

การเพิ่มมูลค่าเห็ดที่ไม่ได้มาตรฐานและวัสดุเหลือทิ้งจากกระบวนการเพาะเห็ดอินทรีย์ของ วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี

อ.เพ็ญศิริ คงสิทธิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
อ.ดร.ประนิตดา อินชมฤทธิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
อ.จิตราพร งามเนตร อาจารย์ประจำหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต คณะครุศาสตร์
ผศ.ดร.อภิรัฐ ศิริวรรณกุล อาจารย์ประจำหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ความเป็นมาของโครงการ

ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามพระราโชบาย ระยะ 20 ปี (พ.ศ.2560-2579) ซึ่งสนองตอบพระบรมราโชบายของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลที่ 10 ให้แนะนำมหาวิทยาลัยราชภัฏให้ทำงานให้เข้าเป้าในการยกระดับการศึกษาและพัฒนาท้องถิ่นในท้องถิ่น เพื่อให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นทุกด้าน บนพื้นฐานแนวคิด 3 ประการ ได้แก่ 1) “ต่อยอดอดีต” 2) “ปรับปัจจุบัน” 3) “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อชุมชน มุ่งวิจัยสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมให้มีคุณภาพเพื่อพัฒนาท้องถิ่น และสร้างความร่วมมือกับชุมชนทั้งในด้านการวิจัย และการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏมุ่งเน้นให้ชุมชนในพื้นที่ได้รับการพัฒนาอย่างยั่งยืนภายใต้บริบทของท้องถิ่นและศักยภาพของมหาวิทยาลัย ถือเป็นยุทธศาสตร์สำคัญ โดยโครงการวิจัยนี้ได้ดำเนินโครงการในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี ถือเป็นหนึ่งในพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้แก่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดสิงห์บุรี จังหวัดสระบุรี หรือ 3 บุรี

จากการลงพื้นที่วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี อยู่ในพื้นที่หมู่ที่ 4 ตำบลถอนสมอ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ที่มีการรวมกลุ่มกันผลิตก้อนเชื้อเห็ดและเพาะเห็ดอินทรีย์จำหน่ายเป็นอาชีพเสริม ซึ่งในระยะเริ่มแรกประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี (นางเตือนใจ น้าใจสัตย์) เป็นผู้มีองค์ความรู้ในการเพาะเห็ดและผลิตก้อนเชื้อเห็ดอยู่แล้ว จึงได้ร่วมกับคนในชุมชนรวมกลุ่มกันผลิตก้อนเชื้อเห็ดและเพาะเห็ดจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม ซึ่งมีการผลิตก้อนเชื้อเห็ดและเพาะเห็ด ได้แก่ เห็ดภูฐาน เห็ดฮังการี เห็ดหูหนู เพื่อจำหน่าย แต่ด้วยตลาดผลผลิตเห็ดมีการแข่งขันสูงมาก สมาชิกในกลุ่มต้องการสร้างมูลค่าสินค้าให้มีความโดดเด่นและแตกต่าง จึงได้พัฒนาคุณภาพเห็ดให้ได้รับมาตรฐานระบบการผลิต GAP และปรับเปลี่ยนต่อยอด จนได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ เพื่อรองรับตลาดผู้บริโภคของกลุ่มคนรักสุขภาพ มีความปลอดภัยจากสารเคมี ซึ่งจากการทำมาตรฐานระบบการผลิต GAP ของทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ทำให้สามารถจำหน่ายก้อนเชื้อเห็ดและเห็ดอินทรีย์ได้ในราคาสูงมากขึ้น โดยในปัจจุบันมีการจำหน่ายก้อนเชื้อเห็ดให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเห็ด และจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าในจังหวัดลพบุรี สิงห์บุรี ส่วนเห็ดอินทรีย์มีการจำหน่ายให้กับบริษัทที่มารับซื้อจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ โดยตรง ซึ่งจากการจำหน่ายเห็ดอินทรีย์แล้วนั้น จะมีของเหลือกระบวนการ ได้แก่ เห็ดอินทรีย์ตกเกรดที่ดอกเห็ดไม่สวยงาม ซึ่งจะขายได้ในราคาต่ำหรือขายไม่ได้ ซึ่งในปีงบประมาณที่ผ่านมาได้เกิดความร่วมมือระหว่าง

