

สารบัญ

00

ภาพรวมของหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
หน้าที่ 5 - 6

01

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคเหนือตอนบน 1

โดย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
หน้าที่ 7 - 21

02

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคเหนือตอนบน 2

โดย มหาวิทยาลัยพะเยา
หน้าที่ 22 - 34

03

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง

โดย มหาวิทยาลัยนเรศวร
หน้าที่ 35 - 49

สารบัญ

04

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน

โดย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

หน้าที่ 50 - 62

05

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนกลาง

โดย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

หน้าที่ 63 - 74

06

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง

โดย มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

หน้าที่ 75 - 87

07

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคตะวันตก

โดย มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

หน้าที่ 88 - 100

สารบัญ

08

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคกลาง

โดย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

หน้าที่ 101 - 113

09

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคใต้ตอนบน

โดย มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

หน้าที่ 114 - 121

10

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง

โดย มหาวิทยาลัยทักษิณ

หน้าที่ 122 - 136

11

ผลงานนวัตกรรม จาก หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำพื้นที่ภาคใต้ชายแดน

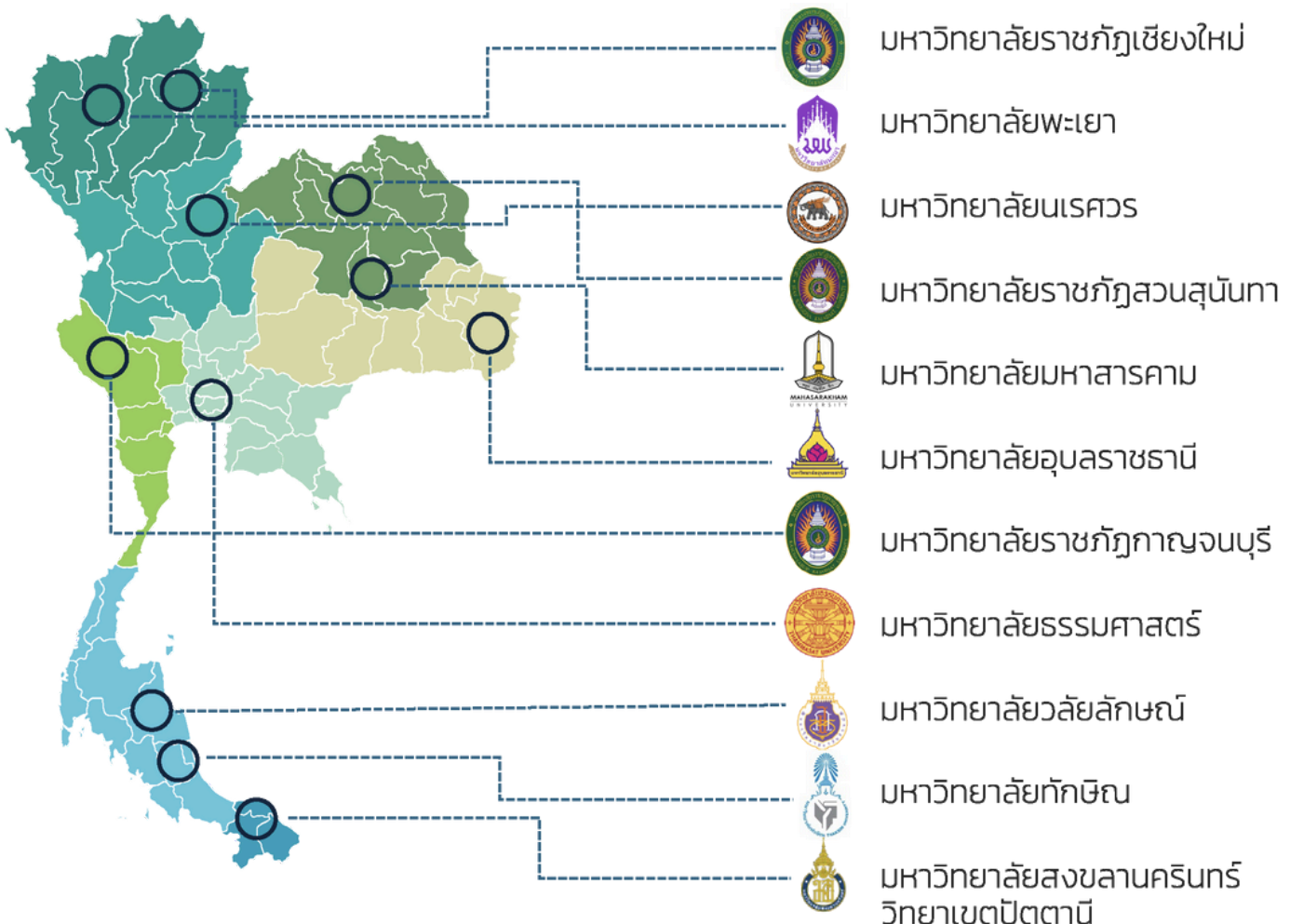
โดย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

หน้าที่ 137 - 144

หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม เป็นกลไกในการสร้างนวัตกรรมด้านสังคมและนวัตกรรมเพื่อสังคมร่วมกับเครือข่ายมหาวิทยาลัย องค์กรภาครัฐ และเอกชน โดยมุ่งยกระดับและพัฒนาขีดความสามารถ โดยให้การสนับสนุนด้านการให้คำปรึกษาทั้งด้านนวัตกรรม เทคโนโลยี และการจัดการ เชื่อมโยงองค์ความรู้ พัฒนาแนวคิดสู่ผลงานนวัตกรรม หรือนำผลงานวิจัยและนวัตกรรมที่มีความพร้อมของภาคีเครือข่ายความร่วมมือ ไปยกระดับผลิตภาพหรือกำลังการผลิต หรือส่งเสริมอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์หรือเศรษฐกิจฐานราก ที่ตอบโจทย์ปัญหาและตรงตามความต้องการของสังคมหรือชุมชน อันจะนำไปสู่โมเดลการแก้ปัญหาสังคมได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน



หน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม





NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำพื้นที่ภาคเหนือตอนบน 1

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

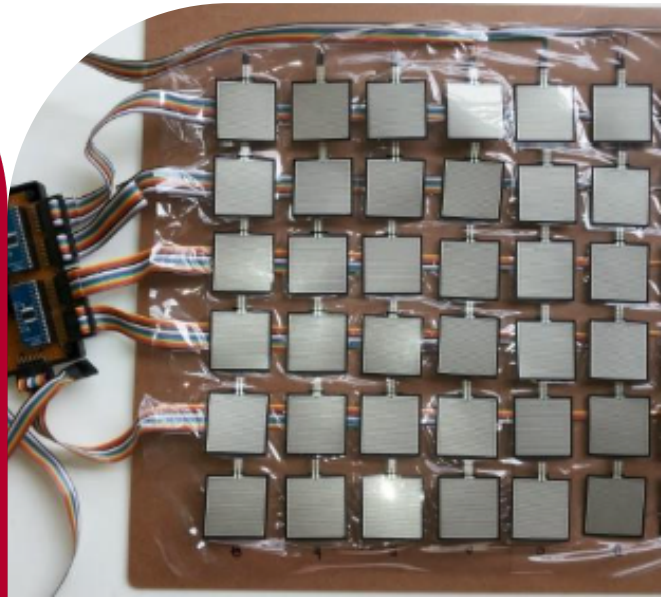
เบาะนั่งดี สุขภาพดี (SITWELL)

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันผู้พิการที่ใช้รถเข็นและผู้ที่ต้องนั่งทำงานเป็นเวลานาน มักประสบปัญหาปวดหลัง ปวดกล้ามเนื้อ และเสี่ยงต่อการเกิดแผลกดทับ เนื่องจากเบาะรองนั่งทั่วไปถูกออกแบบในลักษณะมาตรฐาน ไม่สอดคล้องกับสรีระเฉพาะบุคคล ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตและภาวะด้านสุขภาพของสังคม แนวคิดในการพัฒนาเบาะรองนั่งอัจฉริยะที่สามารถเก็บข้อมูลแรงกดจริงจากผู้ใช้งานโดยใช้เซนเซอร์ และนำไปออกแบบตามหลักการยศาสตร์ (Ergonomics) จึงเป็นแนวทางที่ช่วยกระจายแรงกด ลดการบาดเจ็บ และเพิ่มความสะดวกสบายในการนั่ง ทั้งยังเป็นการสร้างนวัตกรรมที่สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์และตอบโจทย์ความต้องการด้านสุขภาพของสังคมในระยะยาว

นวัตกรรม

โครงการได้พัฒนาเบาะรองนั่งที่ออกแบบเฉพาะบุคคล โดยใช้เซนเซอร์วัดแรงกด (Pressure Mapping Sensor) เก็บข้อมูลการนั่งจริงจากผู้ใช้งาน แล้วนำมาวิเคราะห์ตามหลักการยศาสตร์ (Ergonomics) เพื่อออกแบบเบาะที่สามารถกระจายแรงกดได้เหมาะสม ลดความเสี่ยงต่อการเกิดแผลกดทับ และอาการปวดเมื่อย ซึ่งแตกต่างจากเบาะทั่วไปที่ผลิตในขนาดมาตรฐาน นวัตกรรมนี้เป็นการบูรณาการเทคโนโลยี IoT ซอฟต์แวร์ และการออกแบบผลิตภัณฑ์สุขภาพ ทำให้เกิดต้นแบบเบาะรองนั่ง 3 ชุด ที่สามารถนำไปทดสอบ เปรียบเทียบ และปรับปรุงเพื่อการใช้งานจริง ต่อยอดเชิงพาณิชย์ และพัฒนาไปสู่การผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้ในอนาคต



พื้นที่ดำเนินการ

- ภาควิชาเวชศาสตร์ฟื้นฟู คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ภาควิชาเวชศาสตร์ฟื้นฟู คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผลกระทบสังคม

- ยกระดับคุณภาพชีวิตผู้พิการและผู้สูงอายุ ลดการเกิดแผลกดทับและอาการปวดเมื่อยจากการนั่ง
- ลดภาระค่าใช้จ่ายด้านการรักษาพยาบาล และเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของบุคลากรสุขภาพ
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 6.11 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: คลังเรือนอนเชียงใหม่
ที่อยู่: เลขที่ 93 หมู่ 4 บ้านดอนชัย ตำบลป่าแดด อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่



budtree073@gmail.com



087-1786634



<https://www.facebook.com/cnxhotelsupply>

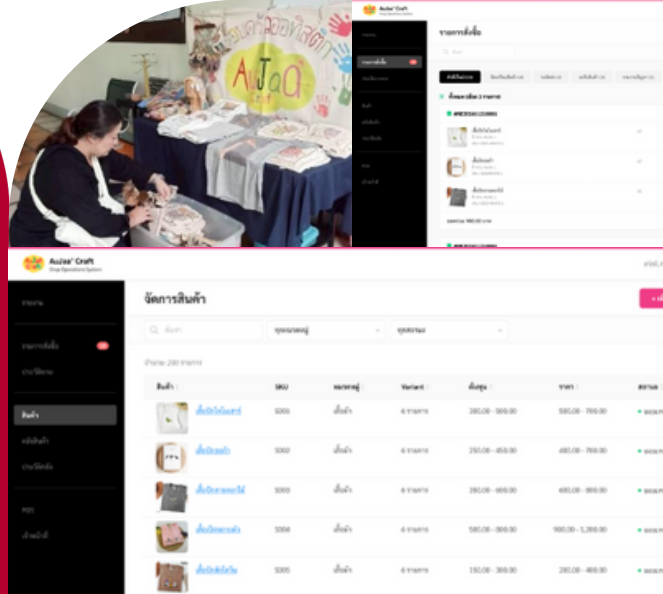


พัฒนาระบบจัดการสต็อก การเงินและการขยายตลาด ด้วยนวัตกรรม AI สำหรับกลุ่มกิจการเพื่อสังคม AUJAA' CRAFT ที่มาและปัญหา

AuJaa' Craft เป็นกิจการเพื่อสังคมที่สนับสนุนบุคคลพิเศษและครอบครัวผ่านการผลิตงานหัตถกรรม ปัจจุบันการจัดการสต็อกและการเงินยังใช้วิธีแมนนวล ทำให้เกิดข้อผิดพลาด ล่าช้า และขาดความแม่นยำ อีกทั้งยังมีข้อจำกัดในการเข้าถึงตลาดออนไลน์ โครงการนี้จึงมีความสำคัญในการพัฒนาระบบดิจิทัลและ AI เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการข้อมูล การทำบัญชี และการวิเคราะห์ตลาด ตลอดจนขยายโอกาสทางธุรกิจ สร้างรายได้และความมั่นคงให้แก่บุคคลพิเศษและครอบครัว

นวัตกรรม

โครงการนี้นำนวัตกรรมดิจิทัลและ AI มาช่วยบริหารจัดการธุรกิจเพื่อสังคมอย่างครบวงจร ผ่านระบบสต็อกและบัญชีอัตโนมัติที่เชื่อมกับ LINE Official Account และ QR Payment เพิ่มความถูกต้องและโปร่งใส พร้อมใช้ AI วิเคราะห์ตลาดและออกแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ตรงกับความต้องการลูกค้า ระบบ UX ถูกออกแบบให้เหมาะกับผู้ใช้งานทั่วไปและบุคคลพิเศษ ใช้งานง่ายและเข้าถึงได้จริง ทำให้ธุรกิจมีความสามารถแข่งขันสูงขึ้น ลดต้นทุนการจัดการ และเพิ่มช่องทางตลาดใหม่ทั้งออนไลน์และออฟไลน์



พื้นที่ดำเนินการ

- กลุ่มกิจการเพื่อสังคม AuJaa' Craft อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่
- เครือข่ายครอบครัวบุคคลพิเศษในพื้นที่เชียงใหม่และกัลยาณิวัฒนา

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้และสร้างความมั่นคงทางอาชีพให้แก่บุคคลพิเศษและครอบครัว
- พัฒนาทักษะดิจิทัลและการใช้ AI ให้กับกลุ่มเปราะบาง
- ลดความผิดพลาดทางธุรกิจ เสริมความน่าเชื่อถือและโอกาสทางการตลาดใหม่
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 3.54 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: กิจการเพื่อสังคม AuJaa' Craft
เลขที่ 193 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านแหวน อำเภอ
หางดง จังหวัดเชียงใหม่ 50230

m_pompam@yahoo.com

081-7651015



การพัฒนาโรงตากกาแฟอัจฉริยะระบบ LTLH (SMART LTLH DRYING)

ที่มาและปัญหา

บ้านปางมะโอเป็นแหล่งปลูกกาแฟอาราบิก้าคุณภาพสูง แต่การตากกาแฟยังอาศัยวิธีเปิดที่พึ่งสภาพอากาศซึ่งควบคุมไม่ได้ เกิดปัญหาเชื้อรา ความชื้นสูง หรือแห้งเร็วเกินไปจนคุณภาพกาแฟลดลง ส่งผลให้ไม่สามารถเข้าสู่ตลาด specialty coffee ได้ โครงการจึงพัฒนาโรงตากกาแฟอัจฉริยะระบบ LTLH ที่ควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น และการถ่ายเทอากาศแบบเรียลไทม์ ช่วยยกระดับคุณภาพกาแฟ ลดการสูญเสีย และสร้างโอกาสแข่งขันในตลาดกาแฟพิเศษ

นวัตกรรม

Smart LTLH Drying: นวัตกรรมโรงตากกาแฟอัจฉริยะระบบ LTLH ใช้หลักการอุณหภูมิต่ำและความชื้นต่ำ ควบคุมผ่านสมาร์ทโฟนเพื่อให้ได้คุณภาพกาแฟที่สม่ำเสมอและลดความเสี่ยงจากเชื้อรา โรงตากพลังงานผสมผสานนี้ช่วยเกษตรกรผลิตกาแฟที่ได้คะแนน cupping ≥ 80 ทำให้เข้าสู่ตลาด specialty coffee ได้ พร้อมทั้งสามารถใช้กับผลิตภัณฑ์อื่น เช่น ชาเปลือกกาแฟและสมุนไพร ระบบนี้ยังช่วยลดการปล่อยคาร์บอน และเพิ่มขีดความสามารถของวิสาหกิจชุมชนกาแฟในการแข่งขันระดับสากล



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกาแฟอาราบิก้าบ้านปางมะโอ ต.แม่่นะ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้เกษตรกร ลดการสูญเสียผลผลิต 10–15% และช่วยย้ราคาขายจาก 165–210 บาท/กก. สู่ 350–400 บาท/กก.
- ถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยีการแปรรูปกาแฟ สร้างศูนย์เรียนรู้และเพิ่มทักษะให้เกษตรกรกว่า 30 ราย/ปี
- ลดปัญหาสิ่งแวดล้อมจากการตากกาแฟกลางแจ้งและจัดการของเสียด้วยการใช้เปลือกกาแฟทำปุ๋ยหมัก
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 4.62 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟอาราบิก้าบ้านปางมะโอ ที่อยู่: เลขที่ 206 หมู่ที่ 9 ตำบลแม่่นะ อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่

✉ khndu2532@gmail.com

☎ 065-3848985



ม่อนเงาะสมาร์ททัวร์: จากดอยสู่ดิจิทัล

ที่มาและปัญหา

บ้านม่อนเงาะ ต.เมืองเก่า อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรที่มีทรัพยากรธรรมชาติและวิถีชีวิตดั้งเดิมที่น่าสนใจ แต่ระบบการจัดการยังเป็นแบบดั้งเดิม เช่น การบอกต่อ การติดต่อทางโทรศัพท์ และไม่มีช่องทางดิจิทัล ทำให้เสียโอกาสในการเข้าถึงนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่และต่างชาติ โครงการนี้จึงพัฒนา เว็บแอปและแชทบอทอัจฉริยะ เพื่อเป็นเครื่องมือประชาสัมพันธ์ จัดการการจอง และสื่อสารแบบเรียลไทม์ เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันและยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชนสู่ดิจิทัล

นวัตกรรม

โครงการพัฒนาระบบดิจิทัลเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน ผ่านการสร้างเว็บแอปพลิเคชันและแชทบอทที่รองรับการจอง การประชาสัมพันธ์ และการให้ข้อมูลนักท่องเที่ยวแบบเรียลไทม์ โดยมี AI วิเคราะห์พฤติกรรมและความสนใจของผู้ใช้เพื่อแนะนำกิจกรรมและผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสม ระบบรองรับหลายภาษาและเชื่อมต่อแพลตฟอร์มโซเชียล ทำให้ชุมชนเข้าถึงตลาดนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่ได้สะดวกมากขึ้น และสร้างรายได้ที่ยั่งยืนจากการจัดการท่องเที่ยวที่ชุมชนเป็นเจ้าของ



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบริการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ม่อนเงาะ ต.เมืองเก่า อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่

ผลกระทบสังคม

- ยกระดับรายได้และคุณภาพชีวิตของชุมชน โดยเข้าถึงลูกค้าโดยตรงไม่ต้องผ่านตัวกลาง
- พัฒนาทักษะดิจิทัลและการจัดการระบบไอทีแก่คนในชุมชน
- เสริมสร้างอัตลักษณ์และความภาคภูมิใจของชุมชนผ่านการเล่าเรื่องและการสื่อสารเชิงดิจิทัล
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 3.33 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบริการท่องเที่ยวเชิงเกษตรม่อนเงาะ
ที่อยู่: เลขที่ 93/2 หมู่ 4 ต.เมืองเก่า อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่

AK.Homestay.cnx@gmail.com

081-2870808

8 ขนเป็ดเทศทำเศรษฐกิจเติบโต	9 ปลูกทุเรียนนวัตกรรมโรงเรือนเพิ่มฐาน	11 เมืองเกษตรชุมชนยั่งยืน	12 ฐานผลิตและบริโภคที่มั่นคง
------------------------------------	--	----------------------------------	-------------------------------------

ROAD TO GLOBAL CODING

ที่มาและปัญหา

การเรียนเขียนโค้ด (Coding) เป็นทักษะสำคัญในศตวรรษที่ 21 แต่โรงเรียนมัธยมหลายแห่งยังขาดครูผู้สอน บุคลากรไม่เพียงพอ และไม่มีสื่อหรืออุปกรณ์ที่เหมาะสม ส่งผลให้นักเรียนในภูมิภาค โดยเฉพาะโรงเรียนในท้องถิ่น ไม่สามารถเข้าถึงการเรียนรู้ด้านนี้ได้อย่างเท่าเทียม โครงการจึงพัฒนาแพลตฟอร์มออนไลน์และชุด Starter Kit เพื่อเสริมสร้างการเรียนรู้ Coding ที่ยืดหยุ่น ใช้ Active Learning และ Project-Based Learning ทำให้นักเรียนเรียนรู้ได้ด้วยตนเองต่อเนื่อง ครูสามารถใช้ระบบช่วยสอน ลดช่องว่างความเหลื่อมล้ำทางการศึกษา

นวัตกรรม

นวัตกรรมนี้คือแพลตฟอร์มออนไลน์เพื่อการเรียนรู้ Coding ระดับมัธยมศึกษา โดยผสมผสาน Active Learning และ Project-Based Learning เข้ากับชุด Starter Kit ที่ใช้งานง่ายและรองรับหลายภาษา เช่น Block-based และ Python ช่วยให้ครูและนักเรียนสามารถเรียนรู้ได้แม้ในพื้นที่ที่ขาดบุคลากร ครูสามารถใช้แพลตฟอร์มเป็นเครื่องมือเสริมการสอนนักเรียน เข้าถึงองค์ความรู้มาตรฐานสากลและต่อยอดสู่การประกอบอาชีพด้านเทคโนโลยีได้ ระบบยังมีการจัดเก็บองค์ความรู้และการประเมินผลเพื่อการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบริการท่องเที่ยวเชิงเกษตร
ม่อนเงาะ ต.เมืองเก่า อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่

ผลกระทบสังคม

- นักเรียนในพื้นที่ห่างไกลเข้าถึงการเรียนรู้ Coding มาตรฐานสากลกว่า 600 คนใน 4 จังหวัดภาคเหนือ
- โรงเรียนขาดครูได้รับการสนับสนุนผ่านระบบช่วยสอนและทีมโค้ช
- ครูและนักเรียนได้รับทักษะดิจิทัลใหม่ เพิ่มโอกาสต่อยอดสู่สายอาชีพด้านเทคโนโลยี
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 8.73 เท่า

โรงเรียนมัธยมในจังหวัดลำปาง (นาร่อง)
และขยายไปยังเชียงราย - แม่ฮ่องสอน

undefined.ac@gmail.com

065-591-6947



CYCLONE CHAR

ดักฝุ่น สร้างดิน ลดพึ่งพาหินภูเขาไฟ

ที่มาและปัญหา

พื้นที่ภาคเหนือยังประสบปัญหาการเผาวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร ทำให้เกิดมลพิษ PM2.5 ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ขณะเดียวกันเกษตรกรมีความต้องการวัสดุปรับปรุงดินคุณภาพสูง โดยทั่วไปนิยมใช้หินภูเขาไฟนำเข้า ซึ่งมีราคาสูงและต้องพึ่งพาจากต่างประเทศ โครงการนี้จึงพัฒนาเครื่อง CycloneChar ที่รวมขั้นตอนบดและร่อนขนาดถ่านไบโอชาร์ พร้อมระบบไซโคลนดักฝุ่นในเครื่องเดียว ลดการฟุ้งกระจายของฝุ่น เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตวัสดุปรับปรุงดินจากชีวมวลเหลือทิ้ง และช่วยลดการนำเข้าหินภูเขาไฟ

นวัตกรรม

นวัตกรรม CycloneChar One เป็นเครื่องต้นแบบที่รวมระบบบดและร่อนขนาดถ่านไบโอชาร์เข้ากับระบบดักฝุ่นไซโคลนในเครื่องเดียว สามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ 3 เท่า ลดการฟุ้งกระจายของฝุ่นได้กว่า 80% และช่วยให้ได้ผลิตภัณฑ์ถ่านไบโอชาร์คุณภาพสูงหลายขนาดสำหรับใช้ปรับปรุงดินหรือต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ระบบที่พัฒนานี้ช่วยลดการเผาวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร ลดปัญหา PM2.5 และยังเพิ่มความปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงาน รวมถึงสร้างรายได้เสริมให้กับวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนไม้ดอกเมืองพรวัว ต.บ้านโป่ง อ.พรวัว จ.เชียงใหม่

ผลกระทบสังคม

- ลดการเผาในที่โล่งและของเสียทางการเกษตร สร้างรายได้ให้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกว่า 12 ครัวเรือน
- เกษตรกรเข้าถึงวัสดุปรับปรุงดินคุณภาพดี ราคาอ่อมเยา ลดการพึ่งพาหินภูเขาไฟนำเข้า
- ระบบ CycloneChar ปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงาน ลดปัญหาฝุ่นและ PM2.5 ในชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 4.55 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: วิสาหกิจชุมชนไม้ดอกเมืองพรวัว
ที่อยู่: เลขที่ 16 ม.7 ต.บ้านโป่ง อ.พรวัว จ.เชียงใหม่

tanakon.nunti@gmail.com

062-2852346

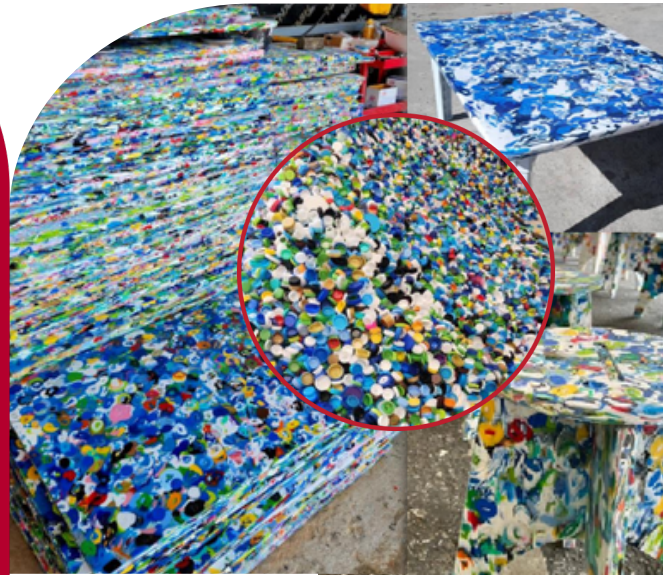
8 งานที่มั่นคงและเจริญเติบโต	9 อุตสาหกรรม นวัตกรรม โครงสร้างพื้นฐาน	12 การผลิตและบริโภคที่ยั่งยืน	13 การรับมือกับ Climate Change
------------------------------	--	-------------------------------	--------------------------------

ECOSHEET: แผ่นพลาสติกรักษ์โลกจากฟางมัด ที่มาและปัญหา

มุ่งแก้ปัญหาขยะพลาสติก โดยเฉพาะฟางมัดน้ำที่มักถูกทิ้งสะสมหรือฝังกลบจนเกิดไมโครพลาสติก การรีไซเคิลแบบเดิมยังจำกัด ผลิตน้อยและใช้พลังงานมาก จึงพัฒนา EcoSheet แผ่นวัสดุรีไซเคิลจากฟางมัด นำไปต่อยอดทำเฟอร์นิเจอร์ วัสดุก่อสร้าง หรือของตกแต่ง ลดขยะพลาสติกและสร้างรายได้ให้ชุมชน

นวัตกรรม

โครงการนี้พัฒนาแผ่น EcoSheet จากฟางมัดพลาสติกรีไซเคิล โดยใช้เครื่องต้นแบบดัดและเครื่องอัดไฮดรอลิก ทำให้การผลิตมีประสิทธิภาพมากขึ้นจาก 8 แผ่น/วันเป็น 24 แผ่น/วัน ลดต้นทุนเหลือเพียง 308.75 บาทต่อแผ่น ในขณะที่ขายได้ 1,000-1,200 บาทต่อแผ่น EcoSheet มีคุณสมบัติแข็งแรง สวยงาม และสามารถนำไปใช้ผลิตเฟอร์นิเจอร์หรือวัสดุก่อสร้าง ลดปัญหาขยะพลาสติกในชุมชนและสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจจากเศษวัสดุเหลือทิ้ง



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท เอเชีย กรีนโรด จำกัด จ.ลำพูน และเครือข่ายการจัดการขยะพลาสติกในจังหวัดเชียงใหม่-ลำพูน

ผลกระทบสังคม

- ลดการเผาในที่โล่งและของเสียทางการเกษตร สร้างรายได้เพิ่มแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกว่า 12 ครัวเรือน
- เกษตรกรเข้าถึงวัสดุปรับปรุงดินคุณภาพดี ราคาอ่อมเยา ลดการพึ่งพาหินภูเขาไฟนำเข้า
- ระบบ CycloneChar ปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงาน ลดปัญหาฝุ่นและ PM2.5 ในชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 4.55 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: บริษัท เอเชีย กรีนโรด จำกัด
ที่อยู่: เลขที่ 2 หมู่ที่ 1 ตำบลมะเขือแจ้
อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน 51000

greenroad.all@gmail.com

081-716 2525

<https://greenroadenterprise.com>



เสริมพลังเกษตรกรอินทรีย์ด้วยนวัตกรรม เครื่องพ่นละอองฝอยแบบเคลื่อนที่

ที่มาและปัญหา

เกษตรกรจำนวนมาก โดยเฉพาะผู้สูงอายุ ยังใช้อุปกรณ์ฉีดพ่นแบบดั้งเดิมที่มีน้ำหนักมากและสิ้นเปลืองสารชีวภัณฑ์ ส่งผลให้ต้นทุนสูงและไม่เหมาะกับสภาพร่างกาย ขณะเดียวกันความต้องการสินค้าเกษตรอินทรีย์กำลังเพิ่มขึ้น ทำให้ต้องมีเทคโนโลยีที่ช่วยลดการใช้สารเคมีและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต โครงการนี้จึงพัฒนาเครื่องพ่นละอองฝอยขนาดเล็กแบบพกพา ที่เบา ใช้งานง่าย เหมาะกับผู้สูงอายุ และช่วยลดการใช้สารชีวภัณฑ์ลงอย่างน้อย 50% สนับสนุนการทำเกษตรอินทรีย์อย่างยั่งยืน

นวัตกรรม

นวัตกรรมเครื่องพ่นละอองฝอยแบบ Ultrasonic Nebulizer ใช้เทคโนโลยีเพียโซอิเล็กทริกสร้างละอองฝอยระดับไมโครเมตร ช่วยลดการใช้สารชีวภัณฑ์ลงมากกว่า 50% แต่ยังคงประสิทธิภาพในการควบคุมศัตรูพืช เครื่องมีน้ำหนักเบา ใช้งานง่าย เหมาะสำหรับเกษตรกรผู้สูงอายุ ใช้ไฟฟ้ากระแสตรงแรงดันต่ำที่ปลอดภัยต่อผู้ใช้ ส่งเสริมการทำเกษตรอินทรีย์ ลดการพึ่งพาสารเคมี และลดต้นทุนการผลิตในระยะยาว ทำให้ผลผลิตมีคุณภาพสูงและสร้างรายได้เพิ่มให้เกษตรกรอย่างยั่งยืนต่อผู้ใช้



