด สลายแอลกอฮอล์ในร่างกาย ช่วยความจำ ช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจ

สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) จึงได้คิดค้นการเพิ่มมูลค่าให้กับเศษโสมเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตเส้นโสม เป็นผงโสมโปรตีนที่ผลิตมาจากส่วนใยโสม ซึ่งมี 2 ชนิดคือ ผงโสมจากกาวโสมที่เรียกว่า ผงโสมชิริน และผงโสมจากเส้นใยโสมที่เรียกว่า ผงโสมไฟโบรอิน ซึ่งมีทั้งชนิดที่ละลายน้ำและชนิดที่ไม่ละลายน้ำขึ้นอยู่กับกรรมวิธีการผลิต และมีการพัฒนาผงโสมชิรินไปผสมเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น สบู่จากผงโสมฉายรังสี

สถาบันฯ มีการศึกษากรรมวิธีการผลิตผงโสมคุณภาพสูงด้วยเทคโนโลยีนิวเคลียร์ โดยฉายรังสีแกมมา 300 กิโลเกรย์ นาน 6 วัน ก่อนนำมาสกัดเป็นผงโสม ทำให้มีการย่อยสลายโมเลกุลของโปรตีนให้หลุดออกมาได้ง่ายขึ้น ได้ผงโสมที่มากขึ้น มีอนุภาคนาขนาดเล็กเพียง 25-50 ไมครอน ละลายน้ำได้มากถึง 99.8% ทำให้แทรกซึมเข้าผิวหนังได้ง่ายกว่ามีลักษณะเบา ดูดซับความชื้นจากอากาศได้ยาก เป็นเนื้อเดียวกันเมื่อนำไปผสมกับส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ต่างๆ และที่สำคัญมีสารปนเปื้อนน้อยกว่าผงโสมที่ผลิตด้วยวิธีอื่น



B26

สบู่ก้อนสมุนไพร ลิบบาล์ม แฮร์คิก

กลุ่มอาชีพบ้านสบู่ ผลิตสบู่ก้อนสมุนไพรจากน้ำมันพืชหลายชนิดทำปฏิกิริยากับด่าง เกิดเป็นสบู่กับกลีเซอริน ซึ่งกลีเซอรินที่ได้จากปฏิกิริยา เป็นกลีเซอรินธรรมชาติ ช่วยบำรุงผิว ให้ชุ่มชื้นไม่แห้งกร้าน ใช้แล้วไม่ก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อผิว สบู่ที่ได้รับความนิยมได้แก่ สบู่ กวาวเครือขาว - น้ำแร่ สบู่ส้ม สบู่มะขาม สบู่มั่งคุด

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดย กรมวิทยาศาสตร์บริการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี การผลิตสบู่ก้อนสมุนไพร และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป (GHP) และได้ช่วยปรับสูตรสบู่ก้อนให้มีปริมาณไขมัน และปริมาณไฮดรอกไซด์ ที่เหมาะสมตามเกณฑ์มาตรฐาน ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกในการปรับปรุงสถานที่ผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางให้ถูกสัญลักษณ์ การเก็บรักษาคุณภาพสบู่ก้อน สบู่ก้อนกวาวเครือขาว ผสมน้ำแร่

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน : ผลิตภัณฑ์ชุมชนสบู่ก้อน (มผช.94/2552)



หน่วยงาน :

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ร่วมกับ:

กลุ่มอาชีพบ้านสบู่

76 ม.4 อ.ประเสริฐมนูกิจ แขวง 8 แขวงจระเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230