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดตกเกรดให้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดกรอบสามสหายและผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหาย ซึ่งทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้พัฒนาต่อยอดและมีการจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์ รวมทั้งขึ้นทะเบียนเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP จากการทำงานร่วมกัน ผู้วิจัยได้เห็นความตั้งใจของวิสาหกิจชุมชนฯ ที่จะพัฒนาตนเองให้เป็นวิสาหกิจชุมชนที่มีความเข้มแข็ง และเป็นแหล่งความรู้ของชุมชน ประกอบกับความสำเร็จร่วมกันอย่างเป็นรูปธรรมของโครงการในปีที่ผ่านมา ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดร่วมกับสมาชิกในวิสาหกิจชุมชนฯ ในการยกระดับวิสาหกิจชุมชน ให้เกิดความยั่งยืนทั้งในเรื่องรายได้และการเป็นแหล่งเรียนรู้ โดยจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดหยองจากเห็ดไม่ได้มาตรฐานและดินเพาะปลูกจากวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตเห็ดอินทรีย์ โดยยึดหลัก zero waste และ การเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีความคิดจะสร้างสื่อประชาสัมพันธ์วิสาหกิจชุมชนฯ นี้ เพื่อให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากยิ่งขึ้น ยิ่งไปกว่านั้นในสื่อประชาสัมพันธ์ที่ถูกพัฒนาขึ้นมาจะมีการแทรกการบรรยายเป็นภาษาอังกฤษ เพื่อเพิ่มการรับรู้ในวงกว้างมากยิ่งขึ้น และเป็นการขยายฐานลูกค้าไปสู่กลุ่มลูกค้าต่างชาติด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ (16 pt. หนา จัดขีดซ้าย)

1. เพื่อวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรีย์ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบของวิสาหกิจชุมชน
2. เพื่อวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตเห็ดอินทรีย์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของวิสาหกิจชุมชน
3. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรีย์ และวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตเห็ดอินทรีย์
3. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรีย์และวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตเห็ดอินทรีย์ การคิดต้นทุนการผลิตสินค้า และการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ Market Place
4. เพื่อจัดทำคลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์สำหรับวิสาหกิจพัฒนาคุณภาพชีวิตสิ่งห้บุรีในรูปแบบออนไลน์

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

สมาชิกวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิ่งห้บุรี ตำบลถอนสมอ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี
จำนวน 30 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิ่งห้บุรี ตำบลถอนสมอ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

1 ธันวาคม 2567 – 30 มิถุนายน 2568

การบูรณาการกับรายวิชา (ถ้ามี)

วิชา การแปรรูปอาหาร เรื่องการทำแห้ง โดยศึกษาการทำแห้งเห็ดฮังการี

การบูรณาการกับการวิจัย (ถ้ามี)

-

การมีส่วนร่วมของ (ถ้ามี)

นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 10 คน ช่วยในการบันทึกและเก็บข้อมูล พัฒนาผลิตภัณฑ์ ประสานงานกับชุมชน รับลงทะเบียนและเตรียมอุปกรณ์สถานที่ ช่วยเป็นผู้ช่วยวิทยากร ช่วยวิเคราะห์คุณภาพเคมี กายภาพของผลิตภัณฑ์

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ (16 pt. หนา จัดขีดซ้าย)

1. สำรวจบริบทของชุมชนโดยศึกษาข้อมูลพื้นฐานและสัมภาษณ์ตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี

จากการศึกษาข้อมูลพื้นฐานและนางเตือนใจ น้ำใจสัตย์ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี นายชาญ น้ำใจสัตย์ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนฯ และเจ้าหน้าที่เกษตรอำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรีย์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี พบว่า ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ เพาะอินทรีย์ ได้แก่ เห็ดภูฐาน เห็ดฮังการี เห็ดหูหนู โดยจะมีบริษัทมารับซื้อดอกเห็ดที่ได้มาตรฐาน และจะมีดอกเห็ดตกเกรด เช่น ดอกเห็ดแก่ ดอกที่ไม่สวย ทำให้มีดอกเห็ดตกเกรดเป็นจำนวนมาก ซึ่งขายได้ราคาต่ำ และในปีที่ผ่านมาผู้วิจัยได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายให้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ดังนั้น ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จึงสนใจที่จะต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของปีที่ผ่านมาเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้ผลิตภัณฑ์ในวิสาหกิจชุมชนฯ และเพิ่มมูลค่าให้กับดอกเห็ดตกเกรด รวมถึงวัสดุที่เหลือทิ้งภายในวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ ก้อนเห็ดเหลือทิ้ง เศษไม้ต่าง ดังนั้น ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จึงสนใจที่จะจัดการวัสดุเหลือทิ้งในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ให้เป็นดินเพาะปลูกที่มีธาตุอาหารเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของพืช



(ก)



(ข)



(ค)



(ง)



(จ)

รูปที่ 1 (ก) และ (ข) ลงพื้นที่วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี (ค) ดอกเห็ดตกเกรด (ง) ลงพื้นที่วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี (จ) ก้อนเชื้อเห็ดเก่า

2. วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรีย์ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบของวิสาหกิจชุมชน

วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรีไม่ได้มาตรฐานให้เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์ โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์เห็ดสวรรค์ จำนวน 3 สูตร และทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส กับ ผู้บริโภคจำนวน 30 คน เพื่อคัดเลือกสูตรเห็ดสวรรค์ที่ผู้บริโภคให้คะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสมากที่สุด พบว่า ผู้บริโภคให้คะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสสูตรที่ 1 ซึ่งมีส่วนผสม ได้แก่ เห็ดทอด น้ำเปล่า ซีอิ้ว งามขาว น้ำตาลมะพร้าว และสาหร่ายตัดเส้น ปริมาณ ดังนี้ 50.28%, 18.34%, 8.27%, 2.47%, 20.30% และ 0.65% ตามลำดับ และทำการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์



รูปที่ 2 นักศึกษาร่วมกับผู้วิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์



รูปที่ 3 ทดสอบทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์



รูปที่ 4 ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์

3. วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตเห็ดอินทรีย์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของวิสาหกิจชุมชน

พัฒนาผลิตภัณฑ์ดินเพาะปลูกพืช โดยการนำวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตเห็ดอินทรีย์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี ได้แก่ ก้อนเชื้อเห็ดเก่า (รูปที่ 5) มาหมักร่วมกับใบไม้แห้งและมูลวัว ซึ่งเป็นวัสดุเหลือทิ้งที่หาได้ง่ายในพื้นที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จากนั้นนำไปผสมดินร่วน ขุยมะพร้าว และ แกลบ ดังขั้นตอนดังต่อไปนี้



รูปที่ 5 ก้อนเชื้อเห็ดเก่า

หัวเชื้อจุลินทรีย์ (EM) มีส่วนผสม ได้แก่ หัวเชื้อ EM 1 ลิตร กากน้ำตาล 1 ลิตร และน้ำสะอาด (ไม่มีคลอรีน) 20 ลิตร โดยมีวิธีทำ ดังนี้ ผสมหัวเชื้อ EM กากน้ำตาล และน้ำสะอาดลงในถังพลาสติกแบบมีฝาปิดเพื่อป้องกันแมลง (เปิดฝาคนทุกวัน วันละ 1-2 ครั้ง) จนกระทั่งเกิดฟองลักษณะดังรูปที่ 6 จึงสามารถนำไปใช้ขยายต่อหรือทำปุ๋ยหมักได้