พื้นที่ดำเนินการ

เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน
เชียงใหม่ (อ.สันทราย, อ.สารภี, อ.แม่แตง และ
อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่)

ผลกระทบสังคม

- เกษตรกรผู้สูงอายุใช้งานได้จริง ลดภาระงานและต้นทุนการผลิต
- ลดการใช้สารเคมีและส่งเสริมเกษตรอินทรีย์ที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- สร้างรายได้เพิ่มจากผลผลิตคุณภาพสูงและการขยายผลสู่วิสาหกิจชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 3.83 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ:

เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืนเชียงใหม่
ที่อยู่: เลขที่ 134/1 หมู่ 7 ตำบลท่าวังตา
อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

boonrat134@gmail.com

081-1804818



ใบไม้คืนชีวิต: แปรเศษชีวมวลสู่ผลิตภัณฑ์รักษ์โลกอย่างยั่งยืน วิสาหกิจชุมชนสร้างป่าสร้างรายได้เพิ่มมูลค่าใบไม้ แมริม เชียงใหม่

ที่มาและปัญหา

พื้นที่ภาคเหนือประสบปัญหาหมอกควันและ PM2.5 จากการเผาเศษวัสดุเกษตร เช่น ใบไม้ ฝักจามจรี และซังข้าวโพด ซึ่งเป็นเชื้อเพลิงสำคัญ อีกทั้งผลิตภัณฑ์ใบไม้ที่มีอยู่ยังขาดความทนทาน เกิดเชื้อราได้ง่าย โครงการนี้จึงพัฒนา กาวชีวภาพ (Bio-Binder) จากเศษชีวมวล ได้แก่ สารสกัดฝักจามจรี ไคโตซานจากเปลือกกุ้ง และไบโอชาร์จากซังข้าวโพด เพื่อเพิ่มความแข็งแรง ต้านเชื้อรา และยืดอายุผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถต่อยอดเป็นสินค้ารักษ์โลก สร้างรายได้ และช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม

นวัตกรรม

นวัตกรรมนี้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากเศษชีวมวลโดยใช้สูตรกาวชีวภาพที่ผลิตจากกากถั่วเหลือง ไคโตซานจากเปลือกกุ้ง และสารสกัดฝักจามจรี ผ่านเทคนิค Pulsed Electric Field เพื่อต้านเชื้อราและเพิ่มการยึดเกาะ ร่วมกับการใช้ไบโอชาร์จากซังข้าวโพดเพื่อลดกลิ่นและกักเก็บคาร์บอน ผลิตภัณฑ์แผ่นชีวมวลอัดสามารถขึ้นรูปเป็นของใช้และเฟอร์นิเจอร์ด้วยเครื่อง CNC และเลเซอร์ สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุลดการเผาที่ก่อมลพิษ และสร้างอาชีพให้ชุมชนในรูปแบบ Circular Economy



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนสร้างป่าสร้างรายได้เพิ่มมูลค่าใบไม้ ต.ขี้เหล็ก อ.แมริม จ.เชียงใหม่

ผลกระทบสังคม

- ลดการเผาเศษวัสดุการเกษตร ลด PM2.5 และก๊าซเรือนกระจก
- สร้างงานและรายได้ใหม่แก่เกษตรกรและชุมชนผ่านการรับซื้อวัตถุดิบและการผลิต
- พัฒนาทักษะอาชีพและการใช้เทคโนโลยีใหม่ เช่น การสกัด PEF และการตัด CNC
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 3.74 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: วิสาหกิจชุมชนสร้างป่าสร้างรายได้เพิ่มมูลค่าใบไม้

ที่อยู่: เลขที่ 158 หมู่ที่ 4 ตำบลขี้เหล็ก อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ 50180



Lanla_1@hotmail.com 081-



0251524, 081-1123011



<https://leafinthegarden.my.canva.site/#page-0>



INKY CAP MUSHROOM: มัทศวรรษข้าวเกรียบเห็ดโคนน้อย

ที่มาและปัญหา

เห็ดโคนน้อยมีรสชาติดีและคุณค่าทางโภชนาการสูง แต่มีปัญหาคือออกนอกฤดูกาล ทำให้การเก็บและจำหน่ายไม่ทันความสด ราคาตกเหลือเพียง 60-80 บาท/กก. จากเดิม 120 บาท/กก. อีกทั้งการตากแดดหรืออบแห้งแบบเดิมสิ้นเปลืองไฟฟ้าและควบคุมคุณภาพไม่ได้ โครงการนี้จึงพัฒนา ระบบลดความชื้นแบบไฮบริดชนิดบีบความร้อน สำหรับแปรรูปเห็ดโคนน้อยเป็นข้าวเกรียบที่ได้มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ลดต้นทุนพลังงาน และสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

นวัตกรรม

โครงการนี้พัฒนาระบบอบแห้งแบบ Hybrid Heat Pump สำหรับการผลิตข้าวเกรียบเห็ดโคนน้อย เพื่อลดปัญหาความสิ้นเปลืองพลังงาน และควบคุมคุณภาพที่ไม่แน่นอนจากการตากแดดหรือตู้อบลมร้อน ระบบสามารถควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่คงรสชาติ สี และกลิ่น พร้อมเข้าสู่การรับรองมาตรฐานอาหารและยา ข้าวเกรียบเห็ดโคนน้อยจึงกลายเป็นสินค้าพรีเมียมที่มีบรรจุภัณฑ์ทันสมัย เพิ่มมูลค่า สร้างรายได้ใหม่ให้กับชุมชน และขยายตลาดเกษตรแปรรูปอย่างยั่งยืน



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มผู้ประกอบการ เห็ดโคนน้อยบ้านสวน ต.แม่แฝกใหม่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่

ผลกระทบสังคม

- เกษตรกร 32 ครัวเรือนมีรายได้เพิ่มขึ้น คาดการณ์ไม่น้อยกว่า 900,000 บาท/ปี
- ลดต้นทุนค่าไฟฟ้าในกระบวนการอบแห้ง $\geq 10\%$
- สร้างมาตรฐานสินค้าใหม่ที่ได้การรับรองจาก อย. ขยายตลาดเกษตรแปรรูป
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 6.71 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: เห็ดโคนน้อยบ้านสวน

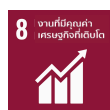
ที่อยู่: เลขที่ 72 หมู่ 2 ตำบลแม่แฝกใหม่ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50290



Kanlayatanan2517@gmail.com



082-3268293



นวัตกรรมฝ่าในชุมชน สู่ธุรกิจอาหารแห่งอนาคตแบบครบวงจร

ที่มาและปัญหา

ในยุคที่ความมั่นคงทางอาหารและโปรตีนทางเลือกเป็นประเด็นระดับโลก “ฝ่า” หรือ Wolffia พืชน้ำจืดที่เล็กที่สุดในโลก กำลังได้รับการยอมรับว่าเป็น Superfood เนื่องจากมีโปรตีนสูง กรดอะมิโนครบถ้วน วิตามินและสารต้านอนุมูลอิสระ แต่ระบบการเลี้ยงฝ่าในประเทศไทยยังเป็นแบบดั้งเดิม ขาดมาตรฐานควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย ทำให้ผลผลิตผันผวน ไม่ตอบโจทย์ตลาดสุขภาพที่กำลังเติบโต โครงการนี้จึงมุ่งพัฒนานวัตกรรมการเลี้ยงฝ่าครบวงจร โดยใช้เทคโนโลยี Electrolysis Nano Bubble และระบบเซ็นเซอร์อัจฉริยะ เพื่อควบคุมคุณภาพน้ำและการผลิตอย่างยั่งยืน พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ผ่าอบแห้ง ผงโรยข้าว และเครื่องดื่มสุขภาพ สร้างรายได้เพิ่มแก่ชุมชน เกิดระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน และยกระดับตำบลแม่หอพระเป็นต้นแบบ อาหารแห่งอนาคต (Future Food)

นวัตกรรม

โครงการนี้มีนวัตกรรมในการพัฒนา “ฝ่า” หรือ Wolffia ให้เป็นต้นแบบอาหารแห่งอนาคต ผ่านระบบการเลี้ยงครบวงจรที่ทันสมัย โดยใช้เทคโนโลยี Electrolysis Nano Bubble ได้มออกซิเจนและฆ่าเชื้อในน้ำโดยไม่ใช้สารเคมี ร่วมกับ ระบบเซ็นเซอร์อัจฉริยะ ตรวจวัด DO, pH และ EC เพื่อควบคุมสภาวะที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของฝ่า ทำให้ได้ผลผลิตที่สม่ำเสมอ ปลอดภัย และได้มาตรฐาน GAP พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ผ่าอบแห้ง ผงโรยข้าว และเครื่องดื่มสุขภาพ รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นวัตกรรมนี้ไม่เพียงเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบท้องถิ่น แต่ยังสร้างรายได้ใหม่ ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้ชุมชน และวางรากฐานสู่เศรษฐกิจอาหารสีเขียว ตอบโจทย์ตลาดสุขภาพและความยั่งยืนในระดับสากล



พื้นที่ดำเนินการ

เกษตรกรผู้เลี้ยงฝ่าและแปรรูป ในตำบลหอพระ อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่

ผลกระทบสังคม

- เกษตรกรผู้เลี้ยงฝ่ากว่า 20 ครัวเรือนในพื้นที่มีรายได้เพิ่มขึ้น ประมาณ 2 – 3 เท่าจากเดิม และเกิดอาชีพใหม่ด้านการแปรรูปและการตลาด
- ลดการใช้น้ำลดค่าใช้จ่าย 30% และสารเคมี ใช้พลังงานสะอาด และส่งเสริมระบบผลิตอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม Green Food System
- สร้างผลิตภัณฑ์ฝ่าแปรรูปมูลค่าสูง ขยายตลาดสุขภาพและการส่งออก เป็นอีกหนึ่งรูปแบบเศรษฐกิจอาหารสีเขียว
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 3.42 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: วิชากรกิจชุมชนเกษตรเชิงท่องเที่ยวตำบลแม่หอพระ

ที่อยู่: เลขที่ 198/1 ม.9 ต.แม่หอพระ อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่



pijitm27@gmail.com



095-2358956



KINGALA CHOCO SPREAD: นวัตกรรมอาหารแม่ฮ่องสอนเมืองช็อกโกแลต

ที่มาและปัญหา

แม่ฮ่องสอนมีศักยภาพในการผลิตโกโก้คุณภาพสูง แต่ปัจจุบันยังจำกัดการจำหน่ายในรูปแบบเม็ดแข็งหรือวัตถุดิบกึ่งสำเร็จรูป ทำให้รายได้เกษตรกรไม่มั่นคง และไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้เต็มที่ ในขณะที่เดียวกัน ตลาดผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์แปรรูปสำเร็จรูปที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง รสชาติพรีเมียม และมีอัตลักษณ์ท้องถิ่น โครงการจึงพัฒนา “Kingala Choco Spread” ผลิตภัณฑ์โกโก้สเปรดจากโกโก้แม่ฮ่องสอนผสมถั่วลายเสือ ที่เป็นพืช GI ของแม่ฮ่องสอน ซึ่งมีโปรตีนสูงและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น เพื่อยกระดับจากการขายวัตถุดิบสู่ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่มีความแตกต่างในตลาด สร้างรายได้เพิ่มแก่เกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน เสริม Soft Power ของแม่ฮ่องสอนในฐานะ “เมืองช็อกโกแลต” และเป็นแนวทางสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนทั้งเศรษฐกิจ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม

นวัตกรรม

โครงการ Kingala Choco Spread เป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ที่นำโกโก้แม่ฮ่องสอนคุณภาพระดับนานาชาติ (ได้รับรางวัล Grand Cacao Championship 2022) มาผสมกับถั่วลายเสือ GI พืชพื้นถิ่นโปรตีนสูง ถือเป็น การสร้างสูตรเฉพาะที่แตกต่างจาก Nutella หรือโกโก้สเปรดทั่วไปที่ใช้เฮเซลนัต ตอบโจทย์แนวโน้มตลาดโลกที่ให้ความสำคัญกับ Cultural Food Product เชื่อมโยงกับเกษตรอินทรีย์ วิถีชีวิตพื้นเมือง และการอนุรักษ์ป่า จุดแข็งของแม่ฮ่องสอนจึงถูกถ่ายทอดผ่านผลิตภัณฑ์นี้โดยตรง นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ยังสอดคล้องกับกระแส Plant-based, Clean Label, Sustainable Food และ Functional Food โดยการพัฒนาสูตรสุขภาพ Low Sugar, No Palm Oil, High Protein และไม่มีสารกันบูด ทำให้เข้าถึงกลุ่มรักสุขภาพและมังสวิรัติได้ชัดเจน ดังนั้น โกโก้จากภูเขาแม่ฮ่องสอนไม่เพียงเป็นนวัตกรรมระดับชุมชนหรือประเทศ แต่มีศักยภาพสู่ นวัตกรรมระดับโลก เชื่อมโยง Soft Power ของท้องถิ่นจาก Local สู่ Global



พื้นที่ดำเนินการ

เกษตรกรและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตโกโก้ และถั่วลายเสือในพื้นที่แม่ฮ่องสอน

ผลกระทบสังคม

- เกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน ผู้ปลูกโกโก้และถั่วลายเสือจังหวัดแม่ฮ่องสอน จำนวนกว่า 800 คน มีรายได้เพิ่มขึ้น พร้อมยกระดับทักษะการผลิตและสร้างความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ท้องถิ่น
- ลดการพึ่งพาวัตถุดิบนอกพื้นที่ โกโก้และถั่วลายเสือแบบยั่งยืน และเชื่อมโยงกับการอนุรักษ์ป่า
- สร้างผลิตภัณฑ์พรีเมียมที่แตกต่าง ขยายสู่ตลาดสุขภาพและตลาดสากล ช่วยขับเคลื่อน “แม่ฮ่องสอนเมืองช็อกโกแลต”
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI): 3.69 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: วิสาหกิจชุมชนโกโก้ควีน Taste and Smell of Forest
ที่อยู่: เลขที่ 5 ม.3 ต. ห้วยผา อ. เมือง จ. แม่ฮ่องสอน 58000

josephkamichle@gmail.com

083-9616191



CHEF'S TABLE MATAMAN: อาหารพื้นบ้าน (ซี) เสริฟ บนโต๊ะอาหารพรีเมียม

ที่มาและปัญหา

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านแม่ตะมาน ตำบลกี้ดช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ก่อตั้งปี 2562 มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวัฒนธรรม ผ่านกิจกรรมโฮมสเตย์ นวดแผนไทย ผลิตภัณฑ์สมุนไพร อาหารพื้นถิ่น และการท่องเที่ยวชุมชน ปัจจุบันได้รับการยอมรับระดับประเทศในฐานะชุมชน CBT (Community Based Tourism) ที่มีศักยภาพ อย่างไรก็ตาม รายได้ยังผันผวนตามฤดูกาล โดยเฉพาะช่วง Low season อีกทั้งเมนูอาหารยังจำกัดและไม่ดึงดูดนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่ โครงการนี้จึงมุ่งพัฒนา “ข้าวปุกจากข้าวก่ำดอย” ซึ่งเป็นวัตถุดิบเด่นท้องถิ่น สู่มenuพรีเมียมร่วมสมัยแบบ Fine Dining เชื่อมโยง Gastronomy Tourism เพิ่มช่องทางตลาดใหม่ และจัดการวัตถุดิบแบบหมุนเวียน เพื่อลดของเสีย สร้างรายได้ที่มั่นคง และรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ยั่งยืน

นวัตกรรม

โครงการนี้มุ่งพัฒนาอาหารพื้นถิ่น “ข้าวปุกจากข้าวก่ำดอย” ซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่น ให้กลายเป็นเมนูพรีเมียมร่วมสมัย โดยใช้แนวคิด Gastronomy Innovation ผสานภูมิปัญญาดั้งเดิมเข้ากับความคิดสร้างสรรค์และเทคนิคสากล เป็นการปรับสูตรใหม่ และการพัฒนาต่อยอดเป็นเมนู Fusion เสริฟในรูปแบบ Fine Dining พร้อม Storytelling ถ่ายทอดอัตลักษณ์วิถีชีวิต วัฒนธรรม และความงดงามของกี้ดช้าง ผ่านประสบการณ์เชิงอาหาร นอกจากนี้มิติของผลิตภัณฑ์ โครงการยังสร้างระบบจัดการวัตถุดิบหมุนเวียน ลดของเสียในช่วง Low season และเป็นนวัตกรรมด้านธุรกิจ ที่เชื่อมโยงผู้ให้บริการโฮมสเตย์ เข้าสู่ห่วงโซ่คุณค่าร่วมกัน ขยายตลาดสู่ร้านอาหารและโรงแรม ทำให้เกิดโมเดลชุมชนที่ยั่งยืนทั้งเศรษฐกิจ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม โดยสรุป “นวัตกรรมใน 3 มิติ: ผลิตภัณฑ์ กระบวนการ รูปแบบธุรกิจ”



พื้นที่ดำเนินการ

- วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านแม่ตะมาน ต.กี้ดช้าง อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่
- ธุรกิจร้านอาหารและโรงแรมในเชียงใหม่ในเครือข่าย

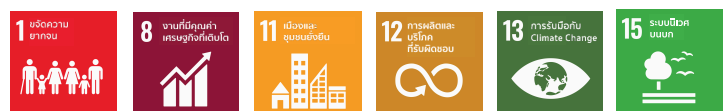
ผลกระทบสังคม

- ผู้ใช้ประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมที่เป็นคนในชุมชนและนักท่องเที่ยวกว่า 1,000 คน
- ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาและวัฒนธรรมได้ส่งต่อเป็นที่รู้จัก
- เปิดตลาดใหม่ทั้งในพื้นที่ ร้านอาหารและธุรกิจโรงแรม สร้างช่องทางรายได้และรูปแบบธุรกิจชุมชนใหม่
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) : 6.19 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ:

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านแม่ตะมาน
ที่อยู่: เลขที่ 4 หมู่ 2 ต.กี้ดช้าง อ.แม่แตง
จ.เชียงใหม่

☎ 090-9987992



KAYAH SPIRIT: ไวน์และสุราแช่แป้งข้าวเหนียว นวัตกรรมอาหารจากภูมิปัญญาชาวกะเหรี่ยงเพื่อเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

ที่มาและปัญหา

ชุมชนกะเหรี่ยงบ้านห้วยผึ้งมีภูมิปัญญาดั้งเดิมในการผลิตสุราพื้นบ้าน “เทอซีเพล” และ “เทอแย” ที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่น ควบคู่กับทรัพยากรเด่นคือน้ำผึ้งป่าที่มีกลิ่นหอมเฉพาะและเชื่อมโยงกับมรดกต้นผึ้ง แม้สุราพื้นบ้านจะมีเอกลักษณ์ แต่ยังมีข้อจำกัดด้านกลิ่นคาวและรสชาติไม่คงที่ โครงการนี้จึงมุ่งนำน้ำผึ้งป่ามาผสมผสานกับกระบวนการผลิตสุราแช่และไวน์ พร้อมประยุกต์เทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ เพื่อยกระดับมาตรฐาน สร้างรสชาติและบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้เป็นสินค้าของฝาก สอดคล้องกับแนวคิด Food Innovation ที่เน้นคุณภาพและความปลอดภัย ทั้งยังช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้แก่สมาชิกชุมชน และเป็นแรงจูงใจในการอนุรักษ์ป่าต้นน้ำกับระบบนิเวศผึ้ง เพื่อความยั่งยืนของคนกับป่าในระยะยาว

นวัตกรรม

โครงการนี้เป็นนวัตกรรมที่ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ (Local wisdom meets modern innovation) โดยการพัฒนาสุราแช่และไวน์ที่ใช้วัตถุดิบเฉพาะถิ่น เช่น น้ำผึ้งป่าห้วยผึ้ง ซึ่งมีรสชาติและกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์และไม่สามารถเลียนแบบได้ในภูมิภาคอื่น กระบวนการผลิตถูกยกระดับด้วยเทคโนโลยีควบคุมอุณหภูมิและความชื้น การใช้ถึงหมักสแตนเลส ตลอดจนการนำ ระบบ Adaptive Control การควบคุมอัจฉริยะปรับตามสภาพแวดล้อม และ ระบบวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต (Fermentation Performance Analytics) เข้ามาช่วย ทำให้การผลิตมีเสถียรภาพ รสชาติและคุณภาพสม่ำเสมอ ลดความผิดพลาด และเพิ่มประสิทธิภาพได้มากกว่า 90% ผลิตภัณฑ์ใหม่นี้ไม่เพียงเป็น Craft Spirit ที่มี Storytelling ทางวัฒนธรรม แต่ยังคงตอบโจทย์กระแสโลกด้าน Sustainable Food & Drink และ climate-friendly products อีกทั้งยังสามารถเข้าสู่ Niche Market และ Premium Market ระดับสากล ถือเป็น Soft Power ของไทยได้ด้วย



พื้นที่ดำเนินการ

ต.ห้วยผา อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน

ผลกระทบสังคม

- สร้างรายได้แก่สมาชิกชุมชน 800 คน ยกระดับอาหารพื้นบ้านสู่นวัตกรรม และสืบสานภูมิปัญญาชาวกระเหรี่ยงร่วมสมัย
- กระตุ้นการอนุรักษ์ป่าต้นน้ำและระบบนิเวศ เชื่อมโยงสู่เครือข่ายท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวัฒนธรรม
- เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่น ขยายตลาดพรีเมียม-นักท่องเที่ยว และวางรากฐานธุรกิจชุมชนที่ยั่งยืน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) : 4.43 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ: วิสาหกิจชุมชนจุดอ่อนปรนชายแดนบ้านห้วยผึ้ง
ที่อยู่: เลขที่ 5/3 ม.3 ต. ห้วยผา อ. เมือง จ. แม่ฮ่องสอน 58000

thongcher77@gmail.com

099-5041994





NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำภาคเหนือตอนบน

มหาวิทยาลัยพะเยา

ระบบสารสกัดน้ำมันหอมระเหยสมุนไพร ด้วยพลังงานทางเลือก โดยใช้ซิลเลอร์ในระบบการควบแน่น

ที่มาและปัญหา

จากสถิติการจ้างงาน คนพิการมีสัดส่วนการจ้างงานน้อยที่สุดและต้องทำงานอยู่บนความไม่มั่นคง แบรินด์ V Craft ต้องการพัฒนาศักยภาพให้กับคนพิการให้มีรายได้ โดยร่วมมือกับดีไซน์เนอร์ที่สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์รักษ์โลก เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ช่วยสร้างรายได้ให้กับผู้พิการและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมไปพร้อมกัน

นวัตกรรม

ระบบการสกัดน้ำมันหอมระเหยสมุนไพรโดยใช้ซิลเลอร์ ที่ได้นำไปใช้ที่ วิสาหกิจชุมชนโฮมเฮิร์บบ้านเวียงสอง อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย ซึ่งนวัตกรรมนี้มีความโดดเด่นคือระบบการควบแน่นในน้ำเย็นจากซิลเลอร์ที่มีอุณหภูมิอยู่ในช่วง 15-25 องศาเซลเซียส ทำให้ได้น้ำมันที่บริสุทธิ์ และได้ปริมาณน้ำมันที่มากกว่าระบบเดิม สามารถใช้งานได้ง่าย ใช้สำหรับการนำไปสกัดน้ำมันหอมระเหยสมุนไพรไทย



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์-วิถีแห่งความพอเพียง จังหวัดเชียงราย

ผลกระทบสังคม

- ชุมชนมีรายได้จากการจำหน่ายวัตถุดิบ เช่น ตะไคร้หอมหรือสมุนไพรพื้นบ้านอื่นๆ ร้อยละ 20
- ส่งเสริมชุมชนปลูกสมุนไพรแบบอินทรีย์
- ลดการว่างงานให้กับคนในชุมชน สามารถปลูกสมุนไพรมาจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน เพิ่มขึ้นอย่างน้อย 500 - 1,000 บาท
- ลดขยะในชุมชน หันมาใช้ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรมากขึ้น
- ลดของเสียจากน้ำมันพืชเก่าเหลือทิ้ง และนำมาใช้ประโยชน์มากขึ้น
- คนในชุมชนมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

ชื่อผู้ติดต่อ: พศ.ดร.วิโรจน์ ปงลังกา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย

Wirot.po@gmail.com



นวัตกรรมการปฏิวัติใบไม้จากเถาถ่านสู่ดินทอง เปลี่ยนวิกฤตไฟฟ้าสู่ผลผลิตคุณภาพทางการเกษตร

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันวิกฤตไฟฟ้าถือเป็นวิกฤตการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมและความเป็นอยู่ของผู้คนโดยส่วนรวม โดยปกติแนวทางการควบคุมไฟฟ้าจะมีทั้งการทำแนวกันไฟและการชิงเผาเพื่อถนอมแนวเขตไฟฟ้าที่จะเกิดขึ้นในช่วงฤดูแล้ง อย่างไรก็ตาม กระบวนการและวิธีการดังกล่าวยังคงส่งผลกระทบต่อให้เกิดภาวะหมอกควัน ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญต่อสุขภาพของประชาชนและสิ่งแวดล้อมโดยรวม

นวัตกรรม

นวัตกรรมนี้ได้นำเอาหลักการทางวิทยาศาสตร์การเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของชุมชน ผ่านกระบวนการหมักแบบเร่งด่วนด้วยจุลินทรีย์ท้องถิ่นที่คัดเลือกพิเศษ ทำให้สามารถย่อยสลายใบไม้และเศษวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรได้ภายในระยะเวลาเพียง 15-20 วัน (เทียบกับการหมักแบบธรรมดาที่ใช้เวลา 3-6 เดือน) ได้ผลผลิตเป็นวัสดุปลูกคุณภาพสูงที่อุดมไปด้วยธาตุอาหารและจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ต่อพืช



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์พื้นบ้านอำเภอแม่ใจ
จังหวัดพะเยา

ผลกระทบสังคม

- ลดการปล่อยมีเทนจากการหมักแบบไร้ออกซิเจน
- เร่งการย่อยสลายขยะใบไม้ จาก 3-5 เดือน เหลือเพียง 2-3 สัปดาห์
- สร้างปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง
- ระบบที่ใช้งานง่าย ไม่ซับซ้อน
- ประหยัดพลังงานได้มากถึง ร้อยละ 80 เนื่องจากไม่ต้องพลิกกลับกอง
- ให้ผลผลิตที่สม่ำเสมอและคาดการณ์ได้

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณเกรียงไกร ใจสุข
ประธานวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์พื้นบ้าน

kriengkraitd@gmail.com



ชีวนวัตกรรมการผลิตหม้อห้อมबाटัก ด้วยการพัฒนาจากกันสีจากห้วยลอยท้องถิ่นจังหวัดแพร่ ที่มาและปัญหา

ผลิตภัณฑ์ผ้าย้อมสีธรรมชาติเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ดำรงเอกลักษณ์ในรูปแบบและสีสันทัน ซึ่งผ้าย้อมสีธรรมชาติที่นิยมกันมากในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ คือ การย้อมสีจากครามและห้อม ที่เรียกว่า อินดิโก (Indigo) ซึ่งจังหวัดแพร่เป็นแหล่งกำเนิดของผ้าหม้อห้อม ซึ่งเป็นแหล่งผลิตผ้าหม้อห้อมแหล่งใหญ่ที่สุดและมีชื่อเสียงที่สุดของจังหวัดแพร่ ชาวบ้านทุ่งโฮ้งเป็นกลุ่มชนที่มีเชื้อสายลาวพวน และได้นำเอาวัฒนธรรมการทอผ้าและการย้อมผ้า โดยใช้ต้นและใบห้อมมาย้อม ทำให้ผ้าฝ้ายเกิดเป็นสีครามหรือสีกรมท่า ผ้าหม้อห้อมเป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงความงามทางวัฒนธรรมการแต่งกายของคนเมืองแพร่อย่างแท้จริง บ่งบอกถึงความเป็นชาติพันธุ์ที่มีประวัติศาสตร์ ที่สืบทอดจากบรรพบุรุษชาวไทยพวน บ้านทุ่ง-โฮ้งมาอย่างยาวนาน

นวัตกรรม

การพัฒนาจากกันสีจากห้วยลอย และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าย้อมสีธรรมชาติ ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสีผงสำเร็จรูปจากหม้อมสำหรับงานย้อมสีผ้าธรรมชาติ ที่ให้สีน้ำเงินครามเป็นเอกลักษณ์



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผ้าย้อมหม้อห้อมโบราณ
จังหวัดแพร่

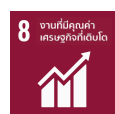
ผลกระทบสังคม

- ลดการย้ายถิ่นฐาน คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
- ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 20 - 50
- สร้างความเข้มแข็งให้แก่กลุ่มเกษตรกร
- สร้างเครือข่ายร่วมกัน
- ช่วยลดปริมาณขยะในชุมชน ร้อยละ 50 - 80
- ลดภาวะโลกร้อน และดีต่อสุขภาพของคนในชุมชน

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณวิภา จักรบุตร

ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผ้าย้อมหม้อห้อมโบราณ

vipajukbud@gmail.com



MistFeed Pro ระบบพ่นละอองปุ๋ยอัจฉริยะ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพสำหรับโรงเรือนปลูกวนิลา

ที่มาและปัญหา

การปลูกวนิลาให้ได้คุณภาพดีต้องอาศัยปัจจัยหลายประการ โดยเฉพาะการให้ธาตุอาหารที่เหมาะสมและเพียงพอ ปัจจุบันเกษตรกรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนใช้ปุ๋ยยูเรีย ให้ปุ๋ยเดือนละ 2 ครั้ง โดยฉีดพ่นตามต้นวนิลา ซึ่งปุ๋ยยูเรียมีราคาประมาณ 700 บาท/กระสอบ (50 กก.) ทำให้ประสบปัญหาหลายประการ ได้แก่ราคาปุ๋ยเคมีในท้องตลาดเพิ่มสูงขึ้นกว่า 30% พืชได้รับธาตุอาหารไม่สม่ำเสมอ บางครั้งมากเกินไป บางครั้งน้อยเกินไป ส่งผลให้ต้นวนิลาเจริญเติบโตไม่สมบูรณ์และผลผลิตไม่มีคุณภาพ การใช้ปุ๋ยเคมีมากเกินไปจนความจำเป็นทำให้เกิดการตกค้างและสะสมในดินและน้ำ การใส่ปุ๋ยแบบดั้งเดิมต้องใช้แรงงานมาก ในขณะที่ชุมชนประสบปัญหาการขาดแคลนแรงงานภาคเกษตร