ผู้ประสานงาน

นายวชิระ จันทรวีฑูร

โทร : 086 524 2552

การเพาะถั่วงอกสามารถทำได้มากมายหลายวิธี มีข้อดีข้อเสียแตกต่างกันไปตั้งแต่ใช้แรงงานคนรดน้ำ หรือใช้ระบบไฟฟ้าเป็นตัวควบคุมการให้น้ำ ซึ่งถือว่ายุ่งยากหรือบางระบบซับซ้อนเกินไป แต่เครื่องนี้จะใช้ระบบกลักน้ำ รดกระจายน้ำแบบฝักบัวรดน้ำและสามารถบังคับให้หยุดไหลได้ หรือตั้งระดับให้น้ำไหลได้มากน้อยตามต้องการได้ โดยการควบคุมหรือเปลี่ยนอัตราหัวจ่ายน้ำตามต้องการ และสามารถควบคุมโดยการยกปลอกออกหรือปรับระดับด้านล่างของปลอกให้อากาศเข้าระดับใดตามต้องการ ดังนั้น เครื่องนี้ทำงานสะดวกเหมาะที่จะเพาะเมล็ดถั่วต่างๆ หรือเมล็ดพืชบางชนิดเอาไว้บริโภครับประทานในครอบครัว ซึ่งจะได้คุณภาพดีสะอาดปลอดภัยจากสารพิษและสด ซึ่งมีสารเอนไซม์ซึ่งมีคุณค่าต่อมนุษย์

ราคาจำหน่าย

เครื่องเพาะขนาดครัวเรือน (2 กก.) ราคา 900 บาท

เครื่องเพาะขนาด SMEs/ร้านขายถั่วงอกเดี่ยว (10 กก.) ราคา 2,200 บาท



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

รศ.มนตรี คำชู

ภาควิชาวิศวกรรมชลประทาน คณะวิศวกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยาเขตกำแพงแสน

1 หมู่ 8 ถนนมาลัยแมน ตำบลกำแพงแสน อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม

โทร : 085 449 5552

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มส่งเสริมอาชีพบ้านหาดไเก้ด้อย จังหวัดอุดรธานี เป็นชุมชนที่ปลูกมะม่วงหิมพานต์ แต่ประสบปัญหาขาดแคลนพันธุ์ที่ดี ไม่มีความรู้ในการปลูกและดูแลรักษาที่ถูกต้อง ในเรื่องการใส่ปุ๋ย กำจัดศัตรูพืช ทำให้ได้ผลผลิตต่ำ เม็ดเล็ก และกลุ่มฯ ยังประสบปัญหาการหากระบวนการแปรรูปวัตถุดิบ และขั้นตอนของการแกะเปลือก

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มส่งเสริมอาชีพบ้านหาดไเก้ด้อย ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องการผลิตปุ๋ยชีวภาพ เพื่อปรับปรุงการปลูกให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ และเรื่องการแปรรูปเพื่อสร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เช่น แปรรูปเป็นน้ำมะม่วงหิมพานต์ มะม่วงหิมพานต์อบเกลือ อบเนย เคลือบน้ำตาล กระจายสารเคลือบช็อคโกแลต เป็นการเพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภค จนสามารถขายได้ดี เกิดสภาพคล่องทางการเงิน เพิ่มรายได้ให้สมาชิก



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มส่งเสริมอาชีพบ้านหาดไเก้ด้อย

เลขที่ 17 หมู่ 2 ตำบลหาดลำ อำเภอน้ำโสม จังหวัดอุดรธานี

ติดต่อ : คุณสังวาลย์ จันทร์เฒ่า โทร : 088 439 7998

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปข้าวบ้านสระบัว จังหวัดพิจิตร ผลิตข้าวเม่าหมีเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เชิงวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงความเป็นอยู่ วิถีชีวิตและภูมิปัญญาของชุมชน ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในเรื่องกระบวนการผลิต ปรับปรุงพื้นที่การผลิตเพื่อให้ถูกต้องตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาตรฐาน GAP และพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าเพื่อให้ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปข้าวบ้านสระบัว
เลขที่ 64 สระประทุม หมู่ 6 ตำบลไผ่รอบ อำเภอโพธิ์ประทับช้าง