รูปที่ 6 หัวเชื้อจุลินทรีย์ (EM)

วัสดุปรับปรุงคุณภาพดิน มีส่วนผสม ดังนี้ ก้อนเชื้อเห็ดเก่า 1 กระสอบ ใบไม้แห้ง 1 กระสอบ และมูลวัว 2 กระสอบ โดยมีวิธีทำ ได้แก่ ผสมก้อนเชื้อเห็ดเก่า ใบไม้แห้ง และมูลวัว ให้เข้ากันแล้วทำเป็น กองบนพื้นปูนความสูงกองละประมาณ 30 เซนติเมตร (รูปที่ 7) จากนั้นรดน้ำ EM+น้ำสะอาด (EM 100

มิลลิลิตร : น้ำ 10 ลิตร) โดยรดพอชุ่ม คลุมด้วยผ้าใบทึบแสง หมักทิ้งไว้ 30-45 วัน ในช่วงสัปดาห์แรกให้ทำการกลับกองทุกวัน หลังจากนั้นกลับกองทุก 7 วัน เพื่อช่วยระบายความร้อน



รูปที่ 7 กองผสมก้อนเชื้อเห็ดเก่า ไปไม้แห้ง และมูลวัว

ดินเพาะปลูกพืช มีส่วนผสม ดังนี้ ดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย 2 กระสอบ วัสดุปรับปรุงคุณภาพดิน 1 กระสอบ ขุยมะพร้าว ½ กระสอบ และแกลบ ½ กระสอบ โดยมีวิธีทำ ดังนี้ ผสมดินร่วน วัสดุปรับปรุงคุณภาพดิน ขุยมะพร้าว และแกลบ ให้เข้ากันแล้วบรรจุลงในถุงบรรจุภัณฑ์ ถุงละ 5 กิโลกรัม พร้อมทั้งเย็บปากถุง ดังรูปที่ 8 และ 9



รูปที่ 8 การบรรจุดินเพาะปลูกพืชลงในถุงบรรจุภัณฑ์



รูปที่ 9 การเย็บปากถุงบรรจุภัณฑ์ดินเพาะปลูกพืช

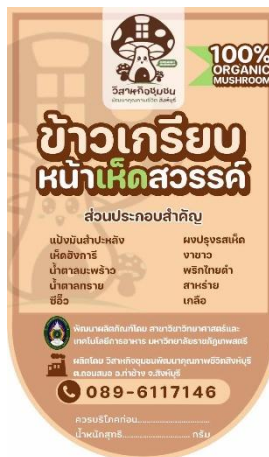
ผลการวิเคราะห์ pH ปริมาณสารอินทรีย์ ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และโพแทสเซียม ในวัสดุปรับปรุงดิน พบว่าวัสดุปรับปรุงดินสูตร A ที่มีส่วนผสมหลักคือก้อนเชื้อเห็ดเก่า ใบไม้แห้ง และมูลวัว ในอัตราส่วน 1:1:2 มีคุณสมบัติและปริมาณธาตุอาหาร (ตารางที่ 1) เหมาะสมต่อการนำไปผสมดินร่วน ขุยมะพร้าว และแกลบ เพื่อพัฒนาดินเพาะปลูกที่มีธาตุอาหารเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของพืช และเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมได้

ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์วัสดุปรับปรุงดิน

สูตร	pH	สารอินทรีย์ (%)	ไนโตรเจน (%)	ฟอสฟอรัส (%)	โพแทสเซียม (%)
A ก้อนเชื้อเห็ดเก่า:มูลวัว 1:1	8.92	75.87	0.6	0.3	0.81
B ก้อนเชื้อเห็ดเก่า:ใบไม้ แห้ง:มูลวัว 1:1:2	8.63	70.16	1.2	0.4	0.78
ค่ามาตรฐาน (กรมวิชาการเกษตร)	ไม่ต่ำ กว่า 5.5	ไม่ต่ำกว่า 20	ไม่ต่ำกว่า 1.0	ไม่ต่ำกว่า 0.5	ไม่ต่ำกว่า 0.5

4. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้าที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดอินทรี และ วัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตเห็ดอินทรี

จากการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ เพื่อให้ได้แนวทางในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้าที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดอินทรี และวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตเห็ดอินทรี พบว่า สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ต้องการฉลากของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์ที่มีโลโก้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีสีน้ำตาล และมีสไตล์มินิมอล ส่วนบรรจุภัณฑ์ต้องการใช้บรรจุภัณฑ์เดิมของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหาย แต่ต้องการเพิ่มบรรจุภัณฑ์กระดาษเพื่อเพิ่มความสวยงาม และบรรจุข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์ เป็นแบบ 1 ถุงเล็กต่อ 1 ซีน เพื่อป้องกันการแตกหักทางผู้วิจัยจึงดำเนินการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้าที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดอินทรี โดยชุมชนร่วมกับผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญโดยใช้องค์ความรู้ในการกำหนดภายใต้ข้อกำหนดที่เป็นกฎหมายอาหารที่เหมาะสมต่อฉลากอาหาร ทำให้ได้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการออกแบบฉลากอาหารที่เหมาะสมภายใต้ข้อกำหนดที่เป็นกฎหมายอาหาร การเกษตร และสิ่งแวดล้อม



(ก)



(ข)

รูปที่ 10 (ก) ฉลากผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์ (ข) บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์

5. ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรีและวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตเห็ดอินทรี การคิดต้นทุนการผลิตสินค้า และการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ Market Place

จัดการการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าเห็ดที่ไม่ได้มาตรฐานและวัสดุเหลือทิ้งจากกระบวนการเพาะเห็ดอินทรีของวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี ในวันที่ 3-6 เมษายน 2568 โดยในวันที่ 3 เมษายน 2568 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทำดินเพาะปลูกจากวัสดุเหลือทิ้ง โดยมี อ.ดร. ประนิดา อินชมฤทธิ์ และนายชาญ น้าใจสัตย์ เป็นวิทยากร ในวันที่ 4-5 เมษายน 2568 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทำข้าวเกรียบเห็ดสามสหาย การทำเห็ดสวรรค์ และการทำข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์ โดยมี ผศ.กรณิการ์ อ่อนสำลี ผศ.ศิริลดา ศรีกอก และอ.ดร.สุวรรณี ปานเจริญ เป็นวิทยากร และในวันที่ 6 เมษายน 2568 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การคำนวณต้นทุนการผลิต และการจำหน่าย

สินค้าผ่านช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ Market Place โดย ผศ.ดร.อภิรัฐ ศิริวรกุล และอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทำคลิปรีวิวเพื่อใช้ในสื่อออนไลน์ และการทำคำบรรยายภาษาอังกฤษสำหรับคลิปวิดีโอ โดยมี อ.จิตรพร งามเนตร เป็นวิทยากร โดยมีสมาชิกในวิสาหกิจชุมชนฯ จำนวน 35 คน เข้าร่วมการอบรม



รูปที่ 11 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทำดินเพาะปลูกจากวัสดุเหลือทิ้ง



รูปที่ 12 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทำข้าวเกรียบเห็ดสามสหาย การทำเห็ดสวรรค์ และการทำข้าวเกรียบเห็ดสามสหายหน้าเห็ดสวรรค์



รูปที่ 13 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การคำนวณต้นทุนการผลิต และการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ Market Place



รูปที่ 14 อบรมเชิงปฏิบัติการ การทำคลิปวิดีโอเพื่อใช้ในสื่อออนไลน์ และการทำคำบรรยายภาษาอังกฤษ สำหรับคลิปวิดีโอ

6. จัดทำคลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์สำหรับวิสาหกิจพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรีในรูปแบบออนไลน์ โดยดำเนินการถ่ายทำคลิปวิดีโอ ระหว่างวันที่ 3-6 เมษายน 2568 และดำเนินการเผยแพร่ทางเพจเฟสบุ๊คของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน



รูปที่ 15 คลิปวิดีโอ

7. ตรวจสอบติดตามและประเมินผลการจัดกิจกรรม และดำเนินการวิเคราะห์ผล สรุปผล และจัดทำรายงานโครงการ



ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ผลผลิต (Output)

ผลผลิตที่ได้	จำนวน/ หน่วยนับ	อธิบายรายละเอียดของผลผลิต
ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบหน้าเห็ด สวรรค์	1 ผลิตภัณฑ์	ข้าวเกรียบหน้าเห็ดสวรรค์ที่มีมาตรฐาน สามารถ ยกระดับสินค้า เพิ่มรายได้ให้ชุมชน
ผลิตภัณฑ์ดินเพาะปลูก	1 ผลิตภัณฑ์	ดินเพาะปลูก สามารถยกระดับสินค้าและใช้วัสดุ เหลือทิ้งในชุมชนลดปริมาณขยะ เพิ่มรายได้ให้ ชุมชน
คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์	1 คลิป	คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์วิสาหกิจชุมชนและ ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น

2. ผลลัพธ์ (Outcome)

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น	จำนวน/ หน่วยนับ	อธิบายรายละเอียดของผลลัพธ์
สร้างอาชีพและรายได้แก่คนใน ชุมชน	15%	สมาชิกในวิสาหกิจชุมชนฯ มีรายได้เพิ่มมากขึ้น

ลดปริมาณของเหลือทิ้งภายใน วิสาหกิจชุมชน	15%	ลดปริมาณก้อนเห็ดเหลือทิ้งจากการเพาะเห็ด อินทรีย์
--	-----	---

3. ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ (Impact) หรือ ผลกระทบที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ
ด้านเศรษฐกิจ สร้างมูลค่าเพิ่มให้เห็ดอินทรีย์ตากเกรด และเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต
สินค้าและบริการ เกิดการจ้างงานเพิ่ม

ด้านสังคม การผลิตผลิตภัณฑ์ทำให้เกิดการรวมตัวและรวมกลุ่ม ทำให้เกิดความสามัคคีในชุมชน
และทำให้เกิดการสร้างรายได้

ด้านสิ่งแวดล้อม ช่วยลดปริมาณของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตเห็ดอินทรีย์

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน (16 pt. หนา จัดชิดซ้าย)

ชื่อชุมชน/หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์	รายละเอียดการนำไปใช้ประโยชน์
วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี ตำบล ถอนสมอ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี	ผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบหน้าเห็ดสวรรค์ และดิน เพาะปลูกจำหน่าย ทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มี ผลิตภัณฑ์ใหม่ และช่วยเพิ่มมูลค่าให้เห็ดตากเกรด และช่วยลดปริมาณวัสดุเหลือทิ้งในชุมชน

การเพิ่มขึ้นของรายได้

วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี มีการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบหน้าเห็ดสวรรค์ และดิน
เพาะปลูกเพื่อจำหน่ายในงานต่างๆ รวมทั้งจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าในจังหวัดสิงห์บุรี และมีการผลิตเพื่อ
จำหน่ายภายในชุมชน ทำให้สมาชิกในวิสาหกิจฯ ทำให้สมาชิกในวิสาหกิจฯ มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 1

ก่อนดำเนินโครงการกลุ่ม/สมาชิกมีรายได้ 9,500 บาท/ เดือน

หลังดำเนินโครงการกลุ่ม/สมาชิกมีรายได้ 11,500 บาท/เดือน เพิ่มขึ้นร้อยละ 17.40

การเพิ่มขึ้นของความสุขมวลรวม (16 pt. หนา จัดชิดซ้าย)