นวัตกรรม

เทคโนโลยีพลาสมาไนโตรเจนฟลูอิดเป็นนวัตกรรมที่ใช้กระบวนการทางไฟฟ้าแยกไนโตรเจนจากอากาศและกระตุ้นให้อยู่ในรูปที่พืชสามารถนำไปใช้ได้ทันที โดยสามารถผลิตปุ๋ยไนโตรเจนทดแทนการใช้ปุ๋ยยูเรีย ได้ถึง 100% มีการฉีดพ่นให้ปุ๋ยทางใบแบบละอองที่มีประสิทธิภาพสูง ด้วยระยะเวลาการให้ปุ๋ยเพียง 15 นาที/ครั้ง ละ 30 วินาที ตั้งแต่เวลา 11.00-16.00 น. ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนการผลิต ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและยังช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ธาตุอาหารของพืช



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนสวนองุ่นชาวฟ้า อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

ผลกระทบสังคม

- เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นจากต้นทุนที่ลดลง ร้อยละ 20 - 30
- เกษตรกรได้รับความรู้ด้านเทคโนโลยีสมัยใหม่ สามารถพัฒนาตนเองเป็นเกษตรกรยุคใหม่ที่ใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม
- ลดระยะเวลาการทำงานในโรงเรือนจาก 2 ชั่วโมง/วัน เหลือเพียง 30 นาที/วัน ทำให้มีเวลาทำกิจกรรมอื่นๆ มากขึ้น
- ลดการสัมผัสสารเคมีจากปุ๋ย ลดความเสี่ยงด้านสุขภาพของเกษตรกร

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณชาวไร่ กาญจโนทัย
วิสาหกิจชุมชนสวนองุ่นชาวฟ้า

chaorai.k@hotmail.com



โฮจิจะ ชาอัสสัมดอยตุง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มท้องถิ่น สู่การยกระดับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพรีเมียม

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันชาพื้นถิ่นพันธุ์ดั้งเดิมคือ “ชาอัสสัม” มาความนิยมดื่มน้อยลงและราคาถูกลงมาก อันเนื่องมาจากกระแสนิยมจากสื่อที่มีการดื่มชาอู่หลง ในรูปแบบต่างๆมากขึ้น ทางกลุ่มวิสาหกิจสวนชาดอยตุงจึงคิดค้นนวัตกรรม ชาผงธรรมชาติโฮจิจะชาอัสสัม ซึ่งจากเดิมมีในเมนูร้านกาแฟทั่วไปซึ่งเป็น โฮจิจะจากชาอู่หลง หากสามารถนำชาอัสสัมมาผลิตผงโฮจิจะชาได้ จะเพิ่มมูลค่าเพิ่มของชาอัสสัมท้องถิ่น ยังขาดองค์ความรู้จากที่ปรึกษาด้านการผลิตและอุปกรณ์การผลิตผงโฮจิจะ แต่มีความพร้อมในด้านวัตถุดิบ สถานที่ประกอบการ สถานที่บรรจุตลอดจนแนวทางการขอ อย. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ พร้อมสู่ตลาดโดยวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสวนชาดอยตุง

นวัตกรรม

กระบวนการที่ใช้คือการสร้างผลิตภัณฑ์อาหารถิ่นมูลค่าใหม่จากชาอัสสัมคัดพิเศษ (ซึ่งทั่วไปผงชาทำมาจากชาอู่หลง) โดยแปรรูปเป็นผงชาโฮจิจะ ซึ่งได้รับความนิยมในปัจจุบันจากร้านกาแฟและกลุ่มคนรักสุขภาพโดยที่ผู้เชี่ยวชาญที่ปรึกษาร่วมในการสร้างนวัตกรรม



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสวนชาดอยตุง จังหวัดเชียงราย

ผลกระทบสังคม

- เกิดการจ้างแรงงานด้านการดูแลสวนชาและการเก็บชา โดยมีการจ้างงานเพิ่มขึ้น ร้อยละ 20
- เกิดกิจการใหม่ เช่นร้านบริการเครื่องดื่มเมนูชาเพื่อสุขภาพ อย่างน้อย 3 ร้าน
- มีความหลากหลายต่อความต้องการของผู้บริโภค
- เป็นแหล่งเรียนด้านการศึกษาดูงาน
- เกิดรายได้ด้านการท่องเที่ยว เพิ่มขึ้น ร้อยละ 20

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณคมสันต์ สุธะไญญ์

ผู้แทนประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสวนชาดอยตุง

suanchadoitung@hotmail.com



นวัตกรรมการสกัดสารจากเห็ดยามาบูชิตาเกะชนิดผงนาโนและซอสวีแกนฟังก์ชัน

ที่มาและปัญหา

จังหวัดน่านเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพในการเพาะเห็ดยามาบูชิตาเกะ หรือเห็ดหัวลิง ด้วยสภาพ ภูมิอากาศที่เหมาะสม แต่เกษตรกรในพื้นที่ยังขาดโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิต การเพาะเห็ด หัวลิงต้องใช้สภาวะการเพาะที่อุณหภูมิต่ำ กล่าวคือ ต้องมีระบบการเพาะที่สามารถควบคุมสภาวะอากาศและ อุณหภูมิที่เหมาะสมได้ช่วยให้ประสิทธิภาพผลผลิตเพิ่มขึ้นและได้วัตถุดิบเห็ดที่มีสารออกฤทธิ์สูง ซึ่งในจังหวัดน่านมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 2 กลุ่ม ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนเห็ดน่านมั่นคง และแสงแก้วฟาร์มเห็ด ที่มี ศักยภาพในการเพาะเห็ดยามาบูชิตาเกะ หรือเห็ดหัวลิง มีปริมาณผลผลิตดอกสดประมาณ 500-600 กก./ปี ผลผลิตดอกแห้ง ประมาณ 300-400 กก./ปี ซึ่งที่ผ่านมาช่องทางการตลาดจำหน่ายเห็ดสดและเห็ดแห้งยังมีน้อย เนื่องจากขาดการประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ถึงประโยชน์ของการบริโภค และการเพิ่มช่องทางจำหน่าย

นวัตกรรม

กระบวนการสกัดสารสกัดเห็ดหัวลิงเข้มข้น โดยใช้เทคโนโลยีการสกัดด้วยความร้อนสูง โดยใช้ตัวทำละลายน้ำซึ่งเป็นกระบวนการสะอาด ไม่มีสารเคมี กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเห็ดยามาบูชิตาเกะ สูตรวีแกน (ซอสยามาบูชิ XO) ด้วยกระบวนการทำ ซอสเห็ดยามาบูชิตาเกะ สูตรวีแกน (ซอสยามาบูชิ XO) ใช้เทคโนโลยีการลด ค่าวอเตอร์แอกทีวิตี้ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาด้วยสูตรเข้มข้นเพิ่มสารสกัดเชิงหน้าที่ทำให้ได้ซอสยามาบูชิ XO มีสาระสำคัญจากเห็ดสูงชัน



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท น่าน เฮลตี้ฟู้ด จำกัด จังหวัดน่าน
ร่วมกับวิสาหกิจชุมชนเห็ดน่านมั่นคง จังหวัดน่าน

ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมการปลูกเห็ดยามาบูชิตาเกะในชุมชนเกษตรกรรมท้องถิ่น ทำให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 30
- ผลิตภัณฑ์ซอสฟังก์ชันที่มีสารบำรุงประสาทและสมองจากเห็ด
- ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเห็ดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป
- ส่งเสริมการบริโภคอาหารทางเลือก
- ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ร้อยละ 20 -30

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณปานัสภักย์ แพงสนิก
กิจกรรมการจัดการ บริษัท น่าน เฮลตี้ฟู้ด จำกัด

kae.panatkan99@gmail.com



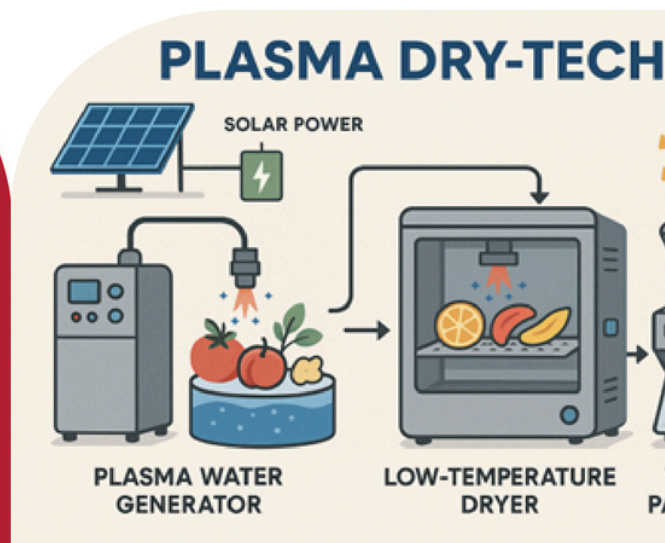
Plasma Dry-Tech นวัตกรรมพลาสมา เพื่อการแปรรูป และการรักษาคุณภาพอาหารแห้งที่ได้มาตรฐาน

ที่มาและปัญหา

อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปด้วยการทำแห้งมีบทบาทสำคัญในการยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร ลดการเน่าเสีย และเพิ่มความสะดวกในการขนส่งและบริโภค กระบวนการทำแห้งช่วยลดปริมาณความชื้นในอาหาร ทำให้จุลินทรีย์และเอนไซม์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียไม่สามารถเจริญเติบโตได้ อาหารตากแห้งเป็นกระบวนการถนอมอาหารที่ใช้กันมาอย่างยาวนาน โดยเกิดขึ้นจากการนำความชื้นออกจากอาหารเพื่อให้อยู่ได้ยาวนานขึ้น ผ่านการตากแดดและปรุงรสด้วยเกลือ ซึ่งจะส่งผลให้เก็บอาหารได้ยาวนานขึ้นและวัตถุดิบมีรสชาติที่ดีขึ้นอีกด้วย การแปรรูปอาหารแบบดั้งเดิม เช่น การอบแห้ง และการตากแห้งโดยแสงแดด มีข้อดีในเรื่องของต้นทุนที่ต่ำและกระบวนการที่เรียบง่าย แต่ก็มาพร้อมกับปัญหาสำคัญหลายประการ ที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของอาหาร ความสะอาด อายุการเก็บรักษา และความปลอดภัยของผู้บริโภค

นวัตกรรม

การผสมผสาน เทคโนโลยีพลาสมา น้ำพลาสมา และ ตู้อบแห้งอุณหภูมิต่ำระบบพลาสมาเจ็ด สามารถช่วยแก้ปัญหาของการตากแห้งแบบดั้งเดิมได้ด้วยการล้างด้วยน้ำพลาสมา ก่อนการอบแห้ง ช่วยลดเชื้อจุลินทรีย์ และเพิ่มความปลอดภัยของอาหาร พัฒนาเครื่องอบแห้งที่ควบคุมความอุณหภูมิได้และมีระบบพลาสมาฆ่าเชื้อ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มี ความสะอาด ปลอดภัย คุณภาพสูง



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท รุจิรดา ศรีเอทีพี อินโนเวชัน จำกัด ร่วมกับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารหมักเค็มเดียว จังหวัดแพร่

ผลกระทบสังคม

- ลดการใช้สารกันเสีย (เช่น พอร์มาลิน โซเดียมไนไตรท์) ลดลง ร้อยละ 80
- ยกระดับความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารแปรรูปในชุมชน
- เพิ่มโอกาสให้ SMEs และวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์อาหารแห้งที่ปลอดภัย
- กระตุ้นเศรษฐกิจระดับชุมชน
- ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 30

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณวิภาส นวลอินทร์

กรรมการบริษัท รุจิรดา ศรีเอทีพี อินโนเวชัน จำกัด

rujirada.official@gmail.com



นวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มคอมบูชาสับปะรดภูเก็ตและคอมบูชาสับปะรดภูเก็ตแคปซูล

ที่มาและปัญหา

อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปด้วยการทำแห้งมีบทบาทสำคัญในการยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร ลดการเน่าเสีย และเพิ่มความสะดวกในการขนส่งและบริโภค กระบวนการทำแห้งช่วยลดปริมาณความชื้นในอาหาร ทำให้จุลินทรีย์และเอนไซม์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียไม่สามารถเจริญเติบโตได้ อาหารตากแห้งเป็นกระบวนการถนอมอาหารที่ใช้กันมาอย่างยาวนาน โดยเกิดขึ้นจากการนำความชื้นออกจากอาหารเพื่อให้อยู่ได้ยาวนานขึ้น ผ่านการตากแดดและปรุงรสด้วยเกลือ ซึ่งจะส่งผลให้เก็บอาหารได้ยาวนานขึ้นและวัตถุดิบมีรสชาติที่ดีขึ้นอีกด้วย การแปรรูปอาหารแบบดั้งเดิม เช่น การอบแห้ง และการตากแห้งโดยแสงแดด มีข้อดีในเรื่องของต้นทุนที่ต่ำและกระบวนการที่เรียบง่าย แต่ก็มีมาพร้อมกับปัญหาสำคัญหลายประการ ที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของอาหาร ความสะดวก อายุการเก็บรักษา และความปลอดภัยของผู้บริโภค

นวัตกรรม

ด้านกระบวนการผลิต ได้กระบวนการผลิตคอมบูชาผสมน้ำสับปะรดภูเก็ตพร้อมดื่มและคอมบูชาผสมเยื่อสับปะรดภูเก็ตแคปซูลและด้านผลิตภัณฑ์ ได้ผลิตภัณฑ์คอมบูชาผสมน้ำสับปะรดภูเก็ตพร้อมดื่มและคอมบูชาผสมเยื่อสับปะรดภูเก็ตแคปซูล



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท รุจิรดา ศรีเอทีพี อินโนเวชั่น จำกัด ร่วมกับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารหมักเคดเดี่ยว จังหวัดแพร่

ผลกระทบสังคม

- ลดของทิ้ง (สับปะรดตัดแต่ง) ร้อยละ 80
- ยกระดับคุณภาพของอาหารแปรรูป เพิ่มรายได้ ร้อยละ 20 - 30
- กระตุ้นเศรษฐกิจระดับชุมชน
- ชุมชน เกษตรกร มีรายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 20

ชื่อผู้ติดต่อ: พศ.ดร.วรภรณ์ กุศลารักษ์
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา

waraporn.sa@up.ac.th



การพัฒนากระบวนการตากแห้งโกโก้สำหรับโดมพลังงานแสงอาทิตย์ด้วยเทคโนโลยี IOT เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร

ที่มาและปัญหา

ห้างหุ้นส่วนจำกัด พงศ์ธยศ เป็นห้างหุ้นส่วนจำกัดที่มุ่งส่งเสริมเกษตรกรในการปลูกโกโก้ภายในจังหวัดพะเยา รวมถึงรับซื้อผลโกโก้สดเพื่อนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จากโกโก้ครบวงจร โดยในปี พ.ศ. 2562 ได้เริ่มดำเนินโครงการนำร่อง "พื้นที่นำร่องการปลูกโกโก้" เพื่อส่งเสริมการปลูกโกโก้ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกโกโก้อำเภอปง จังหวัดพะเยา รวมจำนวนทั้งสิ้น 3 กลุ่ม มีสมาชิกวิสาหกิจรวม 40 คน ต่อมาในปี พ.ศ. 2565 ได้ร่วมมือกับกลุ่มเกษตรกรจัดตั้ง "ศูนย์เรียนรู้ปลูกโกโก้บ้านนาปง" ณ ตำบลลอย อำเภอปง จังหวัดพะเยา เพื่อเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านการปลูกโกโก้สำหรับเกษตรกรในชุมชนและเยาวชนที่สนใจ

นวัตกรรม

กระบวนการตากแห้งในปัจจุบันใช้โรงเรือนที่ไม่มีระบบเก็บข้อมูลและระบบควบคุมสถานะการตากแห้ง ดังนั้นโรงเรือนที่จะสร้างขึ้นจะนำระบบ IoT เข้ามาช่วยแสดงข้อมูล และมีระบบจัดเก็บข้อมูลสำหรับเป็นฐานข้อมูลการตากแห้งโกโก้ในภาคเหนือ นอกจากนี้โรงเรือนสามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้นในสถานะที่เหมาะสมสำหรับการตากแห้งโกโก้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการส่งออกและแปรรูป



พื้นที่ดำเนินการ

ห้างหุ้นส่วนจำกัด พงศ์ธยศ จังหวัดพะเยา

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้แก่ชุมชนโดยการปลูกต้นโกโก้ในพื้นที่ จำนวน 400-500 ไร่
- สร้างงานแก่ชุมชนด้านการตากแห้ง อย่างน้อย 15 - 20 ครัวเรือน
- การเพิ่มมูลค่าแก่เมล็ดโกโก้ ร้อยละ 20 - 30 โดยการขยายตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ชื่อผู้ติดต่อ: พศ.ดร.สุธรรม อรุณ

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา

sutham.ar@up.ac.th



แพลตฟอร์มการบริหารจัดการสถานีสุภาพดิจิทัล ชุมชนเชิงรุก สำหรับเทศบาลตำบลเชียงม่วน จังหวัดพะเยา

ที่มาและปัญหา

ในบริบทของการสาธารณสุขที่ตำบลเชียงม่วน จังหวัดพะเยา การประเมินสุขภาพตาม 4 มิติ ได้แก่ กาย ใจ สังคม และจิตวิญญาณ เป็นกระบวนการสำคัญที่ช่วยในการวิเคราะห์สภาพสุขภาพของประชาชนในพื้นที่ โดยใช้แบบสอบถามและผลค่าวัดต่างๆ ในมิติด้าน กาย จะเน้นการประเมินความสามารถในการดำเนิน ชีวิตประจำวัน (ADL และ iADL) และการตรวจสุขภาพทั่วไป เช่น โรคเรื้อรัง ความดันโลหิต หรือเบาหวาน ส่วนในมิติด้าน ใจ มุ่งเน้นการประเมินสุขภาพจิต เช่น แบบสอบถาม NNA ซึ่งเกี่ยวข้องกับสุขภาพจิตใจของ ประชาชน โดยเฉพาะการเผชิญ ความเครียดหรือภาวะซึมเศร้า ด้าน สังคม เน้นการวัดปฏิสัมพันธ์ทางสังคม การมีส่วนร่วมในชุมชน หรือการได้รับการสนับสนุนจากครอบครัว ในขณะที่มิติด้าน จิตวิญญาณ จะวิเคราะห์ ความเชื่อทางศาสนาและความเชื่อในการดูแลสุขภาพ ที่ส่งผลต่อการปฏิบัติในการรักษาสุขภาพ

นวัตกรรม

แพลตฟอร์มบริหารจัดการสถานีสุภาพชุมชน เชิงรุก สำหรับเทศบาลตำบล เชียงม่วน จังหวัดพะเยา เป็นนวัตกรรมด้านการดูแลสุขภาพที่ผสมผสานเทคโนโลยี ดิจิทัลและแนวคิดบริการสุขภาพเชิงรุก โดยเน้นการเข้าถึงง่ายและลดความเหลื่อมล้ำด้านสุขภาพในชุมชนชนบท และรายงานผลสุขภาพได้อย่างแม่นยำ รวดเร็ว และ ประหยัดทรัพยากร นอกจากนี้ ระบบยังเชื่อมโยงข้อมูลสุขภาพระดับชุมชน กับส่วนกลางเพื่อการวางแผนเชิงนโยบาย ส่งเสริมการป้องกันโรคตั้งแต่ต้น ลด ปัจจัยเสี่ยงต่อโรคเรื้อรัง



พื้นที่ดำเนินการ

เทศบาลตำบลเชียงม่วน จังหวัดพะเยา

ผลกระทบสังคม

- การปรับปรุงการเข้าถึงบริการสุขภาพ โดยชุมชนเข้าถึง ร้อยละ 80
- การป้องกันโรคและลดอัตราเจ็บป่วย
- ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน
- การสนับสนุนการวางแผนและการบริหารจัดการสุขภาพชุมชน
- การประหยัดทรัพยากรและค่าใช้จ่ายด้านสุขภาพ ลดภาระในการเดินทาง ร้อยละ 50

ชื่อผู้ติดต่อ: พศ. ดวิช แสนโกชน์

คณะเทคโนโลยีสารสนเทศฯ มหาวิทยาลัยพะเยา

davit.sa@up.ac.th



ระบบการเลี้ยงกุ้งฝอยอัตโนมัติด้วยเทคโนโลยีอัจฉริยะ IOT และ AI สู่การเรียนรู้ “Learn to Earn” โรงเรียนบ้านน้ำจ้ำร่วมกับชุมชนบ้านน้ำจ้ำ

ที่มาและปัญหา

ในปัจจุบันทางโรงเรียนในสังกัดต่างๆ ได้จัดกิจกรรมโครงการ “Learn to Earn” เพื่อให้นักเรียนมีทักษะทางด้านอาชีพและรายได้ระหว่างเรียน ทางผู้คิดค้นแบบนวัตกรรมจึงได้ร่วมมือกับโรงเรียนบ้านน้ำจ้ำและผู้อุปถัมภ์โรงเรียน ในการพัฒนาและเขียนโครงการประดิษฐ์ต้นแบบ ชุดอุปกรณ์เลี้ยงกุ้งฝอยอัตโนมัติระบบ IOT และ AI ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญคณะเทคโนโลยีดิจิทัล มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ในการร่วมส่งเสริมทักษะอาชีพและสร้างรายได้ระหว่างเรียนให้กับนักเรียนอย่างแท้จริง ตลอดจนส่งเสริมการสร้างโครงการเกษตรอัจฉริยะส่งเสริมการใช้อุปกรณ์ IOT และ AI ทักษะการออกแบบให้กับนักเรียนและเกษตรกรรุ่นใหม่ตลอดจนผู้สนใจสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว

นวัตกรรม

แนวคิดใหม่พัฒนาจากการเลี้ยงกุ้งฝอยที่ต้องใช้แรงงานมนุษย์ดูแลสู่การใช้ระบบ IOT และ AI ในการจัดการฟาร์มอย่างรอบด้านเน้นการประหยัดเวลาเพื่อเป็นอาชีพเสริมให้มากที่สุด และแนวคิดของผู้พัฒนาคือการเขียนโปรแกรมแอปพลิเคชันขึ้น โดยเฉพาะลดการอัปเดตบ่อยครั้ง เพิ่มการเข้าถึงของผู้ประกอบการทุกเพศทุกวัย



พื้นที่ดำเนินการ

โรงเรียนบ้านน้ำจ้ำ ร่วมกับ ชุมชนบ้านน้ำจ้ำ จังหวัดเชียงราย

ผลกระทบสังคม

- สร้างรายได้ระหว่างเรียนให้กับผู้เรียนวิชาการงานอาชีพ อย่างน้อย 5,000 ถึง 10,000 บาท ต่อรอบ
- ส่งเสริมสร้างแรงบันดาลใจการใช้อุปกรณ์ IOT และ AI ในชุมชน
- เกิดแหล่งเรียนรู้ด้านนวัตกรรมในชุมชน
- สร้างรายได้ให้กับนักเรียนระหว่างเรียน อย่างน้อย 500 - 2,000 บาทต่อรอบ
- สร้างรายได้เสริมหรือรายได้หลักให้กับชุมชน เพิ่มขึ้นอย่างน้อย ร้อยละ 30

ชื่อผู้ติดต่อ: ณัฐชัย ต๊ะตองใจ

ครูโรงเรียนบ้านน้ำจ้ำ อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย

davit.sa@up.ac.th



CaringWheels แพลตฟอร์มให้บริการ รถรับส่ง สำหรับผู้สูงอายุและผู้พิการ

ที่มาและปัญหา

ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างรวดเร็ว โดยมีประชากรอายุ 60 ปีขึ้นไปมากกว่า 12 ล้านคนและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้เกิดความท้าทายด้านการดูแลสุขภาพ สวัสดิการ และคุณภาพชีวิต โดยเฉพาะ “การเดินทาง” ซึ่งเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการเข้าถึงบริการสุขภาพ การทำกิจกรรมทางสังคม และการดำรงชีวิตอย่างมีศักดิ์ศรีอย่างไรก็ตาม ระบบขนส่งสาธารณะและบริการรถรับส่งในปัจจุบันยังไม่ตอบโจทย์ความต้องการเฉพาะของผู้สูงอายุและผู้พิการ เช่น ขาดสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้ใช้วีลแชร์ ไม่มีระบบติดตามความปลอดภัย หรือขาดบริการที่เหมาะสมกับข้อจำกัดทางร่างกาย ส่งผลให้ผู้สูงอายุจำนวนมากต้องพึ่งพาครอบครัวหรือต้องเผชิญกับความเสี่ยงในการเดินทาง

นวัตกรรม

แพลตฟอร์มดิจิทัลแบบครบวงจร (Web/Mobile Application) ระบบ GPS และ IoT สำหรับติดตามและแจ้งเตือน รถรับส่งดัดแปลงพิเศษและอุปกรณ์ช่วยเหลือ/Wearable Device สำหรับดูแลสุขภาพความปลอดภัยระบบวางแผนและจองการเดินทางแบบ MaaS การออกแบบ UI/UX ที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ การเลือกใช้เทคโนโลยีเหล่านี้จะช่วยยกระดับคุณภาพบริการ เพิ่มความปลอดภัย และตอบโจทย์ความต้องการเฉพาะของผู้สูงอายุและผู้พิการได้อย่างแท้จริง



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท เดอะวิสคอมเซ็นเตอร์ จำกัด ร่วมกับ
วิสาหกิจชุมชนพาเยาว์หลั่นลำไ้โคโนมี จังหวัด
พะเยา

ผลกระทบสังคม

- ยกระดับคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุและผู้พิการ การเข้าถึงแพลตฟอร์ม ร้อยละ 60 - 80
- ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในชุมชน
- ลดภาระของครอบครัว ลดค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ร้อยละ 30 - 50
- ส่งเสริมความเสมอภาคและลดความเหลื่อมล้ำ
- สร้างความเข้มแข็งให้กับเครือข่าย

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณรัญญ์นภัส จูติกิตวรธัญญ์
บริษัท เดอะวิสคอมเซ็นเตอร์ จำกัด

caringguides1976@gmail.com





NSTA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำภาคเหนือตอนล่าง
มหาวิทยาลัยนเรศวร

รสวิงทอง: ผัดไทยวังทองถ้วยกึ่งสำเร็จรูป นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

ที่มาและปัญหา

อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เป็นแหล่งผลิต “ผัดไทยวังทอง” ที่มีรสชาติเอกลักษณ์และชื่อเสียงยาวนานแต่ยังขาดการต่อยอดเชิงนวัตกรรม และมีข้อจำกัดด้านเทคโนโลยีการถนอมอาหาร บรรจุภัณฑ์ และการตลาดนวัตกรรมนี้จึงช่วยขยายตลาด เพิ่มรายได้ สร้างงาน และส่งเสริม Soft Power ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

นวัตกรรม

โครงการมุ่งพัฒนา “ผัดไทยวังทองถ้วยกึ่งสำเร็จรูป” ที่สะดวกและได้มาตรฐาน โดยใช้เทคโนโลยีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze Drying) และการบรรจุในบรรยากาศดัดแปลง (Modified Atmosphere Packaging : MAP) เพื่อรักษา รสชาติ ความสด และคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมบรรจุภัณฑ์แบบถ้วยผนังสองชั้น (Double Wall Cup) ดีไซน์ร่วมสมัย ย่อยสลายได้ ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม เหมาะกับการวางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อและตลาดยุคใหม่



พื้นที่ดำเนินการ

อาคาร 82/46 หมู่ 8 ตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมือง
จังหวัดพิษณุโลก 65000

ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมการรวมกลุ่มแม่บ้านและเกษตรกร เพิ่มทักษะและสร้างอาชีพใหม่ในชุมชน
- รายได้เสริมเฉลี่ย 2,000–3,000 บาท/คน/เดือน
- และขยายตลาดรวม 150,000–200,000 บาท/เดือนใน 6 เดือน
- เชื่อมเครือข่ายค้าปลีก-ออนไลน์และกิจกรรมท้องถิ่น สร้างความยั่งยืนและอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณจินตาร บุษยแสงวัฒน์

Thundertan1612@gmail.com

Line : 0933244032



การยกระดับผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้มูลค่าสูง เสริมโพรไบโอติก

ที่มาและปัญหา

ปี 2568 จังหวัดพิษณุโลกมีพื้นที่มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง 54,151 ไร่ ให้ผล 53,194 ไร่ จากเกษตรกร 4,732 ครัวเรือน แต่ส่วนใหญ่ยังผลิตไม่ได้ตามมาตรฐานส่งออก ทำให้การส่งออกลดลงและการส่งเสริมตลาดไม่เพียงพอ อีกทั้งผลผลิตออกพร้อมกันทั่วประเทศ ทำให้ล้นตลาด ขนาดไม่ตรงมาตรฐาน ราคาหน้าสวนตกต่ำ

นวัตกรรม

การพัฒนาโครงการนี้นำนวัตกรรมจุลินทรีย์โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้เทคนิค Encapsulation (การห่อหุ้มเซลล์) เพื่อปกป้องโพรไบโอติกให้คงอยู่ในอาหาร เช่น เม็ดบัตร์มะม่วงน้ำดอกไม้เสริมโพรไบโอติก ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าและคุณภาพด้านสุขภาพของผลิตภัณฑ์ แตกต่างจากการแปรรูปแบบเดิมที่ไม่มี การเสริมโพรไบโอติกและการยืดอายุผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้หากมีการพัฒนาเชิงลึกสามารถต่อยอดสู่ อนุสิทธิบัตรด้านเทคนิคการตรึงเซลล์โพรไบโอติกได้



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปมะม่วง บ้านคลองซั้ง ตำบลไทรย้อย อำเภอนนทบุรี จังหวัดพิษณุโลก

ผลกระทบสังคม

- สร้างผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพใหม่จากมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง GI และ
- ใช้โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยเพิ่มมูลค่า
- ลดขยะมะม่วงล้นตลาด ลดแมลงวันทอง และลด CO₂ จากการหมักผลผลิตที่ถูกทิ้ง
- กระตุ้นการปลูกมะม่วงเพิ่มขึ้น เพิ่มการดูดซับ CO₂ และสร้าง
- Carbon Credit ให้เกษตรกร

ชื่อผู้ติดต่อ: ดร.จารุวรรณ ทองสนิท โอคุมุระ และ ดร.ณปภัศ กันตีย์

jaruwanth@nu.ac.th

Line : jaruoku17



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยนเรศวร

Lutiva: Lutein Vision Shot- นวัตกรรมเครื่องดื่มบำรุงสายตา เสริมรายได้ชาวนาด้วยดาวเรืองอวกาศ