จังหวัดพิจิตร 66190

ติดต่อ : น.ส.จุติญาณี จิตรสุวรรณ โทร : 089 858 2985

หมู่บ้านหม่อนไหมแพรวา จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นหนึ่งในหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องพันธุ์ไหม การเลี้ยงไหม การปลูกหม่อน การพัฒนาโรงเรือนที่เหมาะสม การสาวไหมให้ได้เส้นไหมที่ได้มาตรฐาน และการย้อมสีธรรมชาติ จนสามารถผลิตผ้าไหมแพรวาที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกาฬสินธุ์ ที่ได้รับการรับรองคุณภาพระดับประเทศ



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏขอนแก่น วิทยาเขตกาฬสินธุ์

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

หมู่บ้านหม่อนไหมแพรวา จังหวัดกาฬสินธุ์

ติดต่อ : ผศ.สุจิตรา สราวิช โทร : 081 662 9459

ผลิตภัณฑ์น้ำเมา-ไวน์เมา

สหกรณ์การเกษตรบ้านโนนหัวช้าง (OTOP)

B32

หมู่บ้านหมากเมา เป็นหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเสริมศักยภาพของชุมชน ตั้งแต่เรื่องการปลูกเมา การขยายพันธุ์เมา ที่ช่วยลดการขาดแคลนเมา เทคโนโลยีการผลิต การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า เช่น น้ำผลไม้ ไวน์เมา ซาเมาใบเมา ผลิตภัณฑ์สปาจากเมา ยา และ เครื่องสำอาง เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ สร้างคุณภาพชีวิตให้กับชุมชน และเป็นศูนย์เรียนรู้ที่ยั่งยืนในชุมชน

ผลิตภัณฑ์จากหมู่บ้านหมากเมา ได้รับการยอมรับจากผู้ประกอบการหลายรายที่รับผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย เช่น บริษัทสังคมสุขภาพ (เลมอนดีฟาร์ม) จำกัด และสหกรณ์การเกษตรโนนหัวช้าง



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรญาณ กรุงเทพมหานคร

หน่วยงานรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

หมู่บ้านหมากเมา บ้านโนนหัวช้าง อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร

ติดต่อ : ผู้ใหญ่ทินกร (ประธานกลุ่ม) โทร : 086 634 3722

นายรัตติกรณ์ แก่นทองรุ่งโรจน์ โทร : 084 468 3889

กลุ่มหมี่กรอบสับปะรด ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในเรื่องกระบวนการผลิตโดยนำสับปะรดซึ่งเป็นผลไม้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นหมี่กรอบเป็นอาหารทานเล่น และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพในการปกป้องรักษาไม่ให้สินค้าเสื่อมสภาพและเสียหายระหว่างขนส่ง



หน่วยงานที่สนับสนุน

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยมหิดลกาญจนบุรี

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มหมี่กรอบสับปะรด

เลขที่ 43 หมู่ 2 ตำบลหนองโรง อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ติดต่อ : นางสมหมาย แก้วประดิษฐ์ โทร : 083 008 9747

กลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องกระบวนการผลิตไข่เค็มใบเตย มีการนำอุปกรณ์ดองไข่โดยใช้ความดันเข้ามาเพิ่มประสิทธิภาพ ลดเวลาในกระบวนการทำไข่เค็มให้เร็วขึ้น และพัฒนาสินค้าโดยเพิ่มสมุนไพร พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามและได้มาตรฐาน



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี

ติดต่อ : คุณรวีวรรณ ชัยจำเริญทรัพย์ โทร : 087 791 0496

กลุ่มโหนด นา เล เป็นหนึ่งในหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องบรรจุภัณฑ์ของสบู่ตาลโตนดและน้ำตาลโตนดพวง ให้สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ได้นาน และลดความชื้นในน้ำตาลโตนด รวมถึงพัฒนากระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพ สามารถผลิตได้จำนวนมากขึ้นทันตามความต้องการของตลาด



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

หมู่บ้านโหนด นา เล วิถีวิทย จังหวัดสงขลา

ติดต่อ : นางพูนทรัพย์ ศรีชู โทร : 081 275 7156

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธร ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องกระบวนการผลิต การเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ โดยวิธีการรีดอากาศออกจากถุงบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์