ความสุขมวลรวมก่อนเข้าร่วมโครงการฯ มีคะแนนเฉลี่ย 3.98 คะแนน และความสุขมวลรวมหลัง
เข้าร่วมโครงการฯ มีคะแนนเฉลี่ย 4.54 คะแนน ซึ่งเพิ่มขึ้น 15% ซึ่งผู้เข้าอบรมมีความภูมิใจในการเข้า
ร่วมอบรม เชื่อมั่นว่าโครงการนี้จะส่งผลดีต่อชุมชนในระยะยาว และมีความพึงพอใจที่ได้เข้าร่วมโครงการ

ข้อมูลโครงการและความต้องการดำเนินโครงการ

☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง ทำมาแล้วเป็นปีที่ 2

☐ เป็นโครงการต่อเนื่อง โดยมีอาจารย์ท่านอื่นทำเคยมาแล้ว ครั้งนี้เป็นปีที่.....

☐ เป็นโครงการใหม่

คาดว่าจะดำเนินโครงการในปีต่อไปหรือไม่ เพราะเหตุใด (โปรดอธิบายเหตุผล)

คาดว่าจะดำเนินโครงการต่อในปีที่ 3 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และให้ความรู้แก่สมาชิกใน
วิสาหกิจชุมชน ในเรื่องการทำบัญชีสำหรับวิสาหกิจชุมชน

ลงชื่อ.....

นางสาวสุวิมล นาม

....หัวหน้าโครงการ

(.....อ.เพ็ญศิริ คงสิทธิ์.....)

..... กรกฎาคม 2568

คำชี้แจงการส่งรายงานผลการดำเนินโครงการ

1. ส่งรายงานผลการดำเนินโครงการฯ ให้เสร็จสิ้นภายในวันที่ 15 กรกฎาคม 2568
2. ส่งทั้งไฟล์ชนิด Word และ PDF โดยดาวน์โหลดแบบฟอร์ม และส่งข้อมูลเข้าระบบ google form ตามลิงก์ที่แนบมา
3. ส่งภาพกิจกรรมการอบรม และภาพถ่ายที่เน้นตัวผลิตภัณฑ์และแพ็คเกจ รวมจำนวน 5 – 10 ภาพ
4. ส่งผลิตภัณฑ์หรือต้นแบบผลิตภัณฑ์ พร้อมตราสินค้า/บรรจุภัณฑ์ ที่สำนักงานคณะกรรมการจัดการ (ตามตัวชี้วัด/ผลผลิตที่ระบุในโครงการ จำนวน 2 ชิ้น/ผลิตภัณฑ์ (กรณีเป็นอาหาร/ผลิตภัณฑ์มีอายุ การเก็บรักษา สามารถส่งเป็นต้นแบบ)
5. ส่งหนังสือรับรองการใช้ประโยชน์ (สามารถส่งตามมาภายหลัง ไม่เกินวันที่ 30 กรกฎาคม 2568)

หมายเหตุ กรณีส่งไฟล์ไม่ได้ มีปัญหาการส่งไฟล์ ขอให้ส่งไฟล์หรือลิงก์ข้อมูลมาที่

อีเมล natthacha.n@lawasri.tru.ac.th

ผู้ประสานงาน คุณสุจิตรา สาหา (เหมียว) โทร. 083 829 1929, 090 0084248 (เบอร์คณะ)

ดาวน์โหลดแบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินโครงการ

https://drive.google.com/drive/folders/1wHGNg83Atb4chA_ogZiz_W2ODJTwx_Xi?usp=sharing

ส่งรายงานผลการดำเนินโครงการ

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd22tioRh7iYGiwH8duOSNVuO7YvUFjSG5xKxjx65gb3wBlg/viewform?usp=dialog>