ที่มาและปัญหา

พื้นที่อำเภอวังทอง พิษณุโลก ประสบปัญหารายได้ไม่เพียงพอช่วงรอการเก็บเกี่ยวข้าว โครงการจึงพัฒนาผลิตภัณฑ์ “Lutein Vision Shot” จากดอกดาวเรือง พืชแซมที่ปลูกได้ในช่วงว่าง เพื่อเสริมลูทีนและซีแซนทีนบำรุงสายตา นวัตกรรมนี้ช่วยเพิ่มรายได้เกษตรกร ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น อย่างยั่งยืน และขับเคลื่อนเศรษฐกิจ BCG ผ่านเทคโนโลยีสกัดที่ปลอดภัยและมี

นวัตกรรม

โครงการนี้ใช้ดอกดาวเรืองอินทรีย์จากเกษตรกร แปรรูปด้วยการอบแห้งควบคุม อุณหภูมิ และสกัดสารสำคัญด้วยเทคโนโลยี Ultrasonic-assisted extraction เพื่อรักษาลูทีนและซีแซนทีนอย่างมีประสิทธิภาพ จากนั้นนำมาหมักร่วมกับจุลินทรีย์โพรไบโอติกส์เพื่อสร้างเครื่องดื่มฟังก์ชันนัลที่มีสารโพสโตไบโอติกส์เสริมสุขภาพ ตามแนวคิด Gut-Eye Axis ผลลัพธ์คือ Lutein Vision Shot เครื่องดื่มพร้อมดื่ม เก็บได้นาน 6 เดือนโดยไม่ใช้สารกันเสีย เพิ่มมูลค่าเกษตรและยกระดับชุมชนสู่ เกษตรแปรรูปสมัยใหม่



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนผลิตข้าวอินทรีย์บ้านโป่งแค
133 ม.14 ต.ท่าหมื่นราม อ.วังทองจ.พิษณุโลก

ผลกระทบสังคม

- เกษตรกรมีรายได้เสริมช่วงว่างจากการปลูกข้าว ผ่านการปลูกดาวเรืองอินทรีย์ เพิ่มการจ้างงาน และสร้างชุมชนต้นแบบวิถีชีวิตสุขภาพ
- รายได้เกษตรกรเพิ่มขึ้นอย่างน้อย 20,000 บาท/ครัวเรือน/ปี หรือราว 20% จากการปลูกดาวเรืองควบคู่กับการทำนาข้าว
- ใช้ระบบเกษตรอินทรีย์ ไม่พึ่งสารเคมี ลดของเสียตกค้าง รักษาสมดุลดินและน้ำ ในพื้นที่

ชื่อผู้ติดต่อ: บริษัท ชูลูชั่น พลัส จำกัด

chaolerd.ch@gmail.co

Line : tisane.24

1 ยอดความ ยากจน	2 ยอดความ ปลอดภัย	3 การมีสุขภาพ และความเป็นอยู่ที่ดี	
8 งานที่คุ้มค่า เศรษฐกิจที่เติบโต	9 ลดผลกระทบเชิงลบต่อโครงสร้างพื้นฐาน	12 การผลิตและบริโภค ที่รับผิดชอบ	13 การรับมือกับ Climate Change



ดีวันดีคืน: ซอสปรุงรสควบคุมสารอาหารแบบซอง พร้อมแพลตฟอร์มที่คำนวณปริมาณอาหารที่เหมาะสมเฉพาะบุคคล

ที่มาและปัญหา

ผู้ป่วยโรคไตต้องควบคุมอาหารอย่างเคร่งครัด แต่ปัญหาคือ ขาดอาหารโรคไตเฉพาะบุคคล โดยเฉพาะผู้มีรายได้น้อย และ ขาดความรู้ คำแนะนำด้านโภชนาการรายบุคคล ทำให้ควบคุมอาหารได้ไม่เหมาะสม อีกทั้งผลิตภัณฑ์ปรุงอาหารและอาหารตามร้านทั่วไปไม่ตอบโจทย์ เนื่องจากมีโซเดียมสูง ราคาแพง และข้อมูลโภชนาการซับซ้อน ส่งผลให้ผู้ป่วยควบคุมอาหารได้ยากและคุณภาพชีวิตลดลง

นวัตกรรม

โครงการพัฒนา One Meal Sauce สำหรับผู้ป่วยโรคไต 3 สูตร (รสกลมกล่อม, รสไทย, ต้มยำ/ยำ) โดยผ่านการวิเคราะห์โภชนาการและทดสอบอายุการเก็บรักษา ควบคู่กับการสร้าง Smart Nutrition Platform ที่คำนวณโภชนาการเฉพาะบุคคล แสดงผลเป็นตาราง/ภาพเข้าใจง่าย และเชื่อมต่อผ่าน QR Code บนซอง ซอส สู้ท้าทายทดสอบจริงกับกลุ่มผู้ป่วยเพื่อปรับปรุงพัฒนาตามความต้องการ



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปมะม่วง บ้านคลองซั้ง ตำบลทราย้อย อำเภอเนินมะปราง จังหวัดพิษณุโลก

ผลกระทบสังคม

- ผู้ป่วยโรคไต/NCDs และครอบครัวเข้าถึงอาหารปลอดภัย ลดโรคแทรกซ้อน ลดภาระค่าใช้จ่าย และคุณภาพชีวิตดีขึ้น
- ลดความเหลื่อมล้ำด้านสุขภาพ รัฐประหยัดงบประมาณรักษา บุคลากรทางการแพทย์ทำงานเบาลง เสริมระบบสาธารณสุขเชิงป้องกัน
- พัฒนาสูตร แพลตฟอร์มต่อเนื่อง เชื่อมเครือข่าย โรงพยาบาลรัฐ ชุมชน กระจายการเข้าถึง มีต้นทุนต่ำ และสร้างการมีส่วนร่วมเพื่อความยั่งยืน

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณจูนิตา ตระกูลเอี่ยมเจริญ

Jnddiet@gmail.com

Line : @d1food



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยนเรศวร

ฉบับ: การพัฒนาซาลาเปาแป้งข้าวเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันพร้อมทาน ปลอดภัย และเล่าเรื่องราวท้องถิ่น

ที่มาและปัญหา

ชุมชนเกษตรนครสวรรค์มีวัตถุดิบคุณภาพสูงแต่ยังขาดการแปรรูปมูลค่าสูง ฉบับนี้จึงต่อยอดภูมิปัญญาซาลาเปาท้องถิ่นสู่ อาหารฟังก์ชัน ด้วยสูตรสุขภาพและบรรจุภัณฑ์ทันสมัย พร้อมเล่าเรื่องผ่าน QR Code Infographic เพิ่มคุณค่าเชิงวัฒนธรรม โครงการนี้เชื่อม วัตถุดิบสุขภาพ เรื่องเล่าสิ่งแวดล้อม ตามแนวคิด BCG สู่ระบบอาหารยั่งยืนและตลาดสากล

นวัตกรรม

ใช้แป้งข้าวเหนียว ปลอดภัยสูง เสริมโปรตีนสูงจากปลากราย น้ำตาลต่ำ GI จากตาลโตนดและเมล็ดบัว พร้อมใยอาหารสูงและสารให้ความหวานทางเลือก ใช้ QR Code บนบรรจุภัณฑ์เชื่อมสู่คอนเทนต์ดิจิทัล เล่าเรื่องวัตถุดิบ เกษตรกร โภชนาการ เพื่อสร้างคุณค่าและความผูกพัน ดำเนินการเป็นขั้นตอนตั้งแต่วิเคราะห์ตลาด พัฒนาสูตร ทดสอบโภชนาการ ทดลองตลาด ไปจนถึงวางแผนขยายผลเชิงพาณิชย์



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนชั้นบันนครสวรรค์
ที่อยู่ 679/9 ม.10 ถ.พหลโยธิน ต.นครสวรรค์ตก
อ.เมือง จ.นครสวรรค์

ผลกระทบสังคม

- เสริมศักยภาพวิสาหกิจชุมชนและเกษตรกรท้องถิ่น ผ่านการร่วมพัฒนาสูตรบรรจุภัณฑ์ และสื่อซาลาเปาสุขภาพเชิงวัฒนธรรม
- สร้างความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาและขยายโอกาสสู่ตลาดมูลค่าสูงระดับประเทศ
- เป็นต้นแบบพัฒนาอาชีพ สร้างทักษะใหม่ และเปิดช่องทางการขายสมัยใหม่ให้ผู้ประกอบการรายย่อย

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณนรวิรี โสภawatานนท์

norrawee.sophawatanon@gmail.com

Line: 061-362-5459



นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นอำเภอน้ำหนาว

ที่มาและปัญหา

อำเภอ้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์มีทรัพยากรอาหารพื้นถิ่นหลากหลาย แต่ยังขาดการแปรรูป การตลาด และการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว ทำให้ศักยภาพทางเศรษฐกิจไม่ถูกใช้เต็มที่ โครงการจึงมุ่งพัฒนาอาหารพื้นถิ่นด้วยนวัตกรรมแปรรูป บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และการสร้างเรื่องราวเชิงวัฒนธรรม ควบคู่กับการออกแบบกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เพื่อยกระดับจาก “ของพื้นบ้าน” สู่อุตสาหกรรม “สินค้านวัตกรรมวัฒนธรรม” อย่างยั่งยืนด้วยมาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ทันสมัย พร้อมเล่าเรื่องผ่าน QR Code Infographic เพิ่มคุณค่าเชิงวัฒนธรรม โครงการนี้เชื่อม วัตถุประสงค์ สุขภาพ เรื่องเล่าสิ่งแวดล้อม ตามแนวคิด BCG สู่อุตสาหกรรมที่ยั่งยืนและตลาดสากล

นวัตกรรม

ผงโรยข้าวมะกอกป่า: ใช้เทคโนโลยีอบแห้งลมร้อน บดละเอียดผสมสูตร บรรจุพร้อมฉลากกันชื้นเจลลี่มะกอกป่าพร้อมดื่ม: สกัดสารอาหารจากมะกอกป่า ขึ้นรูปเจลลี่สำเร็จ ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและบรรจุของดูตของส/น้ำพริกสุขภาพ: การบดผสมผลไม้พื้นถิ่น สูตรโซเดียมต่ำ โยอาหารสูง มีสมุนไพรเพื่อสุขภาพ บรรจุในบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่พอลิกันชื้น ตามแนวคิดฉลาดสะอาด (Clean Lab)



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนน้ำหนาวอาราบิก้า
เลขที่ 216 หมู่ที่ 2 ถนน ตำบลโคกมน
อำเภอ้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์

ผลกระทบสังคม

- อนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างความภาคภูมิใจและการมีส่วนร่วมของชุมชน
- เด็กและเยาวชนได้เรียนรู้ ถ่ายทอด และสืบสานองค์ความรู้ด้านอาหารพื้นถิ่น
- รายได้ชุมชนเพิ่มขึ้นจากการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ สามารถเข้าสู่ตลาดได้มากกว่ารายได้ปัจจุบัน

ชื่อผู้ติดต่อ: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ฉันทนา ปาปิดถา

chantana.p@rmutp.ac.th

Line: jeejee.p



บุกฝ่าฟรุ๊ตตี้แยมยีสต์ แยมยีสต์เขียวจากการหมักผลไม้

ที่มาและปัญหา

เกษตรกรขาดองค์ความรู้หรือนวัตกรรมการแปรรูปผลไม้เป็นแยม ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ตอบโจทย์ต่อความต้องการของตลาด การแข่งขันทางการค้ากับตลาดปัจจุบันจึงทำได้ยาก จึงได้ต่อยอดจากการแปรรูปผลไม้หมักเพื่อลดปริมาณแอลกอฮอล์ ให้ได้เครื่องดื่มสุขภาพที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และสามารถต่อยอดตะกอนยีสต์หมักที่เหลือเป็น Future Food อย่างแยมยีสต์เขียว ที่ดีขึ้น ทานได้ง่าย ยก ระดับผลิตภัณฑ์แปรรูป และการแข่งขันทางการตลาดของวิสาหกิจชุมชน สร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้ใหม่ให้ชุมชน

นวัตกรรม

โครงการนี้นำนวัตกรรม Homogenizer (High Pressure Processing) มาใช้ในการแปรรูปยีสต์จากการหมักผลไม้ให้แตกเซลล์สมบูรณ์ ลดการสูญเสียสารอาหารสำคัญ ใช้เป็นวัตถุดิบผลิต แยมยีสต์เขียว (Super Food) ที่อุดมด้วยโปรตีน กรดอะมิโน วิตามิน และแร่ธาตุ มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ จดสิทธิบัตร และทดสอบโภชนาการเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (MVP) สู่ตลาด



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มผลิตพืชและผลไม้ตำบลเขาคีรีส 58
70/2 หมู่ที่ 3 ตำบลเขาคีรีส อำเภอรามกระต่าย
จังหวัดกำแพงเพชร

ผลกระทบสังคม

- เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการเพาะปลูกปัจจุบันเฉลี่ย 1,000บาท/เดือน
- วิสาหกิจชุมชน มีรายได้จากการขายผลผลิต โดยประมาณ 20,000-30,000 บาท/เดือน และเมื่อมีผลิตภัณฑ์ใหม่ จำหน่าย คาดการณ์รายได้เพิ่มขึ้น 5,000 - 10,000 บาท/เดือน
- เยาวชนได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น จากวิสาหกิจชุมชน โดยประมาณ 9,000 บาท/เดือน

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณสุพัฒน์ เฝ้ารัญลักษณ์

onephitsanulok.se@gmail

097-3235 956

1 ชีวความ ยากจน	2 ชีวความ ทั่วโลก	3 การมีสุขภาพ และความเป็นอยู่ที่ดี	4 การศึกษาที่มี คุณภาพ	8 งานที่มีคุณค่า เศรษฐกิจที่เติบโต
9 อุตสาหกรรม นวัตกรรมโครงสร้าง พลังงาน	12 การผลิตและ บริโภค ที่รับผิดชอบ	15 ระบบนิเวศ เมือง		



Energy Drink Jelly strip จากทับทิม

ที่มาและปัญหา

วิสาหกิจชุมชนมีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทับทิมและอาโวคาโดที่ได้รับมาตรฐานและจำหน่าย ได้แก่ อาโวคาโดแช่แข็ง น้ำทับทิมพาสเจอร์ไรส์ และน้ำทับทิมเข้มข้น มีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อต่อยอดผลิตภัณฑ์เดิมให้มีความหลากหลาย แปรกใหม่ และเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคกลุ่มวัยทำงานที่มีกำลังซื้อ และแนวโน้มการบริโภคผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเครื่องดื่มชูกำลังที่เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะวัยทำงานที่มีอายุ 18 ปี ขึ้นไป โดยนำเสนอจุดเด่นของวิสาหกิจชุมชนฯ ด้านคุณภาพของวัตถุดิบ

นวัตกรรม

การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ในรูปแบบที่หลากหลาย ทันสมัยและตอบโจทย์ความต้องการของตลาดและผู้บริโภควัยทำงานที่มีกำลังซื้อสูง "Pome energy Strip" ผลิตภัณฑ์ energy drink จากทับทิม รูปแบบใหม่รับ ประทานได้ง่าย พกพาสะดวก เนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม กัดง่าย เคี้ยวสนุก อร่อยเพลิน บรรจุนในซอง สะอาด ปลอดภัย



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกพืชไร่และไม้ดอก ต.ช่องแคบ อําเภอบพพระ จังหวัดตาก

ผลกระทบสังคม

- สมาชิกวิสาหกิจชุมชนฯ มีความเป็นอยู่ที่ดี มีรายได้ และสุขภาพกายที่ดี เกษตรกรในพื้นที่มีอาชีพและรายได้จากการผลิตและจำหน่ายวัตถุดิบป้อนสถานประกอบการเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์
- รายได้ของชุมชน ที่คาดการณ์ว่าจะเพิ่มขึ้น
 - รายได้ปัจจุบันของวิสาหกิจชุมชนฯ คิดเป็น 50,000 – 60,000 บาท ต่อเดือน
 - รายได้เพิ่มขึ้นหลังดำเนินโครงการ คิดประมาณการจะมีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 20 (10,000–12,000 บาท) ดังนั้น รายได้ที่เพิ่มขึ้นคิดเป็น 60,000 – 72,000 บาท ต่อเดือน ประมาณการรายได้จะเพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 20 ต่อปี

ชื่อผู้ติดต่อ: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัล จุลกลป

✉ Phondaran@psru.ac.th

☎ 089-811 8854, 087-212 3819

1 ชีวีความ ยากจน	2 ชีวีความ ไร้ใบ	3 การมีสุขภาพ และความเป็ยอยู่ที่ดี	4 การศึกษาที่ คุณภาพ	8 งานที่มีคุณค่า เศรษฐกิจที่เป็ยติ
9 จุสาศทรรณ นวัตกรรมโรจสร้าง พังฐาน	12 การผลิตและ บริโภค ที่รับผิดชอบ	13 BEHAWIOR กับ ACTION Change		



โคล่าอินทผลาลัม นครสวรรค์

ที่มาและปัญหา

อินทผลาลัมออกผลปีละครั้งพร้อมกันทั้งประเทศ ทำให้มีปริมาณมาก เกษตรกรจะต้องแบกรับภาวะความเสี่ยงในการปลูกและเสี่ยงต่อการขาดทุน เนื่องจากมีอายุการเก็บรักษาสั้น เมื่อเปลี่ยนจากสุกกกรอบเป็นสุกนิ่ม สีจะเข้มและไม่เป็นที่ต้องการของตลาด

นวัตกรรม

การแปรรูปพัฒนาเป็น Functional Drink แบบ Soft Drinks หรือ เครื่องดื่มโคล่าอินทผลาลัมสูตรสุขภาพ ที่มีโภชนาการสูง มีสารต้านอนุมูลอิสระ จึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการสนับสนุนการบริโภคอย่างปลอดภัย ลดความเสี่ยงจาก NCDs ในระยะยาว



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มผลิตพืชและผลไม้ตำบลเขาคีรีส 58
กลุ่มปลูกอินทผลาลัมจังหวัดนครสวรรค์
ต.โพธิ์ประสาท อ.ไพศาลี จ.นครสวรรค์

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้เกษตรกรผ่านการแปรรูปอินทผลาลัม ช่วยลดของเสีย และเพิ่มมูลค่า โดยไม่ต้องพึ่งการขายผลสดเพียงอย่างเดียว
- สร้างโอกาสให้คนรุ่นใหม่ในภาค เกษตร ผ่านการเรียนรู้แปรรูป บรรจุภัณฑ์ และการตลาด เพื่อจุดประกายแนวคิดผู้ประกอบการ และส่งเสริมการทำงานในท้องถิ่น
- พัฒนาเครื่องดื่มจากวัตถุดิบ ธรรมชาติ ปราศจากน้ำตาลทราย และคาเฟอีน เป็นทางเลือกสุขภาพ ที่ช่วยลดความเสี่ยงโรคเบาหวาน ความดัน และโรคอ้วน ในกลุ่มเด็ก วัยทำงาน และผู้สูงอายุ

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณฉัตรกมล เทศจำปา

chomphoo1069@gmail.com

095-252 4944



OKFIX: รถปะยางรักชีโลก

ที่มาและปัญหา

รถปะยางรักชีโลก พัฒนาการบริการปะยางเคลื่อนที่ครบชุด ลดเวลา-ค่าใช้จ่าย และเพิ่มความปลอดภัยแก่ประชาชน พร้อมฝึกอบรมแรงงานในชุมชนให้เป็นช่างอาชีพ สร้างรายได้ใหม่และลดการว่างงาน ใช้นวัตกรรมสิ่งแวดล้อมและดิจิทัลเชื่อมต่อบริการ โปร่งใส ตรวจสอบได้ เกิดโมเดลเศรษฐกิจหมุนเวียนที่ยั่งยืนและขยายผลได้ทั่วประเทศ เสริมภาพลักษณ์เมืองน่าอยู่ ลดปัญหาขยะและเพิ่มความมั่นใจให้ผู้บริโภคทุกกลุ่ม

นวัตกรรม

นวัตกรรมด้านการบริการเคลื่อนที่ (Mobile Tire Repair) ให้บริการปะยางฉุกเฉินผ่านรถเคลื่อนที่ในชุมชน พร้อมอุปกรณ์ครบชุด เป็นรถปะยางต้นแบบแบบเคลื่อนที่พร้อมฝึกอบรมช่างในชุมชน และมีระบบรับงานแบบดิจิทัล จะสามารถเปลี่ยนกลุ่มแรงงานว่างงานเป็นช่างอาชีพได้ทันที และลดภาระภาครัฐในการพัฒนาระบบอาชีพ



FIX SMART. DRIVE FURTHER



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มผู้ประกอบการร้านยาง อ.เมือง จ.พิษณุโลก

ผลกระทบสังคม

- ประชาชนในพื้นที่ห่างไกลร้านซ่อมยางหรือไม่มีรถยนต์สำรองจะสามารถเข้าถึงบริการซ่อมยางได้เท่าเทียมและรวดเร็ว ไม่ต้องรอการช่วยเหลือจากภายนอก
- เพิ่มรายได้และสร้างอาชีพใหม่ในชุมชน
- ลดค่าใช้จ่ายและเวลาสูญเสียของประชาชนจากเหตุยางรั่ว
- ประชาชน โดยเฉพาะผู้หญิงหรือผู้สูงอายุ ที่เกิดเหตุรถเสียกลางทางหรือตอนกลางคืน จะมีทางเลือกที่ปลอดภัยในการรับบริการโดยไม่ต้องพึ่งร้านหรือบุคคลแปลกหน้าแบบไม่เป็นระบบ
- สร้างต้นแบบการใช้เทคโนโลยีเพื่อสังคม

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณณัฐชนน ชนะบุรณาศักดิ์

natachanonforward@gmail.com

085-400 9993



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยนเรศวร

OxyPure Cleanroom

ที่มาและปัญหา

ปัญหาฝุ่นละอองขนาดเล็ก PM2.5 ที่สามารถเข้าสู่ระบบทางเดินหายใจและกระแสเลือดได้ง่าย ทำให้เกิดผลกระทบตั้งแต่ระยะสั้นไปจนถึงระยะยาว รวมทั้งความชื้นในอากาศ ที่เป็นปัจจัยสำคัญที่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่ว่าจะเป็นไรฝุ่นหรือเชื้อราเจริญเติบโตได้ดีในที่มีความชื้นสูง เป็นภัยเงียบที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอย่างร้ายแรง

นวัตกรรม

เครื่อง OxyPure Cleanroom เป็นนวัตกรรมช่วยปรับความดันของห้องให้มีแรงดันบวก (Positive Pressure Room) โดยวิธีการกรองอากาศและนำอากาศเข้าเครื่องแอร์ เพื่อปรับความชื้นให้เหมาะสม ก่อนที่อากาศสะอาดจะเข้าห้อง



พื้นที่ดำเนินการ

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสังกัดเทศบาลตำบลบ้านใหม่ จังหวัดพิษณุโลก

ผลกระทบสังคม

- พัฒนาชุมชนที่ยั่งยืนเริ่มต้นจากการสร้าง ต้นแบบองค์ความรู้ในการจัดการฝุ่น PM2.5 ภายในที่พักอาศัย ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้และขยายผลได้จริงไปสู่การเรียนรู้และนำไปปรับใช้กับชุมชนอื่น ๆ รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงในวงกว้าง

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณไพสิฐ ชมเชยงคำ

paisitc59@gmail.com

089-193 2323



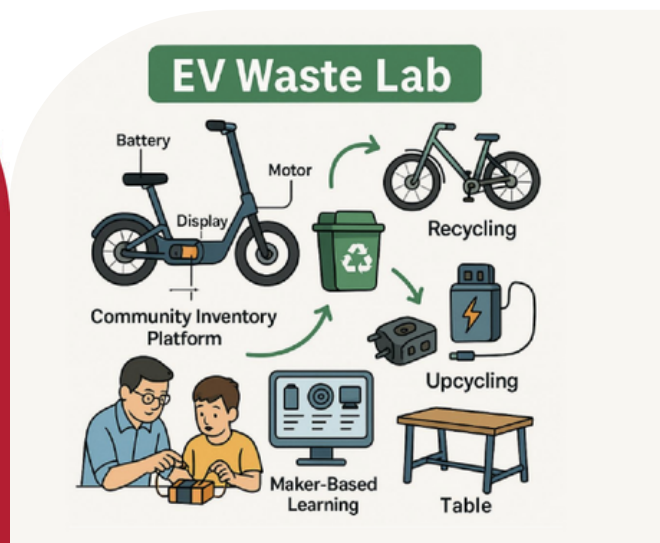
EV Waste Lab: แพลตฟอร์มรีไซเคิลจักรยานไฟฟ้าและ สกูตเตอร์ไฟฟ้าในชุมชนเพื่อสร้างศูนย์เรียนรู้การจัดการ ของเสีย EV

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันการใช้งานจักรยานไฟฟ้าและสกูตเตอร์ไฟฟ้าในชุมชนเมืองและสถานศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขณะเดียวกันเยาวชนและประชาชนส่วนใหญ่ยังขาดความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบซ่อมแซม หรือแยกชิ้นส่วนอุปกรณ์ EV เหล่านี้อย่างถูกต้อง ส่งผลให้ของเสียที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้กลับถูกทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ กลายเป็นขยะอิเล็กทรอนิกส์ (E-waste) ที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพมนุษย์

นวัตกรรม

การนำเทคโนโลยีเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) มาประยุกต์ใช้ในการจัดการของเสียจากแบตเตอรี่และรถไฟฟ้าเก่า สร้างแพลตฟอร์ม “EV Waste Lab” ซึ่งเป็นศูนย์เรียนรู้การรีไซเคิลจักรยานไฟฟ้าและสกูตเตอร์ไฟฟ้าระดับชุมชน ที่เน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ สร้างทักษะด้านช่างด้านสิ่งแวดล้อม และนวัตกรรมให้กับเยาวชนและชุมชน พร้อมทั้งกระตุ้นการมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการขยะ EV อย่างครบวงจร นำไปสู่การพัฒนาต้นแบบระบบเศรษฐกิจหมุนเวียนที่สามารถขยายผลสู่พื้นที่อื่นได้ในอนาคต



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท นูฟ อินโนเวชัน จำกัด ต.บึงพระ อ.เมือง จ.พิษณุโลก

ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมความรู้และความตระหนักเรื่องขยะอิเล็กทรอนิกส์ในชุมชน เพื่อให้ประชาชนเข้าใจถึงความสำคัญของการจัดการอย่างถูกต้อง และส่งผลให้มีการพัฒนาศักยภาพด้านเทคโนโลยี อาชีพ และการสร้างวัฒนธรรมการอยู่ร่วมกับเทคโนโลยีในชุมชน
- ประชาชนจะสมารถนำของเหลือใช้ที่เคยทิ้งไปมาสร้างรายได้ใหม่ เช่น การซ่อมแบตเตอรี่ หรือการผลิตสิ่งใหม่จากมอเตอร์และอุปกรณ์ต่างๆ โดยอาจมีรายได้เสริม 1,000-3,000 บาทต่อคนต่อเดือน
- ช่วยลดปริมาณขยะอิเล็กทรอนิกส์ที่ถูกทิ้งอย่างไม่ถูกต้อง เช่น การปนเปื้อนของโลหะหนัก โครงการจะสร้างระบบการคัดแยกขยะตั้งแต่ต้นทางและนำส่วนที่สร้างคุณค่าใหม่ได้กลับมาใช้ประโยชน์

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณปิยะรัตน์ จิตมั่น

nuveinnovation2019@gmail.com

086-735 7858



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยนเรศวร

ZIP PHITSANULOK: แพลตฟอร์มข้อมูลการท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลก

ที่มาและปัญหา

ประเทศไทยมีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวสูง แต่ยังคงขาดแพลตฟอร์มข้อมูลครบวงจร โครงการ ZipThailand.com จึงถูกพัฒนาขึ้น เริ่มนำร่องที่พิษณุโลก (Pilot Project: Zip Phitsanulok) รวบรวม วิเคราะห์ (Data Analysis) และจัดหมวดหมู่ข้อมูลท่องเที่ยวด้วย AI (Artificial Intelligence) ครอบคลุมที่พัก ร้านอาหาร ระบบขนส่ง และสถานที่ท่องเที่ยว

นวัตกรรม

พัฒนาเว็บไซต์ท่องเที่ยว ZipThailand.com ที่ใช้ AI ในการแนะนำข้อมูล วางแผนการเดินทางแบบอัตโนมัติ และตอบคำถามแก่นักท่องเที่ยว เพื่อช่วยแก้ปัญหาและส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัด



พื้นที่ดำเนินการ

จ.พิษณุโลก

ผลกระทบสังคม

- พัฒนาบุคลากรภาครัฐ-เอกชนให้มีความรู้และความเป็นมืออาชีพ รองรับการท่องเที่ยวคุณภาพสูง
- ส่งเสริมคนท้องถิ่นเป็น Content Creator และ Local Guide เพื่อเผยแพร่วิถีชีวิตและแหล่งท่องเที่ยวพิษณุโลก
- ประยุกต์ใช้ AI การตลาดออนไลน์ และแพลตฟอร์มดิจิทัลในการโปรโมทการท่องเที่ยว
- ยกกระดับภาพลักษณ์พิษณุโลกเป็นเมืองท่องเที่ยว และสร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดการที่ยั่งยืน
- ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม และการใช้ทรัพยากรอย่างสมดุล

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณนิรันดร กาบบัว

hidenetkung@gmail.com

062-526 5474



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยนเรศวร

AI Local Biz: AI Solutions for Local Business

บริการ AI อัจฉริยะเพื่อธุรกิจท้องถิ่น

ที่มาและปัญหา

ธุรกิจรายย่อยไม่มีแอดมินหรือทีมงานคอยตอบแชทลูกค้า ต้องบริหารทุกอย่างด้วยตัวเอง และขาดความรู้และทักษะในการนำเทคโนโลยี AI มาใช้พัฒนาธุรกิจของตนเอง ไม่ว่าจะเป็นระบบตอบแชทอัตโนมัติระบบเก็บข้อมูลลูกค้า หรือใช้เทคโนโลยี AI ที่จะช่วยพัฒนาการขายและบริการลูกค้าให้ดีขึ้น ซึ่งปกติเทคโนโลยีเหล่านี้จะมีต้นทุนสูงและซับซ้อนเหมาะกับองค์กรขนาดใหญ่ส่งผลให้ธุรกิจท้องถิ่นจำนวนมากเข้าไม่ถึงเทคโนโลยีสมัยใหม่ขณะที่คู่แข่ง