หน่วยงานที่สนับสนุน :
สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :
คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธร
เลขที่ 32 หมู่ที่ 2 ตำบลเทพา อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา
ติดต่อ : นางรัตนา ชมวงษ์ โทร : 081 599 3190

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสวนหม่อม ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องกระบวนการผลิตเครื่องแกงให้ได้มาตรฐานตามหลัก GMP หลักข้อปฏิบัติการผลิตอาหารปลอดภัย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และ ISO โดยการปรับปรุงสภาพแวดล้อมอาคารสถานที่ และวัสดุอุปกรณ์ให้ได้มาตรฐานตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิต รวมถึงความรู้เรื่องการบริหารจัดการ และการตลาด



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ชุมชนสวนหม่อม จังหวัดสงขลา

ติดต่อ : นางจริยา หมดเด โทร : 082 266 8724

ข้าวสังข์หยดแบรนด์ "สมบูรณ์" (OTOP)

B38

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรไผ่หวานมวบวชน ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องการผลิตข้าวสังข์หยดที่ได้มาตรฐานการทำเกษตรที่ดี (GAP) โดยปรับปรุงกระบวนการผลิต และพื้นที่การผลิต ตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิต เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยทักษิณ

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แม่บ้านเกษตรกรไผ่หวานมวบวชน จังหวัดพัทลุง

ติดต่อ : นางธมพรพรรณ จุลพล โทร : 083 169 1126

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพาะเห็ดเขาจึงใจ จังหวัดพัทลุง ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในเรื่องพัฒนากระบวนการผลิต การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวสังข์หยด การเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์และการตลาด เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย ต่อผู้บริโภค



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยทักษิณ

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

วิสาหกิจเพาะเห็ดเขาจึงใจ จังหวัดพัทลุง

ติดต่อ : นางอมลพรรณ จุลพล โทร : 083 169 1128

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตผลการเกษตรบ้านตะโหนด ได้รับการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารจากผลไม้ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม คือ ดูงฟลอยและอัดก๊าซไนโตรเจนเพื่อกันกระแทก และออกแบบตราสินค้าบนดูงยี่ห้อ “แฟน แฟน” เพื่อสร้างความสนใจจากกลุ่มผู้บริโภคมากขึ้น



ทุเรียนทอดกรอบ **Crispy Durlan**
ตรา **แฟน แฟน**
FAN FAN
กรอบมัน ทานได้ไม่อ้วนเกินไป
ผลิตจาก **ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง** ที่คัดคุณภาพ 100 %
สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อน

93-2-01155-2-0001

OTOP
One Tambon One Product

มาตรฐาน 93 C181 001 04 05

วิสาหกิจชุมชน



หน่วยงานที่สนับสนุน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน่วยงานถ่ายทอดเทคโนโลยี :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยทักษิณ

ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตผลการเกษตรบ้านตะโหนด จังหวัดพัทลุง

ติดต่อ : นางชมพวรรณ จูฬพล โทร : 083 169 1126

ผลิตภัณฑ์หญ้าหวาน (*Stevia rebaudiana* Bertoni) สามารถใช้เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาล แต่เป็นความหวานที่ไม่ก่อให้เกิดพลังงาน ไม่มีแคลอรี ใช้ลดความอ้วน และระดับน้ำตาลในเลือด และที่สำคัญก็คือสารสกัดที่ได้จากหญ้าหวานที่มีชื่อว่า Stevioside นั้นเป็นสารที่ให้ความหวานมากกว่าน้ำตาลถึง 200-300 เท่า ทนความร้อนสูงถึง 220 °C จึงใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร เครื่องดื่ม และเบเกอรี่ได้ทุกประเภท หญ้าหวานจึงเป็นพืชที่กำลังได้รับความสนใจจากผู้รักสุขภาพเป็นอย่างมาก โดยได้มีการนำไปใช้ในด้านอุตสาหกรรมต่าง ๆ อย่างเครื่องดื่ม ยาสมุนไพร และในด้านการแพทย์