นวัตกรรม

การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI) ที่ใช้งานง่าย ไม่ต้องมีความรู้ด้านไอทีไม่ต้องจ้างโปรแกรมเมอร์และลงทุนน้อย ระบบ AI ผู้ช่วยอัจฉริยะ จะช่วยพัฒนาต่อยอดธุรกิจชุมชน มีฟีเจอร์ที่จะดูแลลูกค้าแบบเรียลไทม์ เช่น แนะนำสินค้า รับผิดชอบต่ออัตโนมัติเก็บข้อมูลลูกค้า และช่วยเจ้าของร้านวางแผนธุรกิจได้ดียิ่งขึ้นธุรกิจรายย่อยและชุมชนท้องถิ่นสามารถเข้าถึงศักยภาพของนวัตกรรมดิจิทัลได้จริงในชีวิตประจำวัน

AI Local Biz

ผู้ช่วยอัจฉริยะ พลิกชีวิตธุรกิจรายย่อย



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท จัดเต็มโปรดักชั่น จำกัด ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก

ผลกระทบสังคม

- ลดความเหลื่อมล้ำทางเทคโนโลยีช่วยให้รายย่อยเข้าถึง AI ได้จริง
- สร้างงานใหม่ เช่น ผู้ช่วยฝึกสอน/ดูแลระบบ
- ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน เกิดเครือข่ายผู้ประกอบการยุคใหม่ช่วยชุมชนปรับตัวสู่สังคมดิจิทัลอย่างยั่งยืน

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณธนบดี พงษ์ประพันธ์

tnttana@gmail.com

090-199 9699





NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



สกสว



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

นวัตกรรมแปรรูปอาหารสุขภาพจากผลผลิตท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่า

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันการจำหน่ายน้ำตาลจะอยู่ในชุมชนยังคงอยู่ในรูปแบบวัตถุดิบสด ซึ่งมี “อายุการเก็บรักษาสั้น” ไม่สามารถเพิ่มมูลค่าได้อย่างเต็มที่ อีกทั้งขั้นตอนสำคัญในกระบวนการแปรรูปอย่าง “การล้างน้ำตาลจะแช่” ยังคงใช้แรงงานคนเป็นหลัก โดยต้องล้างซ้ำหลายครั้งเพื่อขจัดเมือกเหลือง (Latex) ออกจากเนื้อวุ้น ส่งผลให้สิ้นเปลืองแรงงาน ใช้เวลานาน และอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพ ความสะอาด และความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์

นวัตกรรม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “น้ำว่านหางจระเข้” อาหารสุขภาพจากผลผลิตท้องถิ่นในชุมชนบ้านม่วงแก้ว ควบคู่กับการพัฒนาเทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการล้างว่านหางจระเข้เพื่อลดภาระแรงงาน ลดเวลาในการผลิต และยกระดับมาตรฐานความสะอาด นำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตท้องถิ่น เสริมความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจ และยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรในระยะยาว



พื้นที่ดำเนินการ

1. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกพืช ผักอินทรีย์เพื่อการค้าบ้านม่วงแก้ว จังหวัดหนองบัวลำภู

นางสาวนันท์มนัส ไตรทรัพย์

2. กลุ่มวิสาหกิจกาแฟโกโก้สังคม หนองคาย

นายจักรกริช กาญจนบุตร

ผลกระทบสังคม

- รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น 2-3 เท่าจากราคาวัตถุดิบ
- เกิดการเรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านนวัตกรรมและการตลาดในชุมชน

ข้อมูลผู้ติดต่อ:

arina.ab@ssru.ac.th



การเพิ่มมูลค่าหอยเชอร์รี่ทองด้วยการแปรรูปเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีมูลค่าใหม่ (หอยยอใบชา)

ที่มาและปัญหา

หอยเชอร์รี่ทองเป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่เพาะเลี้ยงได้ง่าย และเติบโตเร็ว เกษตรกรของวิสาหกิจชุมชนหอยใหญ่ออร์แกนิกเมืองหนองคาย จึงมีความต้องการในการแปรรูปหอยเชอร์รี่ทองให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่มีมูลค่าเพื่อเพิ่มรายได้ให้ครัวเรือน และสร้างอัตลักษณ์ให้กับเมนูหอยยอ โดยใช้ใบชาเป็นบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

นวัตกรรม

หอยเชอร์รี่ทองเป็นแหล่งอาหารที่มีโปรตีนสูง และไขมันต่ำ เหมาะสำหรับ การนำมาแปรรูปเป็นอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับคนทุกเพศทุกวัย จึงเกิด เป็นแนวคิดสู่การพัฒนาเป็น “หอยยอใบชา” อาหารพื้นถิ่นของชาว หนองคายที่จะเพิ่มมูลค่าให้กับหอยเชอร์รี่ทองเนื่องจากมีความโดดเด่นใน เรื่องของแนวความคิดในการใช้หอยเชอร์รี่ทองแทนเนื้อหมู และห่อด้วยใบ ชาซึ่งมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวและยังเป็นบรรจุภัณฑ์ที่เป็น มิตรกับสิ่งแวดล้อม อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรของ วิสาหกิจชุมชนหอยใหญ่ออร์แกนิกเมืองหนองคายได้อย่างยั่งยืน



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหอยใหญ่ออร์แกนิกเมืองหนองคาย

ผลกระทบสังคม

- อาหารคุณภาพ เพิ่มทางเลือกอาหารโปรตีนสูง
- บรรจุภัณฑ์ย่อยสลาย ใช้วัสดุธรรมชาติจากท้องถิ่น

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณณัฐกิตต์ มีแก้วลงกรณ์

tong.nutakit1980@gmail.com

<https://www.facebook.com/wisahkic.chumchn.hxy.h.y.xrxk.ni.kh.me>



นวัตกรรมผลิตภัณฑ์หมวดปลาหมึกสามรสจาก ดอกกระเจี๊ยบ

ที่มาและปัญหา

ดอกกระเจี๊ยบอบแห้งมีปริมาณมากแต่ราคาขายค่อนข้างต่ำ ต้องการเพิ่มมูลค่าด้วยการสร้างนวัตกรรมอาหาร โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารอนาคต
อย่างเนื้อสัตว์ทดแทนจากพืช เห็นว่า การเชื่อมดอกกระเจี๊ยบแล้วมีลักษณะคล้ายหนวดปลาหมึก น่าจะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยว
หมวดหมึกสามรสหรือรสหมาล่า ทางนักธุรกิจญี่ปุ่นก็ให้ความสนใจ จึงตอบรับนวัตกรรมอาหารนี้

นวัตกรรม

เป็นผลิตภัณฑ์หมวดหมึกอนาคตที่ทำจากดอกกระเจี๊ยบอบแห้ง นำมาผ่าน
กรรมวิธีปรุงรสและอัดกลืนรสปลาหมึกสูตรเฉพาะของกลุ่ม เป็นอาหาร
ขบเคี้ยวพร้อมรับประทานในชื่อ หมึกเจี๊ยบ ปลอดคอเรสเตอร์อล แป้ง และ
ผงชูรส มีรสชาติเหมือนกินหนวดปลาหมึกจริงๆ ให้พลังงาน ไขมัน และ
โซเดียมต่ำ โยอาหารสูง ย่อยง่าย เหมาะสำหรับทุกคน โดยเฉพาะผู้ที่แพ้
อาหารทะเล เป็นนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมโดยใช้ดอก
กระเจี๊ยบจากฟาร์มอแกนิก ประหยัดพลังงานจากการใช้โรงอบพลังงาน
แสงอาทิตย์ ไม่ก่อมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม นวัตกรรมชุมชนที่ลดการเกิดโรค
จากการบริโภคอาหารทะเล เป็น Start up สร้างความแตกต่างในตลาด
เพื่ออนาคตที่ยั่งยืน ในฐานะ Plant-based meat product



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อ
สังคม ตำบลวังหลวง อำเภอเฝ้าไร่ หนองคาย

ผลกระทบสังคม

- การผลิตที่ไม่มีของเสียและมลพิษ ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตที่ดี
ของคนในชุมชนและสังคมโดยรอบ
- เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรของชุมชน

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณสงัด เพ็ญตา

sangadpiengta1984@gmail.com

Facebook: สงัด เพ็ญตา

Facebook: สวนปัญญา สวนปัญญา ปัญญา



ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมก๋วยเตี๋ยวเรือเจลดั้ง พร้อมดื่ม

ที่มาและปัญหา

มีร้านก๋วยเตี๋ยวเรือเปิดเยอะมากในทุกพื้นที่ การแข่งขันสูง มีรูปแบบสินค้าเป็นแบบเดิมไม่มีความแตกต่างกัน ไม่มีความแปลกใหม่ รูปแบบการรับประทานค่อนข้างจำกัด ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยาจะช่วยสร้างความแตกต่างและการจดจำจากลูกค้าได้เป็นอย่างดีตอบโจทย์ความต้องการรับประทานของลูกค้าได้มากขึ้น

นวัตกรรม

เปลี่ยนสภาพของก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยาแบบเดิมเสิร์ฟในชาม มาเป็นรูปแบบของเครื่องดื่มเจลดั้งในซองคูด ทางเลือกใหม่ของอาหารสุขภาพ ไม่ทำให้สำลักจากการดื่ม ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ปราศจากผงชูรสและน้ำตาล ให้คุณค่าทางโภชนาการ รับประทานได้ทั้งเย็นและร้อน สะดวกต่อการรับประทานในทุกที่ ตอบโจทย์มืออาหารที่เร่งด่วนระหว่างการประชุมและขับรถ อยู่ในห้องเรียนและที่ทำงาน ระหว่างการออกกำลังกาย คงรสชาติซุบก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยาที่เข้มข้น โดยใช้เทคโนโลยีการสกัดและการปั่นแยกกาก แปรรูปให้เป็นเจลดั้ง ไม่ทำให้สำลัก เหมาะกับผู้ที่ต้องการลิ้มลองในรูปแบบใหม่ ย่อยง่าย ผู้สูงอายุและผู้ป่วยก็สามารถรับประทานได้ กากที่เหลือจากการปั่นสกัดนำไปแปรรูปต่อเป็นไส้กรอกก๋วยเตี๋ยวเรือ



พื้นที่ดำเนินการ

6/5 ถนนโพศรี ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี (ข้างวัดโพธิสมภรณ์ พระอารามหลวง)

ผลกระทบสังคม

- การจ้างแรงงานในชุมชนให้มีงานทำ สร้างรายได้และอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
- ยกระดับสินค้าชุมชนจาก “ของดั้งเดิม” สู่ “นวัตกรรม”

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณวุฒินันท์ อติเรกลางโรดม

Liversevo@hotmail.com

Facebook: ชินชิน ก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยา ชื่อเดิม

ชินเฮงเจ้าของเดิม



โจ๊กผงเห็ดผสมไข่ผง นวัตกรรมอาหารกึ่งสำเร็จรูปโปรตีนสูง สำหรับผู้สูงอายุ ผู้ป่วย และผู้ต้องการสารอาหารเฉพาะ

ที่มาและปัญหา

ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างเต็มรูปแบบ ประชากรกลุ่มนี้มีแนวโน้มเผชิญปัญหาการเสื่อมของระบบเคี้ยว กลืน และการดูดซึมสารอาหารที่ลดลง อีกทั้งยังต้องการโปรตีนสูงขึ้นเพื่อป้องกันการสูญเสียมวลกล้ามเนื้อ ปัญหาเดียวกันนี้ยังพบในกลุ่มผู้ป่วยและผู้ที่ต้องการสารอาหารเฉพาะ ซึ่งต้องการอาหารที่มีโภชนาการเหมาะสม มีโปรตีนและสารอาหารครบถ้วน ย่อยง่าย รสชาติดี และสะดวกในการบริโภค ดังนั้นการพัฒนานวัตกรรมอาหารจึงเป็นแนวทางสำคัญในการตอบโจทย์ด้านสุขภาพและคุณภาพชีวิตของประชากรในยุคปัจจุบัน

นวัตกรรม

กระบวนการย่อยโปรตีนในเห็ด 3 ชนิด คือ เห็ดนางรม เห็ดฟาง เห็ดขอนขาว และไข่ผง ให้มีโมเลกุลเล็กลงด้วยเทคนิคโปรตีนไฮโดรไลเซส (Protein hydrolysate) กลายเป็นกรดอะมิโนสายสั้นๆหรือเปปไทด์ ที่เป็นสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ซึ่งร่างกายสามารถดูดซึมได้ง่ายและรวดเร็ว จากนั้นนำโปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้วมาแปรรูปเป็นผงด้วยเทคนิคโฟม-แมทตรายอ้ง (Foam-mat drying) เทคนิคนี้นอกจากช่วยให้น้ำระเหยออกได้ง่ายและเร็วขึ้น ยังเพิ่มความสามารถในการละลายน้ำ ผงโปรตีนไฮโดรไลเซสจากเห็ดและไข่ผงที่ได้ มีปริมาณโปรตีนสูงกว่าปริมาณโปรตีนในวัตถุดิบเริ่มต้นไม่น้อยกว่า 2 เท่า และละลายน้ำได้ดี



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปเกษตรอินทรีย์บ้านวังหินชา
184/1 หมู่ 4 ต.ดงมะไฟ อ.สุวรรณคูหา
จ.หนองบัวลำภู 39720

ผลกระทบสังคม

- สร้างงานและสร้างรายได้ให้วิสาหกิจชุมชน
- มีผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสม

ชื่อผู้ติดต่อ: ดร.ศศิณี กัญญาบุญ / คุณมานัส สุทธิพะพ

✉ sasinee2019@udru.ac.th / 1841manas@gmail.com

🌐 FB: <https://www.facebook.com/WangHinSa.999>



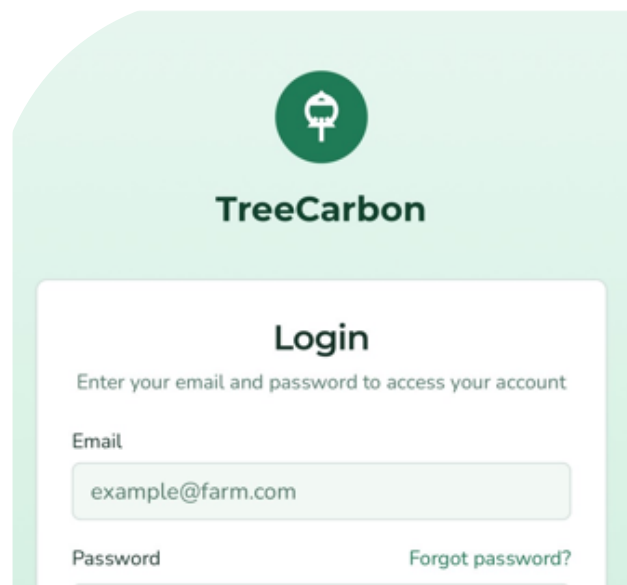
ระบบการประเมินคาร์บอนเก็บกักของต้นไม้ชุมชนเพื่อความเป็นกลางทางคาร์บอน

ที่มาและปัญหา

ปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลกได้กระตุ้นให้เกิดความตระหนักถึงความสำคัญของการลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (He et al., 2019) วิธีการที่สามารถสนับสนุน ส่งเสริม และรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศโลก วิธีการหนึ่งคือการเพิ่มพื้นที่สีเขียว ดังนั้นหากการปลูกต้นไม้ซึ่งเป็นการปลูกและสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว หรือชุมชน ก็เป็นทางเลือกที่จะนำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มพื้นที่สีเขียวให้กับประเทศไทยด้วย ประเด็นดังกล่าวนำไปสู่การประเมินคาร์บอนเก็บกักของต้นไม้

นวัตกรรม

โครงการ “การประเมินคาร์บอนเก็บกักของต้นไม้ชุมชนเพื่อความเป็นกลางทางคาร์บอน” มุ่งเน้นการใช้งาน ระบบการประเมินคาร์บอนเก็บกักของต้นไม้ชุมชนเพื่อความเป็นกลางทางคาร์บอน โดยอาศัยการสำรวจเชิงพื้นที่เพื่อตรวจวัดการเจริญเติบโตของต้นไม้ และการประเมินคาร์บอนเก็บกักของต้นไม้ภายในชุมชน ทำให้ทราบศักยภาพด้านคาร์บอนเก็บกักของต้นไม้ภายในชุมชนได้ด้วยตนเอง และนำไปสู่ความเป็นกลางทางคาร์บอน



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนเกษตรยั่งยืนโป่งแค เลขที่ 192 หมู่ที่ 3 ตำบลด่านช้าง อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้เสริม ผ่านการขายคาร์บอนเครดิตในตลาดภาคสมัครใจ
- เป็นเครื่องมือเตรียมความพร้อม สำหรับการเข้าสู่ระบบเกษตรกรรมคาร์บอนต่ำ (Low-carbon Agriculture) อย่างยั่งยืน

ชื่อผู้ติดต่อ: นายชัยยันต์ เชาวพงศ์



นวัตกรรมการผลิตถ่านอัดแท่งจากจอกหูหนู ยักษ์คุณภาพสูงที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ที่มาและปัญหา

จากการแพร่ระบาดของจอกหูหนูยักษ์หรือจอกรังผึ้ง ในแหล่งหลายพื้นที่ในจังหวัดบึงกาฬ โดยเฉพาะแหล่งน้ำขนาดใหญ่ทั้ง 8 อำเภอของจังหวัดบึงกาฬ ส่งผลกระทบต่อเป็นบริเวณกว้าง ทั้งการท่องเที่ยว การประมงพื้นบ้าน วิถีชีวิตของชุมชน จอกหูหนูยักษ์ เป็นเฟิร์นน้ำต่างถิ่น ถูกจัดให้เป็น “วัชพืชร้ายแรงที่สุดของโลก” ชนิดหนึ่ง ด้วยความที่มันแพร่กระจายอย่างรวดเร็ว ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศของแหล่งน้ำเดิมและกีดขวางทางไหลของน้ำ จากรัฐบาลมีมติคณะรัฐมนตรีให้จังหวัดบึงกาฬ ให้ดำเนินการเอาจอกหูหนูยักษ์ออกจากพื้นที่กุดทิง เป็นพื้นที่จัดทรัพยากรอย่างมีส่วนร่วมโดยให้ชุมชนรอบพื้นที่กุดทิงมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการร่วมกับหน่วยงานราชการอย่างต่อเนื่อง จากข้อมูลที่ได้จึงเป็นที่มาของการคิดนวัตกรรมการผลิตถ่านอัดแท่งคุณภาพสูงจากจอกหูหนูยักษ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อให้ชุมชน

นวัตกรรม

เปลี่ยนวัชพืชจอกหูหนูยักษ์ให้เพิ่มมูลค่า โดยสร้างนวัตกรรมถ่านอัดแท่งคุณภาพสูงจากจอกหูหนูยักษ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และถ่านผงจากจอกหูหนูยักษ์สำหรับเครื่องกรองน้ำเพื่อชุมชน



พื้นที่ดำเนินการ

ชุมชนโนนสมบูรณ์ เลขที่ 81 ม.10 ต.โนนสมบูรณ์ อ.บึงกาฬ จ.บึงกาฬ 3800

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มมูลค่าวัชพืชให้เป็นรายได้ สร้างรายได้เสริมให้กับชุมชน
- ชุมชนมีความรู้และทักษะด้านการผลิตถ่านคุณภาพสูงที่เหมาะสมกับชุมชน
- ได้ผลิตภัณฑ์ของชุมชน ลดต้นทุนแรงงานและคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ชื่อผู้ติดต่อ: นางจุฬาลักษณ์ สุกัน

julalaksukul@gmail.com

Tel: 0984347771



ระบบควบคุมน้ำอัตโนมัติด้วยเทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตของสรรพสิ่งเพื่อการเกษตร

ที่มาและปัญหา

น้ำเป็นปัจจัยสำคัญอย่างยิ่งในการปลูกพืชในภาคเกษตรกรรม การที่พืชได้รับน้ำอย่างสม่ำเสมอและปริมาณที่เหมาะสมจะส่งผลโดยตรงต่อการเจริญเติบโต ปริมาณและคุณภาพของผลผลิต การให้น้ำในปริมาณที่เหมาะสมต้องคำนึงถึงความต้องการน้ำของพืชแต่ละชนิด สภาพพื้นที่ดิน และช่วงเวลาโดยเฉพาะในช่วงที่ฝนทิ้งช่วงหรือเข้าสู่ฤดูแล้งจำเป็นต้องเพื่อรักษาความชื้นในดินให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตของสรรพสิ่งมาควบคุมการรดน้ำอัตโนมัติจะสามารถช่วยให้เกษตรกรบริหารจัดการพื้นที่ปลูกพืชได้

นวัตกรรม

ระบบควบคุมน้ำอัตโนมัติด้วยเทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตของสรรพสิ่งเป็นนวัตกรรมการบริหารจัดการการรดน้ำที่สามารถนำไปประยุกต์ให้กับพืชชนิดต่างๆ โดยใช้ค่าความชื้นในดินเป็นค่าที่กำหนดการเปิด/ปิดวาล์วน้ำเพื่อควบคุมการรดน้ำให้กับพืชตามความเหมาะสม ทั้งยังสามารถควบคุม และแสดงผลข้อมูลต่างๆ เช่น ค่า NPK pH ความชื้นและอุณหภูมิในดิน เป็นต้น ผ่านทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ทำให้สามารถควบคุม และติดตามการทำงานของระบบได้แบบ Real time และทุกที่ที่สามารถเชื่อมต่อเครือข่ายอินเทอร์เน็ตได้



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรตำบลสามพร้าว ตำบลสามพร้าว อำเภอเมืองอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี

ผลกระทบสังคม

- เกษตรกรสามารถลดภาระการทำงาน ลดต้นทุนแรงงาน และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
- ชุมชนมีรายได้เพิ่มจากผลผลิตที่มีคุณภาพ

ชื่อผู้ติดต่อ: นายราชน ลือคำภา

chonmapat.to@ssru.ac.th



2 ยุติความหิวโหย	6 น้ำสะอาดและสุขอนามัย	9 อุตสาหกรรม โครงสร้างพื้นฐาน	12 การผลิตและบริโภคที่รับผิดชอบ	13 การรับมือกับ Climate Change
------------------	------------------------	-------------------------------	---------------------------------	--------------------------------

การพัฒนาระบบตรวจสอบย้อนกลับห่วงโซ่อุปทาน ผักปลอดภัยโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างความ เชื่อมั่นและมูลค่าเพิ่ม ที่มาและปัญหา

ในปัจจุบัน ผู้บริโภคมีความตื่นตัวต่อความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มสินค้าผักสดซึ่งมักมีความเสี่ยงจากสารเคมีตกค้าง การวิจัยของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) พบว่าในปี 2566 ผักสดจากแหล่งผลิตทั่วไปมีอัตราการตกค้างของสารเคมีเกินค่ามาตรฐานสูงถึงร้อยละ 28.7 ซึ่งสร้างความกังวลแก่ผู้บริโภคและกระทบต่อความเชื่อมั่นในสินค้าเกษตรโดยรวม (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2566)

นวัตกรรม

โครงการนี้มีลักษณะเป็น “นวัตกรรมเพื่อสังคมเชิงพื้นที่” ที่เน้นการออกแบบระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability System) ให้เหมาะสมกับบริบทชุมชนตำบลนาดี โดยเฉพาะ ซึ่งแตกต่างจากระบบตรวจสอบย้อนกลับในเชิงพาณิชย์หรือระบบที่ใช้ในอุตสาหกรรมเกษตรขนาดใหญ่ที่มีซับซ้อน มีต้นทุนสูง และไม่สามารถเข้าถึงได้ง่ายในระดับเกษตรกรรายย่อย โดยโครงการนี้ออกแบบระบบที่มีคุณลักษณะเฉพาะ ได้แก่ อินเทอร์เน็ตใช้งานง่ายผ่านสมาร์ทโฟน ระบบบันทึกข้อมูลรายแปลงโดยเกษตรกรด้วยตนเอง ใช้ QR Code เชื่อมโยงข้อมูล และแสดงผลในรูปแบบที่ผู้บริโภคเข้าถึงได้แบบเรียลไทม์ ซึ่งทั้งหมดนี้พัฒนาขึ้นจากการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่จริง ทำให้เกิดนวัตกรรมที่ “ออกแบบจากชุมชน เพื่อชุมชน” (Co-design with community for local solution)



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มปลูกผักปลอดภัยจากสารพิษ
ที่อยู่ 88 หมู่ 6 บ้านนางาม ต.นาดี อ.หนองแสง
จ.อุดรธานี

ผลกระทบสังคม

- เกษตรกรมีความรู้และทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลเพิ่มขึ้น .
- เพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้เพิ่มมากขึ้นจากการเข้าถึงตลาดคุณภาพ เช่น ตลาดสุขภาพ โรงพยาบาล และตลาดออนไลน์.

ชื่อผู้ติดต่อ: นายประจักษ์ จันทร์แก้ว

anchalee.hi@ssru.ac.th
 -



การพัฒนาระบบนำอัตโนมัติในฟาร์มเลี้ยงกบ อัจฉริยะ

ที่มาและปัญหา

“ระบบนำอัตโนมัติในฟาร์มเลี้ยงกบอัจฉริยะ” นวัตกรรมที่ผสมผสานการควบคุมระบบน้ำอย่างแม่นยำและการจัดการเลี้ยงกบอย่างมีประสิทธิภาพ ผ่านเทคโนโลยีสมัยใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์หลักในการพัฒนาอุตสาหกรรมการเลี้ยงกบให้ก้าวสู่ระบบอัตโนมัติ ลดต้นทุนแรงงาน เพิ่มผลผลิต และรักษาคุณภาพน้ำให้เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของกบตลอดเวลา

นวัตกรรม

นำระบบนำอัตโนมัติในฟาร์มเลี้ยงกบอัจฉริยะเข้ามาใช้ในการควบคุมดูแลฟาร์ม เช่น เซนเซอร์ตรวจวัดสภาพแวดล้อม, การควบคุมผ่านแอปพลิเคชัน, ระบบแจ้งเตือนแบบเรียลไทม์ ช่วยลดการใช้แรงงาน เพิ่มความแม่นยำ และสามารถบริหารจัดการฟาร์มได้จากระยะไกล นวัตกรรมนี้ช่วยให้ผลิตภัณฑ์ (กบ) มีคุณภาพดีขึ้น สม่ำเสมอ และปลอดภัยมากขึ้น สร้างความแตกต่างจากฟาร์มทั่วไป เพิ่มโอกาสในการขยายตลาดหรือจำหน่ายในระดับที่สูงขึ้น เช่น โรงแรม ร้านอาหารพรีเมียม หรือส่งออก



พื้นที่ดำเนินการ

ฟาร์มกบนายตะวัน อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี

ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน เกษตรกรเลี้ยงกบสามารถลดต้นทุนในการดูแลคุณภาพน้ำ เช่น ลดค่าน้ำ, ค่าไฟ, ค่ารักษาโรคกบ เพิ่มอัตราการรอดของกบ = เพิ่มผลผลิต = เพิ่มรายได้โดยตรง ลดความเสี่ยงจากการสูญเสียกบ เป็นจำนวนมากจากน้ำเสีย ซึ่งเคยเป็นสาเหตุหลักที่ทำให้เกษตรกรเลิกเลี้ยง
- กระตุ้นการจ้างงานในชุมชน เกิดตำแหน่งงานใหม่ เช่น ช่างติดตั้งระบบกรองน้ำ/IoT, ผู้ผลิตหรือประกอบถังกรอง, ผู้สอนเทคโนโลยีในชุมชนนักเรียน/เยาวชนในชุมชนสามารถเรียนรู้และมีส่วนร่วมในกิจกรรมประกอบนวัตกรรม (เรียนรู้ผ่านการทำจริง)
- พัฒนาองค์ความรู้ท้องถิ่นและยกระดับภูมิปัญญาชาวบ้านแปลงความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ ส่งเสริมให้เกษตรกรไทยก้าวทันเทคโนโลยี สู่การเลี้ยงสัตว์น้ำแบบให้อยู่ในรูปแบบที่ชาวบ้านเข้าใจและใช้งานได้

ชื่อผู้ติดต่อ: นายตะวัน ยินนา

Pattaravis.yo@ssru.ac.th

ฟาร์มกบนายตะวัน



Louder Academy: Local Voice เสียงท้องถิ่น มีพลังขึ้น ด้วยสื่อที่เราเล่าเอง

ที่มาและปัญหา

โครงการ Louder Academy โดยสื่อท้องถิ่น ลาวเด้อ ร่วมกับกลุ่มคนรุ่นใหม่ในชุมชนบ้านเชียง จ.อุดรธานี "จุ่มบ้านเชียง" จัดขึ้นเพื่อเสริมสร้างทักษะการผลิตสื่อดิจิทัลและการเล่าเรื่องให้กับคนในชุมชน มีเป้าหมายเพื่อช่วยให้ชุมชนสามารถสร้างสรรค์และเผยแพร่เรื่องราวของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ แก้ปัญหาการเข้าถึงเครื่องมือและทักษะที่ยังจำกัดในพื้นที่ชนบทและเมืองรอง การทำงานร่วมกันนี้จะช่วยยกระดับศักยภาพของคนในชุมชน ให้สามารถนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นสู่สาธารณะได้อย่างทันสมัย และนำไปสู่การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน ทั้งในมิติเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

นวัตกรรม

บริการดิจิทัล Louder Academy พัฒนาโดย "ลาวเด้อ" มุ่งเน้นการเสริมสร้างศักยภาพชุมชนในการผลิตสื่อผ่านการใช้เครื่องมือดิจิทัลพื้นฐาน และแพลตฟอร์มที่มีอยู่แล้วในชีวิตประจำวัน เพื่อให้การเรียนรู้และการนำไปใช้จริงเกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็ว และเข้าถึงได้ง่ายที่สุด สำหรับคนในชุมชนทุกกลุ่ม



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มจุ่มบ้านเชียง ตำบลบ้านเชียง อำเภอหนองหาน จ.อุดรธานี

ผลกระทบสังคม

- เสริมสร้างทักษะ: เปลี่ยนคนในชุมชนจาก ผู้เสพสื่อ ให้เป็น ผู้ผลิตสื่อ ที่สามารถเล่าเรื่องราวของตนเองได้อย่างมีคุณภาพและทรงพลัง
- สร้างความภาคภูมิใจ: ส่งเสริมให้คนในท้องถิ่นภูมิใจในวัฒนธรรมและรากเหง้าของตนเองผ่านการบอกเล่าเรื่องราว
- ลดช่องว่างทางดิจิทัล: เปิดโอกาสให้คนในพื้นที่ชนบทเข้าถึงทักษะดิจิทัลที่จำเป็น เพื่อลดความเหลื่อมล้ำทางเทคโนโลยี
- ขับเคลื่อนสังคม: สร้างเนื้อหาสื่อที่มีความหมาย เพื่อกระตุ้นการมีส่วนร่วมและนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงสังคมในเชิงบวก
- เพิ่มโอกาสทางอาชีพ: สร้างช่องทางใหม่ในการสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพอิสระให้กับคนในชุมชน