โดยผลิตภัณฑ์ที่จัดจำหน่าย ได้แก่ ใบหญ้าหวานแห้ง สารสกัดจากหญ้าหวาน รูปแบบบรรจุผงของ สารสกัดจากหญ้าหวานรูปแบบผงบรรจุขวด สารสกัดจากหญ้าหวาน สูตรน้ำ บรรจุขวดหยด



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ

บริษัท ยูโร เบสท์ เทคโนโลยี จำกัด และ บริษัท ซูกาเวีย จำกัด

733/748 ซ.พหลโยธิน 80 อ.วิภาวดีรังสิต ต.ลุมพินี อ.หลักหก จ.ปทุมธานี 12130

โทร : 0 2574 2275, 081 807 2275, 081 881 8495

ผู้ประสานงาน คุณจารุณี แฉ่งขัน โทร : 089 712 7198

เครื่อง Spray dryer ขนาด 5 ลิตร

B39

เครื่องอบทำผงแห้งแบบพ่นฝอย สามารถระเหยน้ำได้ 5 ลิตรต่อชั่วโมงที่ 350 °C ปรับอัตราการพ่นของเหลวได้ละเอียดทุกระดับ สามารถปรับอัตราการไหลของลมร้อนได้ละเอียดทุกระดับ ควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำด้วยอุปกรณ์ปรับกำลังไฟฟ้า สามารถปรับช่วงเวลาอบแห้งของผงภายในถังอบแห้ง ด้วยอุปกรณ์ออกแบบพิเศษเทคโนโลยีเฉพาะของบริษัท เพียบพร้อมด้วยวิธีการพ่นฝอยได้แก่ หัวพ่นแบบลมเป่า

ขนาด 1.1 x 2 x 2.1 เมตร น้ำหนัก 600 กิโลกรัม



หน่วยงาน :

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร่วมกับ :

บริษัท ยูโร เบสท์ เทคโนโลยี จำกัด

733/746 ซ.พหลโยธิน 80 ถ.วิภาวดีรังสิต ด.จตุคด อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี 12130

โทร : 0 2574 2275, 081 807 2275, 081 881 8495

ผู้ประสานงาน คุณจารุณี แข็งขัน

โทร : 089 712 7198

และสมาคมเครื่องจักรกลไทย



หน่วยงานในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานรัฐมนตรี

75/47 อาคารพระจอมเกล้า กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ด.พระราม 6 แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กทม. 10400, โทรศัพท์ 0 2333 3701, โทรสาร 0 2333 3836,
E-mail : office@most.go.th, เว็บไซต์ www.most.go.th/osmweb

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

อาคารพระจอมเกล้า กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ด.พระราม 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี
กทม. 10400, โทรศัพท์ 0 2333 3700, โทรสาร 0 2333 3833, E-mail : info@most.go.th,
เว็บไซต์ www.ops.go.th

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี
กรุงเทพฯ 10400, โทร. 0 2201 7000 4, E-mail : webmaster@dss.go.th, เว็บไซต์ www.dss.go.th

สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ

เลขที่ 18 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900, โทรศัพท์ 0 2579 5230,
0 2596 7800, 0 2562 0123, แจ้งเหตุฉุกเฉินทางรังสี 02-596-7899 เวลาราชการ หรือ
089 200 6243 ตลอด 24 ชม., โทรสาร 0 2561 3013, เว็บไซต์ www.oaep.go.th

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

111 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง
จังหวัดปทุมธานี 12120, โทรศัพท์ 0 2564 7000, โทรสาร 0 2564 7001-5,
Call Center 0 2564 8000, E-mail : info@nstda.or.th, เว็บไซต์ www.nstda.or.th

สถาบันมาตรวิทยา

เทคโนโลยีธานี 3/4-5 หมู่ 3 ตำบลคลองห้า อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ 0 2577 5100, โทรศัพท์ 0 2577 2877, 0 2577 2859, เว็บไซต์ www.nimt.or.th
อาคารห้องปฏิบัติการเสียงและและการสั่นสะเทือน
75/7 ถนนพระราม 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400, โทรศัพท์ 0 2354 3700

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ

เลขที่ 319 อาคารจัตุรัสจามจุรี ชั้น 14 ถนนพญาไท แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
โทรศัพท์: 0 2160 5432 โทรสาร: 0 2160 5438, E-mail : info@sti.or.th, เว็บไซต์ www.sti.or.th

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

เลขที่ 35 หมู่ 3 เทคโนโลยีธานี ถนนเลียบคลองห้า ตำบลคลองห้า อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ 0 2577 9000, โทรสาร 0 2577 9009, Call Center 0 2577 9300
E-mail : tistr@tistr.or.th, เว็บไซต์ www.tistr.or.th

องค์การพิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ

เทคโนโลยีธานี ด.รังสิต-นครนายก ด.คลอง 5 อำเภอคลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120, โทรศัพท์ : 0 2577 9999
โทรสาร : 0 2577 9900, E-mail : info@nsm.or.th, เว็บไซต์ www.nsm.or.th

สำนักงานพัฒนาเทคโนโลยีอวกาศและภูมิสารสนเทศ (องค์การมหาชน)

สำนักงานใหญ่ ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 เลขที่ 120 หมู่ 3
อาคารรัฐประศาสนภักดี ชั้น 6-7 ถนนแจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210
โทรศัพท์ : 0 2141 4444, โทรสาร : 0 2143 9586, E-mail : info@gistda.or.th, เว็บไซต์ www.gistda.or.th

สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)

สำนักงานใหญ่ 9/9 หมู่ที่ 7 ต.ทรายมูล อ.องครักษ์ จ.นครนายก 26120 โทร : 0 2401 9889
โทรสาร : 037 392 913, เว็บไซต์ www.tint.or.th

สถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน)

111 อาคารสิรินธรวิทยโชทัย หมู่ 8 อ.มหาวิทยาลัย อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000
โทรศัพท์ : 044 217 040, โทรสาร : 044 217 047, เว็บไซต์ www.sri.or.th
สำนักงานประสานงาน (กรุงเทพฯ) เลขที่ 75/47 อาคารโยธี ชั้น 2 อ.พระราม 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ
10400 โทรศัพท์ : 0 2354 3954 ,โทรสาร : 0 2354 3955

สถาบันวิจัยดาราศาสตร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)

191 ถนนห้วยแก้ว ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50200, โทรศัพท์ 053 225 589,
โทรสาร : 053 225 524, E-mail : info@narit.or.th, เว็บไซต์ www.narit.or.th
สำนักงานประสานงาน (กรุงเทพฯ) ชั้น 2 อาคารพระจอมเกล้า
สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ : 0 2354 6652, โทรสาร : 0 2354 7013

สถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร (องค์การมหาชน)

เลขที่ 108 อาคารบางกอกไทยทาวเวอร์ ชั้น 8 ถนนรางน้ำ แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี
กรุงเทพ 10400, โทรศัพท์ : 0 2642 7132, โทรสาร : 0 2642 7133, เว็บไซต์ www.haii.or.th

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)

73/2 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400, โทรศัพท์ 0 2017 5555,
โทรสาร : 0 2017 5566, E-mail : info@nia.or.th, เว็บไซต์ www.nia.or.th

ศูนย์ความเป็นเลิศด้านชีววิทยาศาสตร์ (องค์การมหาชน)

ชั้น 22 อาคารวิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล เลขที่ 69 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน
เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400, โทรศัพท์ : 0 2644 5499, โทรสาร : 0 2644 9538,
E-mail : hotline@tcels.or.th, www.tcels.or.th

นวัตกรรม
เทคโนโลยีไทยเพื่อ SMEs
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี





สอบถามเพิ่มเติม

Tel : 0 2333 3700 Call Center : 1313

www.most.go.th