ชื่อผู้ติดต่อ: นายกฤษฏี บุญสาร

- louderisan@gmail.com
- Website: louderisan.com
- Facebook: ลาวเด้อ



การพัฒนาาระบบน้ำหยดอัจฉริยะเพื่อการปลูกมะม่วงและแปรรูปเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืน ที่มาและปัญหา

ระบบน้ำหยดเดิมไม่สามารถควบคุมปริมาณน้ำให้เหมาะสมกับสภาพดิน/อากาศได้ ไม่มีระบบตรวจสอบและเก็บข้อมูลสภาพแวดล้อมในแปลงปลูก ผู้ปลูกไม่สามารถควบคุมการให้น้ำได้จากระยะไกล เมื่อปลูกมะม่วงในเวลาที่จะรดน้ำต้นมะม่วง ทำให้การกระจายน้ำไม่สม่ำเสมอ ควบคุมปริมาณน้ำไม่ได้ การแก้ไขปัญหาเหล่านี้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวสะพานหินเชิงอนุรักษ์ต้องการ "นวัตกรรมพร้อมใช้" ที่สามารถติดตั้งและใช้งานได้ทันที เพื่อให้เกษตรกรสามารถเพิ่มผลผลิต ประหยัดทรัพยากร และลดต้นทุนในการผลิต เพื่อปลูกมะม่วงด้วยระบบน้ำหยดและแปรรูปมะม่วงเพื่อสร้างรายได้ในเชิงพาณิชย์ให้กับชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวสะพานหินเชิงอนุรักษ์ อำเภอภูพาน จังหวัดอุดรธานี

นวัตกรรม

ระบบน้ำหยดอัจฉริยะเพื่อการปลูกมะม่วงและแปรรูปเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืน ติดตั้งเซ็นเซอร์วัดความชื้นในดิน ที่ระดับรากต้นมะม่วง เพื่อวัดปริมาณน้ำที่ต้นไม่ต้องการจริงเชื่อมต่อกับระบบควบคุมอัตโนมัติ ที่สามารถเปิด-ปิดน้ำตามค่าที่กำหนดและสามารถควบคุมผ่านแอปพลิเคชันมือถือใช้อุปกรณ์น้ำหยดที่ป้องกันการอุดตันด้วยเทคโนโลยีการกรองในตัวและมีแรงดันสม่ำเสมอพัฒนาแดชบอร์ดออนไลน์เพื่อแสดงข้อมูลสภาพดินอุณหภูมิและปริมาณน้ำที่ใช้ย้อนหลังเพื่อให้ผู้ปลูกใช้วางแผนการจัดการ เชื่อมระบบกับพลังงานแสงอาทิตย์ (ทางเลือก) เพื่อให้สามารถใช้งานในพื้นที่ห่างไกลโดยไม่ต้องใช้ไฟฟ้าจากสายส่ง



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวสะพานหินเชิงอนุรักษ์ ตำบลท่าลี่ อำเภอภูพาน จังหวัดอุดรธานี

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้ให้ครัวเรือน
เกษตรกรมีรายได้เพิ่มจากผลผลิตมะม่วงที่มีคุณภาพสูงขึ้นและสามารถขายได้ราคาดี
- สร้างการจ้างงานในชุมชน
เกิดการจ้างแรงงานในท้องถิ่น เช่น แรงงานติดตั้งระบบน้ำหยด การดูแลสวน การแปรรูปผลผลิต การบรรจุภัณฑ์
- เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน
เกิดการรวมกลุ่มของเกษตรกรเป็นเครือข่ายหรือวิสาหกิจชุมชน
- เปิดโอกาสให้ผู้หญิง/ผู้สูงอายุมีบทบาท
ผู้หญิงในชุมชนมีบทบาทในกระบวนการแปรรูป การบรรจุ ทำการตลาดออนไลน์ ซึ่งเป็นงานที่สามารถทำที่บ้านได้

นางวงเวียน พลนามอินทร์

Teerarat.am@ssru.ac.th

วิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวสะพานหินเชิงอนุรักษ์





NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



สกสว



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนกลาง
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ผลิตภัณฑ์เห็ดแปรรูปด้วยเทคโนโลยีอบแห้ง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แบรนด์ 'กินดี' ของกลุ่มคนพิการ

ที่มาและปัญหา

เห็ดสดที่เน่าเสียง่ายและมีอายุการเก็บรักษาสั้น ทำให้เกิดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว รวมถึงปัญหาการผลิตมักพบ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากข้อจำกัดด้านแรงงานของกลุ่มผู้พิการ จึงแนะนำเทคโนโลยีการอบแห้ง ที่สามารถ ดาเนินการผลิตได้ง่ายเหมาะสมกับศักยภาพของกลุ่มผู้พิการประกอบกับทางกลุ่มวิสาหกิจฯ สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับเห็ดสดผ่าน กระบวนการแปรรูป เป็นขนมขบเคี้ยวใน 2 รูปแบบคือ เห็ดปรุงรส และขนมอบกรอบจากเห็ด โดยใช้เทคโนโลยี Foam-mat drying เพื่อสุขภาพ

นวัตกรรม

เห็ดอบแห้งปรุงรส โดยใช้การปรับปรุงกระบวนการผลิตคือ การเตรียม เห็ดก่อนอบแห้ง (Pretreatment) เพื่อรักษาคุณภาพสีของผลิตภัณฑ์ ขนมอบกรอบจากเห็ด ใช้กระบวนการทำแห้ง แบบ Foam-mat drying จัดเป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ที่มีความกรอบ พู แต่เป็นขนมอบแห้ง ไม่ใช้น้ำมัน



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์คนพิการ
แบรนด์กินดี อ.อุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น

ผลกระทบสังคม

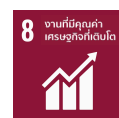
- ผลิตภัณฑ์จากเห็ดทั้ง 2 ชนิด เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากจาก ผู้ผลิตกลุ่มผู้พิการ มีอัตราการเติบโตเฉลี่ยต่อปี: 12%
- สร้างงานในท้องถิ่น ในหลายกลุ่มช่วงอายุ รวมถึงกลุ่ม แรงงานผู้พิการและกลุ่มเปราะบางที่มีข้อจำกัดในการเข้าถึง งานทั่วไป

ชื่อผู้ติดต่อ: รศ. ดร.จันทิมา กุญงามเงิน

Kindeeubolratana@gmail.com

Kindee.Yoodee.Handy

087-950 0661



ผงชาเขียวมัทฉะจากต้นอ่อนข้าวหอมมะลิอินทรีย์

ที่มาและปัญหา

ชาสมุนไพรโดยเฉพาะชาที่ได้จากต้นอ่อนของพืชในประเทศไทยกำลังได้รับความนิยม เนื่องจากในช่วงแรกของการเจริญเติบโตของพืช เป็นช่วงที่มี การสร้างสารที่มีความสำคัญหลายชนิด ข้าวซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจของไทยก็เป็นหนึ่งในพืชที่นอกจากจะเป็นแหล่งอาหารหลักของคนในประเทศแล้ว นอกจากนี้ยังพบสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในปริมาณที่เหมาะสมเพียงพอในการใช้เป็นวัตถุดิบในอาหารเพื่อสุขภาพได้ ทั้งนี้กรรมวิธีในการแปรรูป ส่งผลต่อคุณสมบัติที่ได้อีกได้แก่ สี กลิ่นหอม และสารอาหารซึ่งพบในใบชาจากข้าวเป็นอย่างมาก

นวัตกรรม

เห็ดอบแห้งปรุงรส โดยใช้การปรับปรุงกระบวนการผลิตคือ การเตรียม เห็ดก่อนอบแห้ง (Pretreatment) เพื่อรักษาคุณภาพสีของผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบจากเห็ด ใช้กระบวนการทำแห้ง แบบ Foam-mat drying จัดเป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ที่มีความกรอบ พู แต่เป็นขนมอบแห้ง ไม่ใช้น้ำมัน



พื้นที่ดำเนินการ


วิสาหกิจชุมชนกลุ่มส่งเสริมอาชีพบ้านหม้อ
จังหวัดร้อยเอ็ด

ผลกระทบสังคม

- มีรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิม อย่างน้อย 10%
- เกิดการเรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านนวัตกรรมและ การตลาดในชุมชน

ชื่อผู้ติดต่อ: รศ. ดร.จันทิมา กุญงามเงิน

 <https://maocha.my.canva.site/#หน้าหลัก>

 096-987 6802



นวัตกรรมแปรรูปอาหารสุขภาพจากผลผลิตท้องถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่า จicama เมจิก ซีอิวดำหวานจากมันแกว ที่มาและปัญหา

การแปรรูปผลผลิตมันแกวเป็นสิ่งสำคัญในการที่จะลดการสูญเสียผลผลิตมันแกว ร่วมกับการอนุรักษ์วิถีชีวิตเกษตรกรชาวสวนมันแกว และผลผลิตมันแกวซึ่งเป็นพืช GI ให้คงอยู่คู่จังหวัดมหาสารคาม เนื่องจากมันแกวเป็นพืชที่ให้ผลผลิตเป็นฤดูกาล ตัวมันแกวเองก็มีอายุการเก็บหลังการเก็บเกี่ยวที่สั้นเพียง 2 สัปดาห์ ในแต่ละปีเกษตรกรจำเป็นต้องขายมันแกวในราคาถูกหรือปล่อยให้มันแกวเสียหาย พบว่าผลผลิตมันแกวเกิดการสูญเสีย กว่าร้อยละ 30 ของผลผลิตต่อปีทั้งหมดจากสาเหตุนี้ ดังนั้นการนำผลผลิตมันแกวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ จึงเป็นเรื่องจำเป็นเร่งด่วน เพราะการแปรรูปจะช่วยให้ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่มีอายุการเก็บที่ยาวนาน ในขณะที่เดียวกันโจทย์สำคัญคือผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นต้องสามารถใช้ได้จริง และมีการใช้งาน บริโภคอย่างกว้างขวาง จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ซีอิวดำหวานจากมันแกว ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์กลุ่มเครื่องปรุงรส และที่พิเศษไปกว่านั้นคือ ผลิตภัณฑ์มันแกวที่พัฒนาขึ้นนี้ยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพ เพราะมีปริมาณโซเดียมต่ำ จึงนับว่าเป็นประโยชน์ทั้งต่อเกษตรกรและผู้บริโภคไปพร้อมกัน

นวัตกรรม

ผลิตภัณฑ์จicama เมจิก ซีอิวดำหวานจากธรรมชาติจากมันแกว เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสที่มีปริมาณโซเดียมต่ำ ถือเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสทางเลือก สาหรับผู้บริโภคชนิดใหม่ของโลก เป็นการใช้ประโยชน์ของน้ำมันแกวที่มีคุณสมบัติเป็นอาหารฟังก์ชัน ด้วยความหวานในมันแกวมาจากสารอินูลิน(Inulin) เป็นกลุ่มน้ำตาลโอลิโกฟรุคโทส (Oligofructose) ที่ร่างกายไม่สามารถเผาผลาญได้ มาทำการหมักร่วมกับหัวเชื้อและนำไปปรุงจนเป็นซีอิวดำหวาน โดยใช้สูตรการหมักที่ช่วยให้ปริมาณโซเดียมต่ำ และใช้ไซรัปมันแกวแทนโมลาส ถือเป็น การสร้างสรรค์ องค์ประกอบของซีอิวดำหวานแบบใหม่ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพและกระบวนการนี้สามารถผลิตและควบคุมคุณภาพได้ทั้งระบบ เหมาะสาหรับแปรรูปออกจาทานายในระดับอุตสาหกรรมและนำไปสู่การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ได้



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มเกษตรกรชาวสวนมันแกวเอาเบอร์ปือ และ อาเภอภูดั่ง จังหวัดมหาสารคาม

ผลกระทบสังคม

- ลดการสูญเสียผลผลิตมันแกว
- ผู้แปรรูปมีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ จicama เมจิก ซีอิวดำหวานจากมันแกว
- เกษตรกรมีรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตมันแกวเพิ่มขึ้น

ชื่อผู้ติดต่อ: นางกอบแก้ว ระวีเรือง

siripornlawan@gmail.com

094-195 2562



เจลลี่มะเขือเทศตากแห้งเพื่อเพิ่มมูลค่าของชุมชนไทยียอุมเหม้าสู่พาณิชย์

ที่มาและปัญหา

ชุมชนไทยียอบ้านอุมเหม้า จังหวัดสกลนคร มีศักยภาพด้านการเพาะปลูกมะเขือเทศพันธุ์ท้องถิ่นคุณภาพดี แต่ประสบปัญหาเน่าเสีย เร็วและราคาตกต่ำ โครงการนี้จึงพัฒนาผลิตภัณฑ์ “เจลลี่มะเขือเทศตากแห้ง” เพื่อลดความสูญเสีย ยืดอายุ เพิ่มมูลค่า และตอบโจทย์ ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ อีกทั้งยังช่วยเสริมรายได้ สร้างงาน และยกระดับความยั่งยืนให้แก่ชุมชน

นวัตกรรม

เจลลี่มะเขือเทศตากแห้ง เป็นนวัตกรรมที่ผสมผสาน การแปรรูปมะเขือเทศพันธุ์พื้นถิ่น เข้ากับการออกแบบ สูตรเจลลี่ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เพิ่มมูลค่า และ สอดรับกับกระแสการบริโภคเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ทั้งรสชาติ โภชนาการ และการเก็บรักษา ช่วยแก้ปัญหาผลผลิตเน่าเสีย สร้างรายได้ให้ชุมชน และสามารถต่อยอดสู่ตลาดสุขภาพ ของฝาก และเป็น ต้นแบบการแปรรูปพืชท้องถิ่นอื่นในระดับประเทศ



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนไทยียอุมเหม้า อาเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและลดความสูญเสียหลัง การเก็บเกี่ยว
- ส่งเสริมการรวมกลุ่มและความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน ในพื้นที่
- ขยายช่องทางการตลาดเข้าสู่กลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ และความสะอาดสบาย

ชื่อผู้ติดต่อ: นางกอบแก้ว ะวีเรือง

Jaruporn.pr@rmuti.ac.th

<http://thaiyoi.com/>

091-016 4887



นวัตกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ จากเศษเหลือใช้สับปะรด ทำอุเทน

ที่มาและปัญหา

สับปะรดทำอุเทน GI จังหวัดนครพนม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อแน่น สีเหลืองทอง คุณภาพพรีเมียมเป็นที่ต้องการของตลาด การแปรรูป สับปะรดสร้างวัสดุเหลือใช้จำนวนมาก หากไม่ใช้ประโยชน์อาจกระทบสิ่งแวดล้อม จึงพัฒนา “ผงสับปะรดดัดแปร” ด้วยเทคโนโลยี HMT เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและศักยภาพพรีไบโอติก ต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ จึงช่วยลดของเสีย สร้างรายได้ และยกระดับ เศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

นวัตกรรม

การแปรรูปเศษเหลือใช้จากเปลือก แกน และกากสับปะรดทำอุเทน ด้วย เทคโนโลยี Heat-Moisture Treatment (HMT) สูผงสับปะรด ดัดแปรมูลค่าสูง ผงที่ได้มีคุณสมบัติฟังก์ชันเพิ่มขึ้น เช่น ดูดัมน้ำดี โยอาหารสูง และศักยภาพพรีไบโอติก ตอบโจทย์อาหารสุขภาพยุค ใหม่ นวัตกรรมนี้ช่วยลดของเสียทางการเกษตร พร้อมต่อยอดเป็น ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น ขนมพื้นบ้าน ขนมอบ และ ผลิตภัณฑ์สุขภาพยั่งยืน สร้างรายได้แก่ชุมชน และยกระดับ เศรษฐกิจฐานราก อย่างยั่งยืน



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกสับปะรดและแปรรูป บ้านโคกนาดี จังหวัดนครพนม

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรในพื้นที่โดยการนำเศษเหลือจากการแปรรูป สับปะรดมาใช้ประโยชน์อย่างมีมูลค่า
- ส่งเสริมการจ้างงานในท้องถิ่น ทั้งในกระบวนการผลิต การบรรจุ การจำหน่าย และการตลาด
- สร้างองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมอาหารสุขภาพ แก่กลุ่มสมาชิก และเยาวชนในชุมชนผ่านการอบรมและกิจกรรมเรียนรู้

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณปยุตยาพร ปัญญาไชย

hathaikk@gmail.com

082-616 6997



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนกลาง มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

แพลตฟอร์มดิจิทัลและสร้างมูลค่าคาร์บอนจากปอแก้ว

ที่มาและปัญหา

การจัดการก๊าซเรือนกระจกโดยเฉพาะคาร์บอนไดออกไซด์(CO₂) เป็นโจทย์ใหญ่ของเศรษฐกิจและสังคมโลกการเปลี่ยนผ่านจากระบบเกษตรดั้งเดิมไปสู่เกษตรที่สามารถ“กักเก็บคาร์บอน” ได้อย่างมีประสิทธิภาพจึงเป็นทั้งความท้าทายและโอกาสสำหรับประเทศไทยแต่ปัญหาของเกษตรกรไทยคือการเข้าถึงตลาดคาร์บอนเครดิตและยังมีความซับซ้อนและลงทุนสูงเพื่อลดช่องว่างและเพิ่มโอกาสให้กับเกษตรกรเพิ่มขีดความสามารถให้สามารถเข้าสู่ตลาดคาร์บอนเครดิตดังนั้นแพลตฟอร์มดิจิทัลและสร้างมูลค่าคาร์บอนจากปอแก้วจะเป็นแพลตฟอร์มต้นแบบที่มีการบันทึกการตรวจสอบดินที่มีการดักจับคาร์บอนและมีความโปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้ทุกขั้นตอนโดยแพลตฟอร์มจะทำหน้าที่เป็นฐานข้อมูลเพื่อส่งต่อไปยังหน่วยงานภาครัฐหรือผู้มีหน้าที่ตรวจสอบเข้ามาตรวจสอบความถูกต้องและประเมินปริมาณการดักจับคาร์บอนของเกษตรกรแต่ละแปลงแต่ละรายเพื่อเตรียมพร้อมสู่โลกของเกษตรกรคาร์บอนต่ำที่อันจะเกิดขึ้นในอนาคตอันใกล้

นวัตกรรม

ปอแก้ว(Kenaf) ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจไทยในอดีตที่ดูดซับคาร์บอนสูงผสมผสานกับเกษตรอินทรีย์ลดการใช้สารเคมี, เพิ่มความหลากหลายทางชีวภาพสร้างเทคโนโลยีตรวจวัดคาร์บอนแบบภาคสนาม(Low-Cost Carbon Monitoring Tools)ใช้ต้นทุนต่ำเก็บข้อมูลSoil Organic Carbon (SOC) บันทึกข้อมูลการดักจับคาร์บอนไว้ในดินเชื่อมต่อกับแพลตฟอร์มการปลูกกับระบบฐานข้อมูลดิจิทัลเพื่อคาร์บอนเครดิตแพลตฟอร์ม(Carbon Credit Traceability Platform) ที่มีการเก็บข้อมูลการปลูก, ผลผลิต, CO₂ ที่ดูดซับจริงและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้(Traceable)”เพิ่มความน่าเชื่อถือสำหรับนักลงทุนและตลาดโลก



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัทไฮปิคิสจำกัด
641/186 หมู่ที่3 ถนนเจนจบทิศต.ในเมือง
อ.บ้านไผ่จ.ขอนแก่น

ผลกระทบสังคม

- สร้างโอกาสให้กับเกษตรกรเพื่อเข้าถึงตลาดคาร์บอนเครดิตได้และส่งเสริมให้เกษตรกรเห็นถึงความสำคัญของการทำเกษตรอย่างยั่งยืนการบันทึกข้อมูลแปลงปลูกและเพิ่มช่องทางในการเพิ่มรายได้และลดความเสี่ยงจากการพึ่งพาพืชเชิงเดี่ยว
- พื้นฟูดินและระบบนิเวศ-อินทรีย์วัตถุในดินเพิ่มขึ้นทำให้ดินมีชีวิตและสมบูรณ์กว่าเดิมลดการใช้ปุ๋ยเคมีเพื่อลดการทำลายโครงสร้างดินและแปลงปอแก้วยังเป็นแหล่งอาหารให้กับผึ้งท้องถิ่นสร้างระบบNew Biodiversity ให้กับสิ่งแวดล้อมและชุมชน
- ตอบโจทย์เศรษฐกิจสีเขียว-ประเทศไทยมีโอกาสยกระดับสู่ผู้เล่นสำคัญในตลาดคาร์บอนระดับโลก

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณวิญานี วงษ์ธรรม

wiyanee.won@gmail.com
 HIBEEKISSTHAILAND
 080-446 1453



ตู้อบลมร้อนควบคุมอัตโนมัติ สำหรับต้นกก และผลิตภัณฑ์จากกก

ที่มาและปัญหา

ตำบลนาคู่อ.นาแก จ.นครพนม มีภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทอเสื่อกกที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน แต่กลับต้องเผชิญปัญหาสำคัญคือการตากต้นกกและ การย้อมสีที่ต้องพึ่งพาสภาพอากาศ ใช้เวลานาน 7-10 วัน และมีต้นทุนพลังงานสูง ส่งผลให้การผลิตรายได้ต่ำ คุณภาพไม่สม่ำเสมอ และเกิดความเสียหายจาก ความชื้น/เชื้อราในฤดูฝน ปัจจุบันยังคงใช้เตาอั้งโล่ขนาดเล็ก ซึ่งใช้เวลาต้มน้ำย้อมนานและสิ้นเปลืองเชื้อเพลิง โครงการนี้จึงนำเสนอนวัตกรรม “ตู้อบลมร้อน ไฮบริด” และ “เตาแก๊สชีวมวล” ที่ช่วยลดระยะเวลาและต้นทุน เพิ่มคุณภาพและศักยภาพการผลิตของกลุ่มจักสานให้แข่งขันได้ในตลาดทั้งปี พร้อมรองรับ การขยายผลสู่กลุ่มอื่นในภูมิภาค

นวัตกรรม

นวัตกรรมของโครงการนี้คือการพัฒนา “ตู้อบลมร้อนไฮบริด” และ “เตาแก๊สชีวมวล” ที่ออกแบบเฉพาะกิจสำหรับกลุ่มทอเสื่อระดับชุมชน ตู้อบใช้พลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับฮีตเตอร์ไฟฟ้า พร้อมระบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ ลดเวลาการอบต้นกกจาก 7 วัน เหลือเพียง 2 ชั่วโมง ส่วนเตาชีวมวลใช้เศษไม้เป็น เชื้อเพลิง ต้มน้ำย้อมได้เร็ว ประหยัดเชื้อเพลิงกว่าเตาอั้งโล่เดิม ลดเขม่าควันและ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นวัตกรรมนี้ช่วยยกระดับคุณภาพ เพิ่มกำลังผลิต และลดต้นทุนได้จริงในชุมชน



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มทอเสื่อกนกาคูใต้ หมู่ 7 ตำบลนาคู่อ.นาแก จังหวัดนครพนม

ผลกระทบสังคม

- ยกระดับรายได้และคุณภาพชีวิตชุมชน – สมาชิกกลุ่มทอเสื่อกกมีรายได้เพิ่มขึ้น จากการผลิตได้ต่อเนื่อง ลดความเสียหาย และสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจฐานราก
- ลดปัญหาการว่างงาน – เปิดโอกาสให้คนในชุมชน โดยเฉพาะสตรีและผู้สูงอายุ มี งานทอหลังฤดูทอานา เกิดการจ้างงานเสริมในท้องถิ่น
- สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น – เสริมพลังให้คนรุ่นใหม่เรียนรู้และสืบทอดการทอเสื่อ กก โดยผสมผสานเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ากับภูมิปัญญาเดิม
- สร้างความเข้มแข็งของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน – เพิ่มศักยภาพการแข่งขันทั้งตลาดใน ประเทศและต่างประเทศ พร้อมเป็นต้นแบบขยายผลสู่กลุ่มอื่น
- ลดความเหลื่อมล้ำทางสังคม – ทำให้ครัวเรือนในชนบทมีโอกาสเข้าถึงเทคโนโลยี ที่เหมาะสม ใช้งานง่าย ใช้ได้จริง และช่วยลดต้นทุนการผลิต

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณบุญโชค บริสุทธิ์

✉ klongdee.harid@gmail.com

☎ 081-056 3446

1 ชัยชนะที่ยั่งยืน	3 การมีสุขภาพและความปลอดภัย	7 พลังงานสะอาดและจ่ายได้	9 อุตสาหกรรม นวัตกรรม โครงสร้างพื้นฐาน
12 การผลิตและบริโภคที่ยั่งยืน	13 การรับมือกับ Climate Change	15 ระบบนิเวศ มนุษย์	17 ฟื้นฟูเพื่อการพัฒนา

การท่องเที่ยวเชิงธรณีในอุทยานธรณี จังหวัดขอนแก่น ด้วย AI Chatbot

ที่มาและปัญหา

ประเทศไทยมีศักยภาพด้านธรณีวิทยาสูง โดยเฉพาะอุทยานธรณีขอนแก่นที่มุ่งสู่การรับรองเป็นอุทยานธรณีโลก UNESCO แต่อย่างไรก็ตาม การสื่อสารองค์ความรู้ด้านธรณีวิทยายังเผชิญข้อจำกัด เนื่องจากข้อมูลส่วนใหญ่มีความซับซ้อน เข้าใจยาก และไม่รองรับการใช้งานหลายภาษา จึงพัฒนา AI Chatbot ทาหน้าที่เป็นผู้ช่วยมีคุณูเทศก์อัจฉริยะผ่านระบบ LINE เพื่อถ่ายทอดข้อมูลธรณีวิทยาอย่างเข้าใจง่าย รองรับ ไทย-อังกฤษ และบูรณาการเรื่องราวผ่าน E-Book

นวัตกรรม

“การท่องเที่ยวเชิงธรณีในอุทยานธรณีขอนแก่น ด้วย AI Chatbot” เป็นนวัตกรรมที่ผสมองค์ความรู้ด้านธรณีวิทยาเข้ากับเทคโนโลยี ปัญญาประดิษฐ์ เพื่อถ่ายทอดข้อมูลเชิงวิชาการให้เข้าใจง่าย รองรับ 2 ภาษา (ไทย-อังกฤษ) และทาหน้าที่เป็นผู้ช่วยมีคุณูเทศก์อัจฉริยะ สำหรับนักท่องเที่ยวและชุมชนท้องถิ่น ออกแบบให้เป็นผลิตภัณฑ์ ดิจิทัลที่ Low-cost, Scalable และ Community-based สามารถนำไปใช้ได้ทันทีโดยไม่ต้องลงทุนสูง อีกทั้งยังสนับสนุนการ ขับเคลื่อน SDGs และมีศักยภาพในการต่อยอดสู่การพัฒนาอุทยาน ธรณีและการท่องเที่ยวชุมชนในระดับประเทศอย่างยั่งยืน



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบริการการท่องเที่ยว
อุทยานธรณี ขอนแก่น และวิสาหกิจชุมชน
ท่องเที่ยวและเรียนรู้ หุบเขาไดโนเสาร์

ผลกระทบสังคม

- ยกระดับศักยภาพชุมชน – ฝึกอบรมการใช้ AI Chatbot และพัฒนา บทบาท Local Geoguide
- สร้างรายได้ฐานราก – ประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว รวมทั้ง เชื่อมโยงกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกับนักท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มรายได้ท้องถิ่น
- ส่งเสริมการเรียนรู้และอนุรักษ์ – ให้ข้อมูลทางธรณีวิทยาที่เข้าใจง่าย ใช้เป็นสื่อการเรียนรู้และสร้างจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อม
- จัดการพื้นที่อย่างยั่งยืน – ลดการใช้ทรัพยากรสิ่งพิมพ์ สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสร้างเครือข่ายอนุรักษ์

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณรศ.ดร.วิมลทิพย์ สิงห์เดือน

vimosi@kku.ac.th

www.khonkaen-geopark.com

082-945 3653



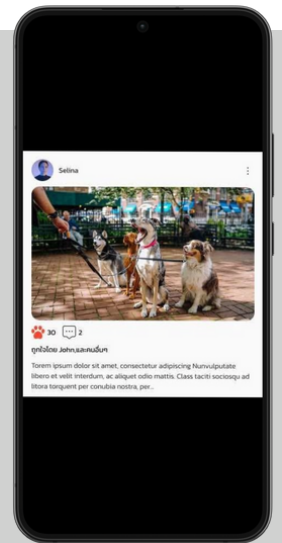
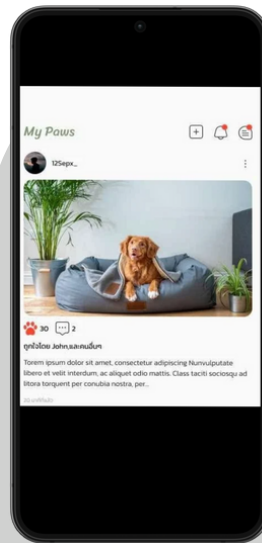
AI My Paws Application แอปพลิเคชัน บริหารจัดการสัตว์เลี้ยง ด้วยปัญญาประดิษฐ์

ที่มาและปัญหา

ปัญหาสัตว์เลี้ยงจรจัดในประเทศไทยทวีความรุนแรงต่อสังคม สุขภาพ สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ โดยเฉพาะในเขตเมือง สาเหตุสำคัญมาจากการขาดความรับผิดชอบของเจ้าของสัตว์เลี้ยง การควบคุมการขยายพันธุ์ที่ไม่เป็นระบบ และการจัดการที่ไม่ต่อเนื่อง ส่งผลให้เกิดอันตรายในพื้นที่สาธารณะ รวมถึงโรคพิษสุนัขบ้าที่มีอัตราการเสียชีวิต 100% ซึ่งในปี 2567-2568 มีผู้เสียชีวิตแล้ว 8 ราย หากไม่แก้ไขอย่างครอบคลุม ปัญหายังรุนแรงขึ้น การพัฒนาแอปพลิเคชันแบบครบวงจรเพื่อเชื่อมโยงภาครัฐ ประชาชน และอาสาสมัคร จึงเป็นแนวทางสำคัญในการจัดการสัตว์เลี้ยงจรจัดอย่างยั่งยืน ลดความเสี่ยงโรคระบาด สร้างสังคมการเลี้ยงสัตว์อย่างมีความรับผิดชอบ และยกระดับความปลอดภัยของสังคมโดยรวม

นวัตกรรม

นวัตกรรมของโครงการคือการพัฒนา แอปพลิเคชันแบบครบวงจรเพื่อจัดการสัตว์เลี้ยงจรจัด โดยผสานเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เข้าด้วยกัน แอปพลิเคชันนี้ทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางในการประกาศหา บ้านใหม่และติดตามสัตว์เลี้ยงพลัดหลง ใช้ AI จาแนกสายพันธุ์จากภาพถ่าย เพื่อเพิ่มความแม่นยำ สร้างพื้นที่สังคมออนไลน์สำหรับการช่วยเหลือ สัตว์ และเชื่อมโยงข้อมูลกับหน่วยงานรัฐผ่าน Dashboard เพื่อใช้วาง นโยบายและเฝ้าระวังโรคอย่างมีประสิทธิภาพ นวัตกรรมดังกล่าวจึง เป็นการเชื่อมโยงภาครัฐ เอกชน และประชาชนเข้าด้วยกัน เพื่อลดจำนวนสัตว์เลี้ยงจรจัดและสร้างสังคมการเลี้ยงสัตว์อย่างรับผิดชอบในระยะ ยาว



พื้นที่ดำเนินการ

จังหวัดมหาสารคาม

ผลกระทบสังคม

- ลดปัญหาสัตว์เลี้ยงจรจัด เพิ่มความปลอดภัยและสุขอนามัยในชุมชน
- ส่งเสริมการมีส่วนร่วมและความรับผิดชอบต่อสังคมในการดูแล สัตว์

ชื่อผู้ติดต่อ: ว่าที่ร้อยตรีศิวฤทธิ์ เจริญผล

Chatklaw.j@gmail.com

098-595 1653



SAFE START นวัตกรรมด้านดิจิทัลเพื่อเพิ่มอัตราการรอดของลูกไก่พื้นเมือง

ที่มาและปัญหา

“ทุกฟองไข่คือความหวังของเกษตรกร แต่หลายครั้ง ความหวังนั้น นดับลงเพราะการฟักที่ไม่สำเร็จ Safe Start จึงถูกสร้างขึ้น มา เพื่อเปลี่ยนความสูญเสียให้กลายเป็นชีวิตใหม่ และคืนรอยยิ้ม ให้กับ ครอบครัวและชุมชน”

นวัตกรรม

“Safe Start” นวัตกรรมเพื่อการเลี้ยงไก่พื้นเมืองของชุมชน โดยเน้นการออกแบบเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับบริบทในครัวเรือนเกษตรกรและกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในช่วง 72 ชั่วโมงแรกของการฟัก ซึ่งเป็นช่วงวิกฤติที่ลูกไก่มีอัตราการสูญเสียสูง เครื่องฟักไข่ Safe Start จึงถูก พัฒนาขึ้นเพื่อควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น และการหมุนเวียนอากาศอย่างมีประสิทธิภาพ ช่วยลดภาระแรงงาน ลดต้นทุน และเพิ่มอัตราการรอดของ ลูกไก่ นำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มจากการเลี้ยงไก่พื้นเมือง เสริมความมั่นคง ทางอาหาร และยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรอย่างยั่งยืน



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนผู้ส่งเสริมการเลี้ยงไก่พื้นเมือง
จังหวัดกาฬสินธุ์
บ้านห้วยเสือเต้น ตำบลโนนน้ำ เถลิง
อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดกาฬสินธุ์

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มโอกาสทางอาชีพและรายได้เกษตรกรและครัวเรือนสามารถฟักลูกไก่ได้เอง ลดการพึ่งพาแหล่งพันธุ์จากภายนอก
- ลดความเหลื่อมลาในชุมชน เทคโนโลยีที่เข้าถึงง่าย ราคาย่อมเยา ช่วยให้เกษตรกรรายเล็กมีโอกาสแข่งขันใกล้เคียงกับรายใหญ่
- สร้างความมั่นคงทางอาหาร การผลิตลูกไก่พื้นเมืองอย่างต่อเนื่อง ทำให้ครัวเรือนมีแหล่งโปรตีนปลอดภัยและพึ่งพาตนเองได้
- เสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน การรวมกลุ่ม ทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน เกิดเครือข่ายเกษตรกร และความร่วมมือในชุมชน

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณอนุพา ชูช่าง

mamaloveme5440@gmail.com

Khirifarmกาฬสินธุ์

096-926 1913

1 ชีพชีวา ยากอบ	2 ชีพชีวา ทั่วโลก	4 การศึกษาที่ยั่งยืน	8 งานที่มีคุณค่า เศรษฐกิจที่เติบโต
9 อุตสาหกรรม นวัตกรรมที่สร้างประโยชน์	10 ลดความเหลื่อมล้ำ	12 การผลิตและบริโภคที่รับผิดชอบต่อสังคม	17 คู่สนทนาเพื่อการพัฒนา

นวัตกรรมการบริหารจัดการนาสำหรับปลูกผักเพื่อสุขภาพ

ที่มาและปัญหา

การปลูกผักเพื่อสุขภาพต้องอาศัยการให้น้ำที่เหมาะสม แต่เกษตรกรส่วนใหญ่ยังใช้น้ำแบบดั้งเดิม ทำให้ สิ้นเปลืองและผลผลิตไม่ได้คุณภาพ ปัญหาความไม่แน่นอนของแหล่งน้ำและการควบคุมด้วยแรงงานคนยิ่งเพิ่ม ต้นทุนและความเสี่ยง ดังนั้นจึงต้องนวัตกรรมการ IoT มาช่วย ควบคุมการให้น้ำและการปลูก เพื่อให้ได้ผักปลอดภัย ประหยัด และมีประสิทธิภาพสูงสุด

นวัตกรรม

การผลิตผักปลอดภัยของวิสาหกิจชุมชนปลูกผักปลอดภัยบ้านโพธิ์เงิน โดยการนาระบบเกษตรอัจฉริยะ (Smart Farming System) ที่สามารถ ควบคุม และติดตามสภาพแวดล้อมของแปลงผักแบบเรียลไทม์ผ่านเทคโนโลยี Internet of Things (IoT) ช่วยลดการใช้ทรัพยากรที่สิ้นเปลือง เพิ่มคุณภาพ ผลผลิต ลดการใช้ สารเคมี ยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนปลูกผักปลอดภัย
บ้านโพธิ์เงิน หมู่ที่ 13 ต.นาสีนวล อ.พยุหะ
ภูมิพิสัย จ.มหาสารคาม

ผลกระทบสังคม

- ลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ
- เปลี่ยนจากแรงงานหนักสู่การควบคุมผ่านระบบอัตโนมัติ
- ยกระดับคุณภาพของผู้ผลิตและผู้บริโภค ด้วยผักปลอดภัย
- เกษตรกรผู้ผลิตเข้าถึงเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณกัททภัย ไกรยสวน

- naja101ka@gmail.com
- กลุ่มแปลงใหญ่ผักปลอดภัยบ้านโพธิ์เงิน
- ต.นาสีนวล
- 095-662 2365





NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



สกสว



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

การพัฒนานวัตกรรมเครื่องอบลดความชื้น ระบบ ROTARY ด้วยพลังงานความร้อนร่วมแบบ HYBRID เพื่อพัฒนาคุณภาพขนมปังเลียตก่อนทอด

ที่มาและปัญหา

การผลิตขนมปังเลียตในชุมชนยังคงใช้วิธีการดั้งเดิมที่พึ่งพาแสงแดดจากธรรมชาติ ซึ่งมีข้อจำกัดด้านเวลา และความไม่แน่นอนตามสภาพอากาศ ทำให้ไม่สามารถควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ การพัฒนานวัตกรรมเครื่องอบแห้งขนมปังเลียตระบบ Rotary ด้วยพลังงานความร้อนร่วมแบบ Hybrid จึงเป็นแนวทางที่จะช่วยแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้อย่างยั่งยืน เนื่องจากใช้งานง่าย ราคาเข้าถึงได้ และช่วยเพิ่มคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ชุมชนสามารถสร้างรายได้และพัฒนาเป็นวิสาหกิจชุมชนที่เข้มแข็งได้

นวัตกรรม

เครื่องอบแห้งขนมปังเลียตระบบ Rotary พลังงาน Hybrid ผสานเทคโนโลยีการหมุนกับพลังงานแสงอาทิตย์และฮีตเตอร์ไฟฟ้า ช่วยกระจายความร้อนให้สม่ำเสมอ ลดเวลาอบแห้ง และคงคุณภาพผลิตภัณฑ์ ออกแบบให้ใช้งานง่าย ต้นทุนต่ำ และลดต้นทุนระยะยาวด้วยพลังงานทดแทน



พื้นที่ดำเนินการ

- วิสาหกิจชุมชนปลูกผักปลอดสารพิษ
- วิสาหกิจชุมชนแปรงใหญ่ข้าว
- ต.เสนางคนิคม อ.เสนางคนิคม
- จ.อำนาจเจริญ

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบพื้นถิ่นให้มีราคาสูงขึ้น
- สร้างงานและสร้างรายได้เพิ่มให้กับคนในชุมชน
- ลดการใช้พลังงานความร้อนจากการเผาไหม้และลดการใช้พลังงานไฟฟ้า
- ไม่ก่อให้เกิดมลภาวะที่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณศักกรินทร์ พิ๋วเหลือ

sakpul@hotmail.com

064-935 6366



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

นวัตกรรมการหมักปลาร้าปูนาแบบเร่งรัด : เพิ่มมูลค่าอาหารพื้นถิ่นพัฒนาเศรษฐกิจในเขตชุมชนที่มีรายได้น้อยทุกกุลารองให้ อย่างยั่งยืน

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันกระบวนการผลิตปลาร้าปูนาต้องใช้ระยะเวลาในการหมักที่ยาวนาน ส่งผลให้การหมุนเวียนของผลผลิตช้า ต้นทุนสูง และไม่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดที่เพิ่มขึ้นได้ทันเวลา จึงมีการพัฒนาเทคโนโลยีการหมักแบบเร่งรัดโดยใช้เอนไซม์และจุลินทรีย์เฉพาะทางเพื่อช่วยลดระยะเวลาในการหมักเพิ่มคุณภาพความปลอดภัย

นวัตกรรม

การพัฒนากระบวนการหมักปลาร้าปูนาให้เร็วขึ้นโดยใช้เทคโนโลยีจุลินทรีย์และเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสลายโปรตีนในปูนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดระยะเวลาการหมักจากหลายเดือนเหลือเพียงไม่กี่สัปดาห์ ด้วยกลไกการทำงานของเอนไซม์และจุลินทรีย์ โดยยังคงรสชาติ กลิ่น และคุณภาพที่ชุมชนต้องการ



พื้นที่ดำเนินการ

ตำบลเมืองสิงห์ อำเภอจอมพระ ตำบลเมืองบัว และ ตำบลยะวี๊ก อำเภอชุมพลบุรี ตำบลระแงง อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนที่มีรายได้น้อยในพื้นที่
- เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบพื้นถิ่นให้มีราคาสูงขึ้น
- ยกระดับความรู้และศักยภาพของเกษตรกร
- ลดผลกระทบด้านการปล่อยคาร์บอนจากการหมัก
- ลดของเสียจากกระบวนการผลิต
- สนับสนุนเกษตรอินทรีย์จากการเลี้ยงปูนาเป็นมิตรต่อระบบนิเวศ

ชื่อผู้ติดต่อ: พศ.นิภาศักดิ์ คงงาม

nipasakkongngarm@gmail.com

082-854 7710



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

การพัฒนา kombucha จากกล้วยน้ำว้าเหลือทิ้ง เพื่อขับเคลื่อนชุมชน ไท-ยวน สี่คิ้ว นครราชสีมา เข้าสู่ตลาดอาหารสากล

ที่มาและปัญหา

ผลกล้วยน้ำว้ามีเป็นจำนวนมาก ราคาตกต่ำ ขายไม่ได้ราคา กลายเป็นของเหลือทิ้ง ทั้งที่กล้วยน้ำว้ามีสรรพคุณทางโภชนาการสูง กลุ่มกิจการเพื่อสังคมยาสิริ นักกล้วยน้ำว้าที่เหลือทิ้งเหล่านี้ มาแปรรูปด้วยภูมิปัญญาการหมัก และเทคโนโลยีการจัดการจุลินทรีย์ ให้กลายเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ประเภท kombucha (Kombucha) ที่ไม่เพียงเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตเหลือทิ้ง แต่ยังช่วยสร้างรายได้ใหม่ที่ยั่งยืนให้แก่ชุมชนสี่คิ้ว

นวัตกรรม

เทคโนโลยีหลัก คือ การหมัก การคัดเลือกและบ่มเพาะเชื้อจุลินทรีย์ โดยใช้หัวเชื้อจุลินทรีย์ชนิดดี (SCOPY) นำมาบ่มเพาะเพื่อให้เกิดกระบวนการหมักที่เหมาะสม ได้รสชาติที่ต้องการ โดยใช้เทคโนโลยีควบคุมสภาวะการหมัก เพื่อให้จุลินทรีย์ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ที่ให้ทั้ง Probiotics และ Postbiotics ซึ่งเป็นสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ

KOMBUCHA

รสเปรี้ยวนำ หวานน้อย ดื่มง่ายทุกวัน
Lightly tangy and easy to enjoy

ดูแลกระบวนการผลิตอย่างใส่ใจในความสะอาด
Cleanliness at every step

หมักจากวัตถุดิบธรรมชาติ
Natural Ingredients

ใช้ผลไม้จริงในกระบวนการหมัก
Infused with real fruit ingredients



พื้นที่ดำเนินการ

ชุมชน ไท-ยวน สี่คิ้ว อำเภอสี่คิ้ว และอำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนที่มีรายได้น้อยในพื้นที่
- เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบพื้นถิ่นให้มีราคาสูงขึ้น
- ยกระดับความรู้และศักยภาพของเกษตรกร
- ลดผลกระทบด้านการปล่อยคาร์บอน
- ลดของเสียจากกระบวนการผลิต

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณสิริปต์ พุ่ม

siripatee@hotmail.com

089-424 5059



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

MUKI MUKI โปรตีนอัดเม็ดจากธรรมชาติ สูตรพืชและนมวัวแท้

ที่มาและปัญหา

โปรตีน เป็นสารอาหารจำเป็นที่ร่างกายต้องได้รับในแต่ละวันเพื่อช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อ ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ Muki Muki เป็นการพัฒนานมอัดเม็ดโปรตีนสูง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่คนไทยและต่างประเทศคุ้นเคยอยู่แล้วแต่ปรับรูปแบบใหม่ให้มีโปรตีนสูงถึง 10 เท่าจากนมอัดเม็ดทั่วไป โดยการเสริม Functional Ingredients เช่น โปรตีนจากพืชคุณภาพสูงและน้ำนมโคสดให้ได้คุณค่าทางโภชนาการมากขึ้นแต่ยังรับประทานง่ายรสชาติดีและราคาจับต้องได้

นวัตกรรม

การพัฒนาใช้หลักการ mixture design ในการหาสัดส่วนขององค์ประกอบของพืชที่ให้โปรตีนสูงหลายชนิดให้ได้โปรตีนตามต้องการ พร้อมกับเนื้อสัมผัสและพัฒนารสชาติให้เป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผักไหม อำเภอยะหริ่ง จ.ศรีสะเกษ และสหกรณ์โคนมรัตนบุรี จำกัด จ.สุรินทร์

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนจากการรับซื้อวัตถุดิบ
- เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบพื้นถิ่นให้มีราคาสูงขึ้น
- ลดการใช้พลังงานในการเก็บรักษาและขนส่งเนื่องจากผลิตภัณฑ์ไม่ต้องแช่เย็น

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณนัฐพงษ์ จารวีจิต

n.jaravijit@gmail.com

086-352 6870



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

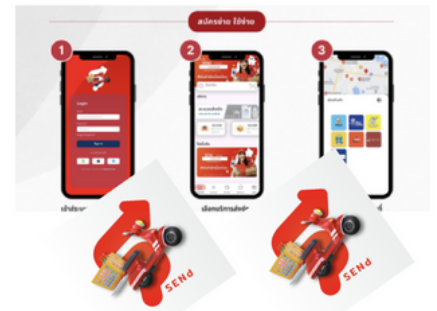
SEND ส่งซัก เพื่อสร้างสังคมที่ยั่งยืน ให้ไรเตอร์และร้านสะดวกซัก ในภาคอีสานมีรายได้

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันคนในชุมชนเมืองประสบปัญหาต้องเสียเวลาเดินทางและเสียเวลาในการรอรับบริการซักผ้า SEND เล็งเห็นปัญหาที่เกิดขึ้นและได้พัฒนาระบบแอปพลิเคชัน SEND ขึ้นมาเพื่อแก้ไขปัญหาในการซักผ้าของคนในชุมชนเมือง และยังสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่ชุมชนเมืองจังหวัดศรีสะเกษ

นวัตกรรม

SEND เป็นแพลตฟอร์มบริการรับ-ส่งผ้าซักที่ใช้เทคโนโลยี AI และ Cloud-Based System เชื่อมต่อระหว่างลูกค้า ไรเตอร์ และร้านสะดวกซักในชุมชนอย่างอัตโนมัติ ผู้ใช้สามารถเรียกไรเตอร์มารับผ้าที่บ้าน ติดตามสถานะซักผ้าแบบเรียลไทม์ และได้รับการจัดส่งกลับถึงมือโดยไม่ต้องออกจากบ้าน ซึ่งแตกต่างจากบริการซักผ้าทั่วไปที่ลูกค้าต้องนำผ้าไปด้วยตนเองและไม่มีระบบจัดการที่ชัดเจน



พื้นที่ดำเนินการ

อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนจากการรับซื้อวัตุดิบ
- เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบพื้นถิ่นให้มีราคาสูงขึ้น
- ลดการใช้พลังงานในการเก็บรักษาและขนส่งเนื่องจากผลิตภัณฑ์ไม่ต้องแช่เย็น

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณชนสิขุ์ ไชยสุภา

✉ 444sharaacom@gmail.com

☎ 092-695 3544

🌐 www.sendgood.infinityfreeapp.com



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

การพัฒนานวัตกรรมผ้าทอมือเส้นใยผสม จากกากกล้วย

ที่มาและปัญหา

ปัญหาการพึ่งพาเส้นใยสำเร็จรูปจากภายนอกชุมชน ทำให้ต้นทุนการผลิตผ้าทอราคาสูงขึ้น โครงการจึงนำภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทอผ้า มาผนวกเข้ากับเทคโนโลยีการผลิตเส้นใยจากพืชพื้นถิ่นโดยเฉพาะเส้นใยกล้วย เพื่อช่วยลดต้นทุนการผลิต สร้างรายได้เสริมให้กลุ่มแม่บ้าน และผู้สูงอายุให้มีรายได้และช่วยสร้างอาชีพที่ยั่งยืนให้กับชุมชน

นวัตกรรม

ผ้าทอมือเส้นใยผสมจากกากกล้วยภายในมีคุณสมบัติที่โดดเด่น คือ เส้นใยมีลักษณะที่ช่วยต่อต้านแบคทีเรียและเชื้อราตามธรรมชาติ แข็งแรง น้ำหนักเบา แฉวฉว ดูดซึ่มซับน้ำดีเยี่ยม แห้งไวและระบายอากาศได้ดี ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ



พื้นที่ดำเนินการ

หมู่ 18 บ้านโคกเมือง อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน
- ลดต้นทุนการผลิต
- ลดของเสียจากกระบวนการผลิต

ชื่อผู้ติดต่อ: พศ.เมรวดี พยับประโคน

maywadee2522@gmail.com

063-536 9493



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

การพัฒนานวัตกรรมไซริบข้าวอินทรีย์เสริมโพรไบโอติกที่ผลิตกาบาสสูง เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตรและสร้างความเข้มแข็งให้กับ วิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสุรินทร์จากกบกล้วย

ที่มาและปัญหา

วิสาหกิจชุมชนต้องเผชิญกับต้นทุนการผลิตสาโทที่สูงขึ้นเนื่องจากการซื้อวัตถุดิบปรุงแต่งรสชาติจากภายนอก โครงการจึงมุ่งพัฒนานวัตกรรมการผลิตไซริบข้าวเสริมโพรไบโอติกที่มีความสามารถสูงในการผลิตแกมมา-อะมิโนบิวทริกแอซิด (กาบาส) โดยใช้เทคโนโลยีการหมักที่เหมาะสม เพื่อสร้างรายได้และโอกาสการทำงานให้กับชุมชน พร้อมทั้งลดต้นทุนการผลิตสาโทและสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ

นวัตกรรม

นวัตกรรม "ไซริบข้าวเสริมโพรไบโอติกที่ผลิต GABA สูง" เป็นผลิตภัณฑ์ฟังก์ชันนัลฟู้ดที่ผสมเทคโนโลยีการหมักโดยใช้เอนไซม์และเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อแปรรูปข้าวอินทรีย์จากจังหวัดสุรินทร์ให้กลายเป็นไซริบข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยการเสริมโพรไบโอติกสายพันธุ์เฉพาะที่มีประสิทธิภาพสูงในการผลิตแกมมา-อะมิโนบิวทริกแอซิด (GABA) ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ช่วยลดความเครียด ช่วยเรื่องการนอนหลับ ส่งเสริมสุขภาพระบบประสาทและสมอง และช่วยปรับสมดุลระบบทางเดินอาหารจากโพรไบโอติกที่เสริมลงไปนไซริบข้าว



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนแฮตตอม ออร์แกนิก ฟาร์ม สุรินทร์ และกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ อำเภอจอมพระ จังหวัดสุรินทร์

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนที่มีรายได้น้อยในพื้นที่
- เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบพื้นถิ่นให้มีราคาสูงขึ้น
- ยกระดับความรู้และศักยภาพของเกษตรกร
- ลดของเสียจากกระบวนการผลิต
- ส่งเสริมเกษตรอินทรีย์และการเกษตรยั่งยืน
- ลดผลกระทบด้านการปล่อยคาร์บอนจากการหมัก

ชื่อผู้ติดต่อ: พศ.ประภัสรา ศิริขันธ์แสง

prapussara.si@srru.ac.th

099-569 5464

www.satomfarm.com

1 ยกระดับความยากจน	2 ขจัดความหิว	3 การมีสุขภาพและความปลอดภัย	7 พลังงานสะอาดที่เข้าถึงได้	8 งานที่มีคุณค่า เศรษฐกิจที่เติบโต	10 ลดความเหลื่อมล้ำ
11 เมืองและชุมชนยั่งยืน	12 การผลิตและบริโภคที่รับผิดชอบ	13 การรับมือกับ Climate Change	15 ระบบนิเวศบนบก		



การพัฒนานวัตกรรมกระบวนการหมัก ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสาโทกิ่งสำเร็จรูป

ที่มาและปัญหา

หวานใจไทยสาโทเกิดขึ้นจากความต้องการอยากยกระดับตำนานสุราแช่พื้นบ้านไทย จึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมชุดหมักสาโทกิ่งสำเร็จรูป (Sato Homebrew Kit) ขึ้นมา เป็นการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับนวัตกรรมสมัยใหม่ บรรจุภัณฑ์มีความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและออกแบบโดย NEA Crew กลุ่มศิลปินสตรีทอาร์ตชั้นนำของอีสาน

นวัตกรรม

การใช้เอนไซม์ GSHE ในการย่อยแป้งได้โดยไม่ต้องผ่านการนึ่งหรือหุง ใช้กระบวนการหมักด้วยเทคนิค SSF (Spontaneous Saccharification Fermentation) และ Local Yeast Culture Stock ซึ่งผสมผสานการย่อน้ำตาลและการหมักให้เกิดแอลกอฮอล์ไว้ในขั้นตอนเดียว สิ่งสำคัญคือนวัตกรรมนี้ใช้ Local Yeast Culture Stock ซึ่งเป็นเชื้อยีสต์สายพันธุ์ท้องถิ่นที่ถูกคัดแยกและจัดเก็บจากลูกแป้งดั้งเดิมอย่างพิถีพิถัน การใช้เชื้อยีสต์เฉพาะถิ่นนี้ช่วยรักษากลิ่นและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของข้าวเหนียวพื้นถิ่นได้อย่างลงตัว ทำให้สาโทมีมิติทางรสชาติที่ลึกซึ้งและแตกต่าง



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนเพิ่มพลังชุมชนเสนางคณิคม นาแปลงใหญ่ห้องข้าวรวงทอง โรงสีข้าวชุมชน เพื่อปันผลให้คนจนเป้าหมาย ตำบลเสนางคณิคม อำเภอเสนางคณิคม จังหวัดอำนาจเจริญ

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนที่มีรายได้น้อยในพื้นที่
- เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบพื้นถิ่นให้มีราคาสูงขึ้น
- ลดของเสียจากกระบวนการผลิต
- ลดการใช้พลังงานในการผลิต

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณอติภูมิ ชัชชียาง

atipum.ch.65@ubu.ac.th

082-048 1782



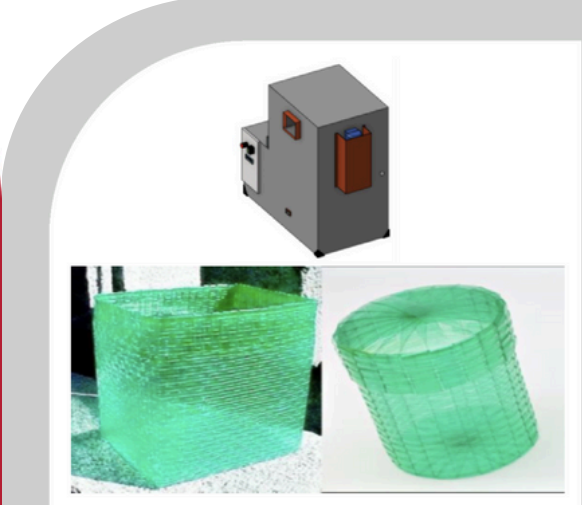
นวัตกรรมเครื่องผลิตเส้นพลาสติกกรีไซเคิล จากขวดน้ำพลาสติก

ที่มาและปัญหา

ปัญหาขยะพลาสติกจากขวดน้ำพลาสติก ที่สะสมในพื้นที่ ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว จึงมีการนำขยะพลาสติกมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่า โดยใช้นวัตกรรมเครื่องผลิตเส้นพลาสติกกรีไซเคิล ช่วยลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชน

นวัตกรรม

นวัตกรรมเครื่องผลิตเส้นพลาสติกกรีไซเคิล ถูกออกแบบมาให้ใช้งานง่าย โดยประกอบด้วยชุดโม่เม็ดสำหรับกรีดขวดพลาสติก รอกมอเตอร์สำหรับดึงเส้น และชุดความร้อนสำหรับรีดเส้นให้ตรง ซึ่งช่วยให้สามารถนำไปสานตะกร้าหรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ได้สะดวก ระบบไฟฟ้าใช้แหล่งจ่ายไฟ DC ทำให้ประหยัดค่าไฟ และลดต้นทุนการผลิต



พื้นที่ดำเนินการ

ชุมชนบ้านหินโงม ตำบลสร้างนงทา อำเภอเมือง อำนาจเจริญ จังหวัดอำนาจเจริญ

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนที่มีรายได้น้อยในพื้นที่
- เพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือใช้ให้มีราคาสูงขึ้น
- ลดของเสียภายในชุมชน
- ลดการใช้พลังงานในการผลิต

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณปองพล ใจประทุม

pongpoljaipratoom@gmail.com

062-994 6774



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

การพัฒนาอุปกรณ์ช่วยฟื้นฟูการฝึกเดินป้องกันการหกล้ม Smart Walk ระบบกึ่งอัตโนมัติ

ที่มาและปัญหา

ปัญหาการหกล้มและภาวะขาอ่อนแรงในผู้สูงอายุและผู้ป่วยเกิดจากความเสื่อมของร่างกายตามวัย วิธีการดูแลแบบเดิม ยังไม่สามารถป้องกันการหกล้มได้อย่างมีประสิทธิภาพและไม่สามารถปรับให้เข้ากับสรีระของผู้ใช้งานได้ จึงได้พัฒนานวัตกรรม Smart Walk ซึ่งเป็นอุปกรณ์ช่วยฟื้นฟูการฝึกเดินระบบกึ่งอัตโนมัติ นวัตกรรมนี้จะช่วยลดความเสี่ยงการหกล้ม ฟื้นฟูการเดิน และเพิ่มความปลอดภัย ทำให้ผู้สูงอายุและผู้ป่วยมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และเข้าถึงอุปกรณ์ฟื้นฟูที่จำเป็นได้อย่างทั่วถึง

นวัตกรรม

Smart Walk เป็นนวัตกรรมอุปกรณ์ช่วยเดินและฟื้นฟูผู้สูงอายุที่ผสมผสานเทคโนโลยี ESP32 และหน้าจอ Touch Screen ช่วยควบคุมและปรับการทำงานและการเคลื่อนที่ของตัวเครื่อง ใช้งานได้ทั้งแบบมีและไม่มีไฟฟ้า น้ำหนักเบา ราคาประหยัด ดูแลรักษาง่าย เพิ่มความปลอดภัยและลดความเสี่ยงการหกล้มในผู้ใช้งาน



พื้นที่ดำเนินการ

โรงเรียนผู้สูงอายุ เทศบาลตำบลเปือย
จังหวัดอำนาจเจริญ

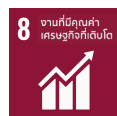
ผลกระทบสังคม

- สนับสนุนการฟื้นฟูที่บ้าน ลดความแออัดในศูนย์ฟื้นฟู
- ลดการใช้ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมจากการใช้บริการในสถานพยาบาล
- ลดการใช้พลังงาน มีระบบ Low Power Consumption ใช้พลังงานต่ำ

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณวัชรวุฒิ เอื้อไพบูลย์ทรัพย์

benzvut@gmail.com

080-416 7865



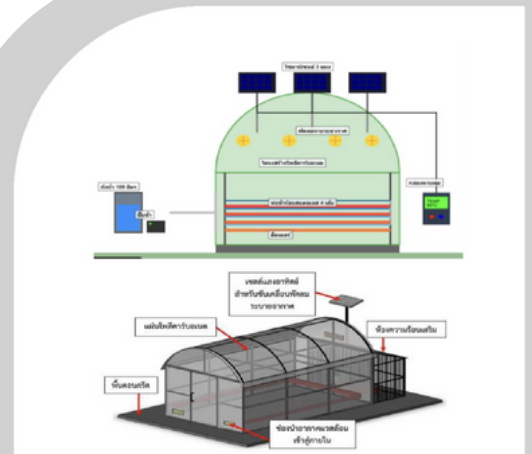
นวัตกรรมโรงอบแห้งสมุนไพรพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อพัฒนาชุมชนให้ยั่งยืน

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังคงใช้วิธีการตากแดดแบบดั้งเดิม ซึ่งอุปสรรคสำคัญในการตากแห้งคือต้องคอยเฝ้าระวังและขนย้ายผลิตภัณฑ์หากมีฝนตก ไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น และมีการปนเปื้อนจากการตากแห้งส่งผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชนจึงมีความต้องการพัฒนาปรับปรุงต่อยอดโครงสร้างโรงเรือนปลูกผักที่มีอยู่ไปเป็นโรงอบแห้งเพื่อเป็นการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ และลดระยะเวลาการตาก มุ่งหวังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์

นวัตกรรม

การออกแบบโครงสร้างให้มีลักษณะทรงโค้งช่วยเพิ่มพื้นที่รับแสงอาทิตย์ ระบบระบายอากาศที่ออกแบบเพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เหมาะสม ช่วยให้ผลิตภัณฑ์แห้งภายใต้อุณหภูมิสม่ำเสมอ มีการติดตั้งท่อน้ำร้อนภายในโครงสร้างโรงอบแห้ง ซึ่งมีหลักการการทำงานโดยใช้ระบบความร้อนแบบหมุนเวียนที่ใช้ท่อน้ำสแตนเลสภายนอก ทำหน้าที่เป็นตัวกักเก็บและถ่ายเทความร้อนร่วมกับถังน้ำสแตนเลสภายนอก ทำหน้าที่เป็นแหล่งกักเก็บพลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์และระบบทำความร้อน ที่ไม่ใช่ไฟฟ้า ทำให้น้ำภายในท่อมีอุณหภูมิสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ความร้อนที่สะสมไว้จะค่อยๆ แผ่กระจายออกมาภายในโรงอบ ช่วยปรับอุณหภูมิให้เหมาะสมสำหรับการอบแห้ง



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนคนนาจะหลวย ตำบลบ้านตุม อำเภอนาจะหลวย จังหวัดอุบลราชธานี

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนที่มีรายได้น้อยในพื้นที่
- เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบพื้นถิ่นให้มีราคาสูงขึ้น
- ลดการใช้พลังงานในการผลิต

ชื่อผู้ติดต่อ: พศ.ว่าที่ ร.ท. สุกฤษฏ์ชกร เพชรภักดี

sarawut.da@rmu.ac.th

084-039 8435

1 ขาดความยากจน	2 ขาดความอดอยาก	3 การมีสุขภาพดีและความเป็นอยู่ที่ดี	7 พลังงานสะอาดและยั่งยืน	8 งานที่มีคุณค่า เศรษฐกิจที่เติบโต	10 ลดความเหลื่อมล้ำ
11 เมืองและชุมชนยั่งยืน	12 การผลิตและบริโภคที่รับผิดชอบ	13 การรับมือกับ Climate Change	15 ระบบนิเวศบนบก		



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

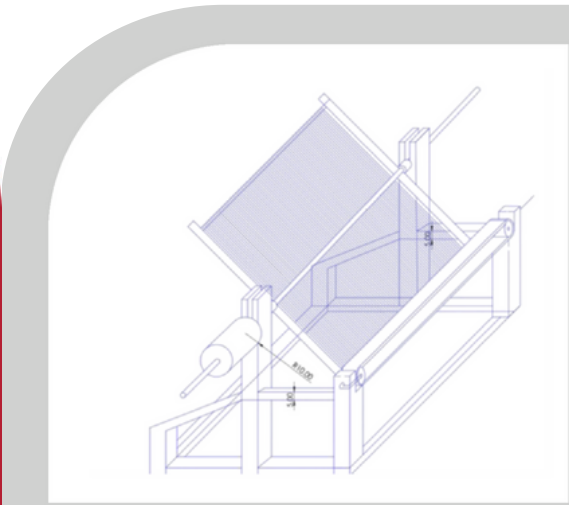
นวัตกรรมเครื่องค้นหมีอัตโนมัติโดยใช้เทคโนโลยี IOT เพื่อสร้างรายได้ในกลุ่มวิสาหกิจตลาดใหม่ใต้ถุนเรือน

ที่มาและปัญหา

กระบวนการผลิตผ้ามีดหมีแบบดั้งเดิม โดยเฉพาะขั้นตอน การค้นหมี มีความซับซ้อนและพึ่งพาทักษะความชำนาญสูงของผู้ผลิต ทำให้เกิดข้อจำกัดด้านกำลังการผลิตและคุณภาพสินค้า โครงการจึงพัฒนานวัตกรรม เครื่องค้นหมีอัตโนมัติโดยใช้เทคโนโลยี IoT เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มปริมาณการทอผ้า นอกจากนี้ยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการส่งเสริมและถ่ายทอดองค์ความรู้สู่คนรุ่นใหม่ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และสร้างโอกาสทางการตลาดใหม่ ๆ ให้กับชุมชน

นวัตกรรม

มีการนำเทคโนโลยีมาผสมผสานระหว่างระบบควบคุมอัตโนมัติและเซ็นเซอร์ โดยใช้ไมโครคอนโทรลเลอร์ควบคุมมอเตอร์ DC และ สเต็ปป์มอเตอร์อย่างแม่นยำ ระบบเซ็นเซอร์จะนับจำนวนรอบ จำนวนแถว และตรวจสอบความต่อเนื่องของเส้นไหมแบบเรียลไทม์ ทำให้สามารถผลิตเส้นไหมได้อย่างต่อเนื่องถึง 49 แถว นอกจากนี้ยังใช้พลังงานสะอาดจากระบบโซลาร์เซลล์และแบตเตอรี่ลิเทียม เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มวิสาหกิจตลาดใหม่ใต้ถุนเรือน ตำบลสวาย
อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์
อำเภอนาจะหลวย จังหวัดอุบลราชธานี

ผลกระทบสังคม

- สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนที่มีรายได้น้อยในพื้นที่
- ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์
- ลดการใช้พลังงานในการผลิต

ชื่อผู้ติดต่อ: คุณชญาพร เชื้อมาก

sarawut.da@rmu.ac.th

084-998 3865



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี



NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



สกสว



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำภาคตะวันตก

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

การพัฒนาขนมไทยลิลาวดีผสมแป้งกล้วยหอมทองและน้ำตาลโตนดสู่วัฒนธรรมที่กินได้

ที่มาและปัญหา

“ป้อนคำหวาน” ผู้ผลิตขนมไทยที่สืบทอดรสชาติความอร่อยมานานกว่า 30 ปีปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญกับสุขภาพและความทันสมัย ทำให้ความนิยมขนมไทยลดลง จึงเกิดเป็นโครงการวิจัยซึ่งมีเป้าหมายในการพัฒนาและปรับปรุงขนมลิลาวดีให้มีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงขึ้น ด้วยการใช้แป้งกล้วยหอมที่ผลิตจากกล้วยตีนเต่า ขนาดเล็ก ไม่ได้มาตรฐานจากกลุ่มเกษตรกรที่แปรรูปเป็นแป้ง กล้วย มีคุณสมบัติช่วยในการควบคุมน้ำตาลในเลือดและดีต่อระบบย่อยอาหาร และใช้ความหวานจากน้ำตาลโตนดที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ ที่สำคัญวัตถุดิบหลักทั้ง 2 ชนิดนี้ยังเป็นสินค้า GI ของจังหวัดเพชรบุรีอีกด้วย

นวัตกรรม

ขนมไทยลิลาวดีผสมแป้งกล้วยและน้ำตาลโตนด เป็นการพัฒนาขนมลิลาวดีจากสูตรดั้งเดิม โดยใช้แป้งกล้วยหอมที่ไม่มีกลูเตนมาทดแทนแป้งสาลี และใช้ความหวานของน้ำตาลโตนดซึ่งมีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำแทนการใช้น้ำตาล เพื่อเป็นขนมหวานทางเลือกให้กับกลุ่มผู้บริโภค และเล่าประสบการณ์ผ่าน บรรณาธิการที่ออกแบบให้ตอบใจหยิ่งตลาดร่วมสมัย โดยไม่สูญเสียอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท ป้อนคำหวาน จำกัด จังหวัด เพชรบุรี

ผลกระทบสังคม

- โครงการนี้เป็นการประสานระหว่างการอนุรักษ์ภูมิปัญญากับการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นผ่านการวิจัยพัฒนาด้านโภชนาการ วัฒนธรรมและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกล้วยหอมที่ เหลือทิ้ง สร้างรายได้ให้กับชุมชนและเครือข่ายและเพื่อให้ขนมไทยไม่ แค่เพียงอยู่รอด แต่สามารถเติบโตอย่างยั่งยืนในสังคมร่วมสมัยได้อย่าง แท้จริง

ข้อมูลติดต่อ

✉ ponkumwan@hotmail.com

🌐 @ponkumwan_2010



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเสริมแคลเซียมจากกระดูกปลาเพื่อเป็นอาหารสุขภาพ

ที่มาและปัญหา

ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่ “สังคมสูงวัยอย่างสมบูรณ์” โดยมีผู้สูงอายุมากกว่า 13 ล้านคน ผู้สูงวัยกว่าร้อยละ 80 ได้รับความต้องการขั้นต่ำ และมีเพียงร้อยละ 3-5 ที่ได้รับอย่างเพียงพอในขณะเดียวกัน พื้นที่โดยรอบเขื่อนศรีนครินทร์ จังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งเป็นแหล่งของปลาน้ำจืดจำนวนมาก และมีการนำปลามาแปรรูปโครงการนี้จึงมีเป้าหมายในการพัฒนา “ไส้กรอกปลาแคลเซียมพลัส” สำหรับผู้สูงวัย โดยนำกระดูกปลาและเศษเหลือจากการแปรรูป มาสกัดเป็นแคลเซียมธรรมชาติ และนำไปพัฒนาต่อยอดในรูปแบบอาหารสุขภาพที่รับประทานง่าย มีคุณค่าทางโภชนาการสูง สะท้อนแนวคิดการสร้างนวัตกรรมจากของเสีย และยกระดับ Soft Power ท้องถิ่นผ่านผลิตภัณฑ์ปลาน้ำจืดไทย

นวัตกรรม

นวัตกรรมนี้ประกอบด้วยจุดเด่นหลัก 3 ประการ:

- 1) นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (Product Innovation) : ไส้กรอกจากปลาน้ำจืดที่ย่อยง่าย และเสริมแคลเซียมธรรมชาติจากกระดูกปลา ปรับเนื้อสัมผัสให้เหมาะกับผู้สูงวัย เคี้ยวง่าย รสชาติเบา ใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น
- 2) นวัตกรรมกระบวนการผลิต (Process Innovation) การสกัดแคลเซียมจากเศษปลาในกระบวนการแปรรูปใช้เทคนิคการผสมแคลเซียมเข้ากับเนื้อไส้กรอกโดยไม่เปลี่ยนเนื้อสัมผัสหลัก
- 3) นวัตกรรมเพื่อสังคม (Social Innovation) : ช่วยลดของเสียจากการแปรรูปปลาของชุมชน เพิ่มช่องทางรายได้ให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชน สนับสนุนสุขภาพผู้สูงวัยผ่านอาหารฟังก์ชันจากท้องถิ่น ขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากในพื้นที่



พื้นที่ดำเนินการ

จังหวัดกาญจนบุรี

ผลกระทบสังคม

- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับปลาพื้นถิ่น ซึ่งในบางพื้นที่มีราคาต่ำ และไม่เป็นที่ต้องการของตลาด
- เพิ่มรายได้ให้กับชาวประมงพื้นบ้าน
- เกิดการจ้างแรงงานและสร้างอาชีพใหม่ในชุมชน

ข้อมูลติดต่อ

poonsapfarm2021@gmail.com

095-5571795



การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากทุเรียน และแป้งข้าวปลอดกลูเตน ในรูปแบบเค้กทุเรียนอบกรอบ

ที่มาและปัญหา

จากปัญหาราคาข้าวตกต่ำทำให้ทางกลุ่มต้องนำข้าวอินทรีย์ที่ปลูกมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูป ซึ่งก่อนหน้านี้ได้แปรรูปเป็นแป้งข้าว และเป็นขนมเค้กจากแป้งข้าวแต่พบปัญหาเรื่องอายุการเก็บรักษาที่สั้น จึงต้องการที่จะพัฒนาเป็นเค้กอบกรอบเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ และทางกลุ่มยังเห็นโอกาสจากทุเรียนที่แก่จัดเกินระดับที่ผู้บริโภคชอบหรือที่เรียกกันทั่วไปว่า ทุเรียนสุกเกินไปซึ่งมักถูกทิ้งเป็นของเสียหรือ จำหน่ายในราคาต่ำ จึงต้องการที่จะนำมาพัฒนาร่วมกันเป็นเค้กทุเรียนอบกรอบ เพื่อตอบโจทย์ลูกค้า และ ขยายกลุ่มเป้าหมาย ไปยังผู้ที่ชื่นชอบทุเรียนที่มีจำนวนมากอีกด้วย

นวัตกรรม

ผลิตภัณฑ์เค้กทุเรียนอบกรอบ ถือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ยังไม่ เคยมีในท้องตลาด โดยใช้ทุเรียนสุกเกิน ซึ่งเป็นวัตถุดิบเหลือ ใช้ทางการเกษตร มาเพิ่มมูลค่า ผ่านกระบวนการพัฒนาเป็น ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปราศจากกลูเตน เหมาะกับผู้บริโภค เฉพาะกลุ่ม ได้แก่ ผู้แพ้กลูเตน ผู้ที่ดูแลสุขภาพ และยังสามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคที่ชอบทุเรียนได้อีกด้วย



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนเพลินบ้านนาไรซ์เบอร์รี่
จังหวัดกาญจนบุรี

ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น สร้างสรรค์อาหารเพื่อสุขภาพ
- พัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวและทุเรียน เพื่อเพิ่มทางเลือกด้านโภชนาการ ที่ดียิ่งขึ้น
- ยกระดับรายได้เกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน พร้อมต่อยอดผลิตภัณฑ์ ใหม่สู่ตลาดกว้าง
- ลดของเสียทางการเกษตร และแปรเปลี่ยนเป็นมูลค่าเพิ่มอย่างยั่งยืน
- สร้างรายได้และโอกาสการจ้างงานในชุมชน ช่วยลดความยากจนใน ท้องถิ่น

ข้อมูลติดต่อ

Ploenbanna@gmail.com

www.ploenna.com



การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแน็คผักกาดดองสูตรแต่จิว โบราณทอดกรอบด้วยเทคโนโลยีการทอดสุญญากาศ

ที่มาและปัญหา

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเจ้ฮั้งลูกจิ้น จังหวัดกาญจนบุรี สืบสานผักกาดดองสูตรแต่จิวโบราณ ใช้วัตถุดิบธรรมชาติ ปลอดภัย มีเสริมโปรไบโอติก
ลดโซเดียม ได้รับ อย. พัฒนาสแน็คผักกาดดองทอดสุญญากาศ คงคุณค่ากรอบ อร่อย ไขมันต่ำ ตอบโจทย์ตลาดสุขภาพ และอนุรักษ์อัตลักษณ์
ท้องถิ่น

นวัตกรรม

การพัฒนาผักกาดดองจีนโบราณสูตรแต่จิว เสริม
โปรไบโอติกและลดโซเดียม สู่ “สแน็คผักกาดดอง” ด้วยเทคโนโลยีทอด
สุญญากาศ ช่วยคงคุณค่าทางโภชนาการ ลดสารก่อมะเร็ง ลดไขมัน
ทรานส์ และ รักษารสชาติดั้งเดิม ตอบโจทย์วิถีชีวิตผู้บริโภคยุคใหม่



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนเจ้ฮั้งลูกจิ้น จังหวัดกาญจนบุรี

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้ให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนและเกษตรกรผู้ปลูกผัก
- ได้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป “สแน็คผักกาดดอง” ในรูปแบบของทานเล่นที่มีคุณค่าและทันสมัย
- Zero Waste โดยใช้ประโยชน์จากผักกาดเขียวปลีทุกส่วนลดของเสีย และส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

ข้อมูลติดต่อ

✉️ ญัฐพร ไตรธรรม 081-6152671

🌐 FB : ผักกาดดองเจ้ฮั้ง

Line : natkodak



นวัตกรรมฟังก์ชันนัลฟู้ดจากผำและข้าวพื้นถิ่นไทยในรูปแบบเม็ดรสผลไม้รวม

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันปัญหาโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ของคนไทยเพิ่มสูงขึ้น แต่ผลิตภัณฑ์ฟังก์ชันนัลฟู้ดที่มีคุณภาพกลับยังเข้าถึงได้ยาก โดยเฉพาะในกลุ่มผู้มีรายได้น้อยและพื้นที่ชนบท ขณะเดียวกัน จังหวัดสุพรรณบุรีมีศักยภาพด้านทรัพยากรท้องถิ่น ทั้งข้าวคุณภาพและพืชน้ำจืดอย่าง “ผำ” ที่อุดมด้วยสารอาหารและสารสำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่ยังไม่ถูกพัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์นวัตกรรม ดังนั้น ห้างหุ้นส่วนจำกัดได้ร้อม จึงได้ต่อยอดองค์ความรู้จากการผลิตนมอัดเม็ดมาพัฒนา “เม็ดฟังก์ชันนัลฟู้ดจากผำและข้าวรสผลไม้” ในรูปแบบเม็ดเคี้ยว (Smart tablet) ที่พกพาสะดวก เก็บได้นาน และปรับรสชาติให้เข้ากับผู้บริโภครุ่นใหม่

นวัตกรรม

นวัตกรรมฟังก์ชันนัลฟู้ด “รูปแบบเม็ดอัดแน่น (Tablet)” ผลิตเทคโนโลยี Spray Drying และ Rotary Tableting เพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ต้องใช้สารกันเสีย ตอบโจทย์การบริโภคยุคใหม่ บริโภคสะดวก พกพาง่าย และเก็บรักษาได้นาน อีกทั้งเลือกใช้วัตถุดิบเชิงฟังก์ชัน (Functional Ingredients) ได้แก่ ผำ (Wolffia Globosa) พืชน้ำขนาดเล็กที่อุดมด้วยโปรตีน กรดอะมิโน วิตามิน A แคลเซียมและเหล็ก รวมถึงสารต้านอนุมูลอิสระ เหมาะกับผู้บริโภคที่ชอบอาหาร plant-based และจุ่มข้าวจากข้าวพื้นถิ่น



พื้นที่ดำเนินการ

ห้างหุ้นส่วนจำกัดได้ร้อมบุญ ตำบลทุ่งคอก อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี 72190

ผลกระทบสังคม

- ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์สุขภาพจากธรรมชาติที่สะดวกต่อการพกพา สร้างความพึงพอใจไม่น้อยกว่า 80% หลังทดลองใช้
- สร้างรายได้เพิ่มเติมให้เกษตรกร/วิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกผำและข้าวพื้นถิ่นไม่น้อยกว่า 10% ภายใน 1 ปี
- ยื่นจดแจ้ง อย. ผลิตภัณฑ์ต้นแบบครบ 4 รสชาติ ภายใน 6 เดือน พร้อมเพิ่มช่องทางจัดจำหน่ายอย่างน้อย 2 ช่องทาง
- ยกระดับนวัตกรรมอาหารไทย และส่งเสริมการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

ข้อมูลติดต่อ

นายกอบลาภ เชี่ยวอุดม โทร 081-441 8928

dadgam0166@gmail.com



นวัตกรรมเยลลี่เสริมไฟเบอร์ไอโอดิกจากก้านผักเคล ไปสู่การสร้างสินค้ามูลค่าใหม่

ที่มาและปัญหา

วิสาหกิจชุมชนวัยหวานมีความต้องการที่จะพัฒนาและต่อยอดเยลลี่ผักเคลจากวัตถุดิบที่เหลือ จากกระบวนการผลิตผงโรยข้าวโดยการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมงานวิจัยเข้ามาช่วยให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าที่สูงขึ้น และมีเนื้อสัมผัสที่กลุ่มลูกค้าต้องการ และมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งในกระบวนการนำส่วนก้านของผักเคลมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่านั้นยังสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับก้านผักเคลจากมูลค่า 0 บาท เป็น 555,000 บาทต่อปี รายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการแปรรูปก้านผักเคล โดยการเพิ่มมูลค่าส่งผลให้คุณภาพชีวิตของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน มีรายได้ที่มากขึ้นสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนต่อไป

นวัตกรรม

การนำก้านผักเคลอินทรีย์ที่เหลือจากกระบวนการผลิตผงโรยข้าวมาแปรรูปเป็นเยลลี่เสริมไฟเบอร์ไอโอดิกจากก้านผักเคล จับกลุ่มวัยรุ่นที่ไม่ชอบทานผัก โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชนช่วยในการลดต้นทุนในกระบวนการผลิตสินค้า และเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรให้สูงขึ้นสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรและเครือข่ายได้อย่างยั่งยืน



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนวัยหวาน
อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรและสมาชิกกลุ่ม
- ลดต้นทุนในกระบวนการผลิตได้มากกว่าร้อยละ 30
- ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ข้อมูลติดต่อ

pleja072@gmail.com

www.bananaindy.com



การพัฒนาผลิตภัณฑ์สเปรย์ให้ความสดชื่นและบำรุงหน้าจากผลผลิตพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำมะนาวโดยใช้เทคโนโลยีไมโครอิมัลชันที่มาและปัญหา

ปัญหามะนาวมีราคาผันผวนตามฤดูกาล ทำให้เกษตรกรขาดเสถียรภาพทางรายได้ ผลผลิตมะนาวส่วนหนึ่งเสียหายหรือไม่ถูกนำมาใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า โครงการจึงมุ่งเพิ่มมูลค่าและยืดอายุการใช้มะนาวโดยพัฒนาเป็นสเปรย์อเนกประสงค์

นวัตกรรม

น้ำมะนาวแท้ผสมสมุนไพรและสารสกัดธรรมชาติ แปรรูปเป็น สเปรย์ฆ่าเชื้อและดับกลิ่น ใช้เทคโนโลยีการสกัดและบรรจุที่ช่วยรักษาคุณค่าทางธรรมชาติและความปลอดภัยของผู้ใช้โดยได้ออกแบบผลิตภัณฑ์ในรูปแบบพกพาสะดวก ตอบโจทย์ทั้งตลาดสุขภาพและสิ่งแวดล้อม



พื้นที่ดำเนินการ

จังหวัดกาญจนบุรี

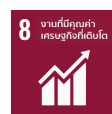
ผลกระทบสังคม

- สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชนจากการใช้มะนาวเหลือทิ้งให้เกิดมูลค่าเพิ่มเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน
- ผู้บริโภคได้ผลิตภัณฑ์ปลอดภัย ใช้ทดแทนสารเคมีในครัวเรือนและลดความเสี่ยงต่อสุขภาพ
- สนับสนุนการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดของเสียและส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียนในท้องถิ่น

ข้อมูลติดต่อ

บริษัท เลมอน โกลด์ (แอล.เอ็ม.จี) จำกัด

Social media



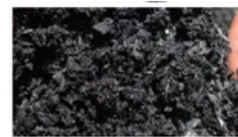
ไบโอฟิกซ์ (Bio-Fix) : นวัตกรรมการกักเก็บคาร์บอนเสริมพลังดิน

ที่มาและปัญหา

วิสาหกิจชุมชนได้ดำเนินการจากการรวมกลุ่มของเกษตรกรที่สนใจการปลูกพืชแบบอินทรีย์ เพื่อต้องการดูแลสุขภาพของตนเองและต้องการให้ผู้บริโภคได้รับประทานของดี ปลอดภัย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนจะรับผลผลิตของสมาชิกในกลุ่มมาขายที่ร้านค้าของกลุ่มภายในโครงการฟื้นฟูดินเสื่อมโทรมเขาชะงุ้ม ตลาดเกษตรกร และโรงพยาบาลโพธาราม นอกจากนี้ได้พัฒนาแปลงเกษตรอินทรีย์ของสมาชิกเป็นแหล่งเรียนรู้ ศึกษาดูงาน เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงเกษตร สำหรับนวัตกรรมดินปลูกผสมถ่านชีวภาพคุณภาพสูง จะเป็นผลดีใหม่ของกลุ่มที่จะดำเนินการพัฒนาขึ้นที่ช่วยกักเก็บคาร์บอนในรูปเสถียร ลดการปลดปล่อยคาร์บอนสู่บรรยากาศ

นวัตกรรม

ไบโอฟิกซ์ (Bio-Fix) นวัตกรรมการกักเก็บคาร์บอนเสริมพลังดิน เป็นการนำประโยชน์จากถ่านชีวภาพคุณภาพสูง มาผ่านกระบวนการดูดซับคีเลตธรรมชาติ (Natural Chelating Agent) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างรายได้ตลอดจนเป็นทางเลือกในการจัดการของเสียทางการเกษตร ลดปัญหาโลกร้อน การพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้สามารถกักเก็บคาร์บอนในดิน ในรูปแบบของถ่านชีวภาพ ผสมกับวัสดุปลูกอื่นๆ เป็นผลิตภัณฑ์ดินปลูกคุณภาพสูง และเป็นต้นแบบของการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนที่ตอบโจทย์ทั้ง “เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม-สังคม” อย่างยั่งยืน



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรเครือข่ายขยายผลโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริเขาชะงุ้ม จังหวัดราชบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง ราชบุรี

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้และสร้างอาชีพเสริมจากการใช้ประโยชน์ของเหลือใช้
- ลดข้อร้องเรียนปัญหาฝุ่นควันในชุมชน
- ลดการเผาเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรในที่โล่งแจ้ง ลดหมอกควัน
- ลดการปลดปล่อยคาร์บอนไดออกไซด์สู่บรรยากาศ

ข้อมูลติดต่อ

- Santirak@mcr.u.ac.th
- 092-9741179 (ไมตรี พวงอินทร์)
- 063-6641515 (ผศ.ดร.สันติ รักชาวงค์)



พัฒนานวัตกรรมหลักสูตรรุกรบกรเพื่อโอกาสทางอาชีพสีเขียวสำหรับผู้ต้องขัง และผู้ด้อยโอกาส ที่มาและปัญหา

โครงการนี้จะฝึกอบรมการดูแลต้นไม้ อาชีพสีเขียวและการปรับตัวเข้าสู่สังคม เพื่อให้ผู้ต้องขังไม่กลับมากระทำผิดซ้ำอีก นอกจากนี้ยังผลักดันระบบจ้างงานผู้ต้องขัง ผู้ด้อยโอกาสออกมารับงานดูแลต้นไม้จากหน่วยงานของรัฐ แบบเดียวกับที่จ้างผู้ต้องขังผู้ด้อยโอกาส ทำงานนอกห้องอีกทั้งยังเปิดโอกาสให้ผู้ต้องขัง ผู้ด้อยโอกาสได้มีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม โดยบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน ในการแก้ไขปัญหาสังคมและสิ่งแวดล้อมไปพร้อมๆกัน

นวัตกรรม

พัฒนานวัตกรรมหลักสูตรรุกรบกรสำหรับผู้ต้องขัง/ผู้ด้อยโอกาส พัฒนาระบบและเครือข่ายการจ้างงานทางอาชีพสีเขียวโดยบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน ในการแก้ไขปัญหาสังคมและสิ่งแวดล้อมไปพร้อมๆกัน



พื้นที่ดำเนินการ

- เรือนจำกลางเขาบิน จังหวัดราชบุรี
- บ้านกาญจนาภิเษก จังหวัดนครปฐม

ผลกระทบสังคม

- การเปลี่ยนมุมมองของสังคมและนายจ้างต่อผู้พ้นโทษ โดยเน้นที่ทักษะ ความสามารถ และความรับผิดชอบ
- การออกแบบ “ระบบสนับสนุนหลังการจ้าง” เช่น การติดตามผล การให้คำปรึกษา และการสร้างเครือข่ายเพื่อนร่วมอาชีพ
- การสร้างต้นแบบความร่วมมือภาครัฐ เอกชน ประชาสังคม เพื่อการจ้างงานกลุ่มเปราะบางในสายอาชีพที่มีอนาคต
- การวางรากฐานของ "งานสีเขียวเพื่อสังคม" โดยแสดงให้เห็นว่าอาชีพรุกรบกรไม่ใช่แค่งานสิ่งแวดล้อม แต่คือช่องทางในการเปลี่ยนชีวิตของผู้คน

ข้อมูลติดต่อ

Bigtrees.foundation2020@gmail.com

FB: BIG Trees



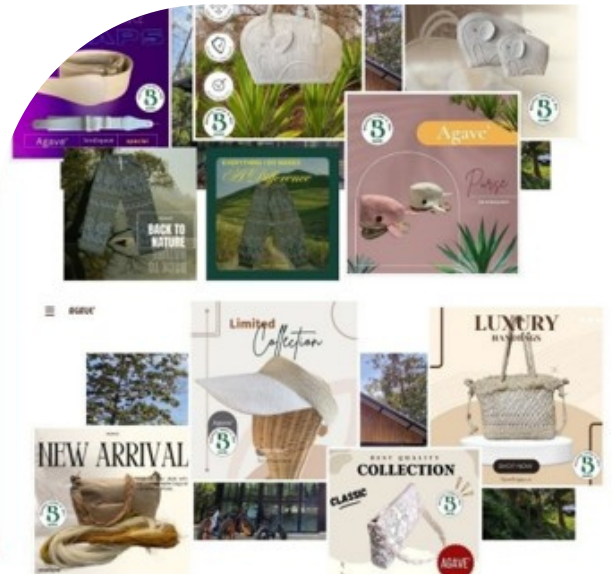
นวัตกรรมเส้นใยอากาศเว่จากภูมิปัญญาชุมชนสู่สินค้ามูลค่าสูง

ที่มาและปัญหา

จุดเริ่มต้นมาจากปัญหาเรื่องรังและทวีความรุนแรงขึ้นในพื้นที่ นั่นคือ วิกฤตการขาดแคลนน้ำ และสภาพพื้นที่แห้งแล้งเชิงกระด้าง ส่งผลกระทบโดยตรงต่อชีวิตความเป็นอยู่และอาชีพ จากสถานการณ์อันท้าทายนี้ กลุ่มเกษตรกรวิสาหกิจชุมชนของเราได้แก้ปัญหาด้วยเหตุผลที่ว่า อากาศเว่เป็นพืชที่ปรับตัวได้ดีในสภาพอากาศแห้งแล้ง และต้องการน้ำน้อยมากเมื่อเทียบกับพืชเศรษฐกิจอื่นๆ ทำให้สามารถเติบโตได้ดีแม้ในสภาพดินที่แห้งกระด้าง ช่วยลดแรงกดดันต่อแหล่งน้ำธรรมชาติได้อย่างดี

นวัตกรรม

สร้างพืชเศรษฐกิจทางเลือกใหม่ที่ยั่งยืน โดยการนำเอาอากาศเว่ ซึ่งเป็นพืชทน แล้ง ใช้น้ำน้อย และปรับตัวเข้ากับสภาพดินที่แห้งกระด้าง ได้ดีพลิกข้อจำกัด ของพื้นที่ให้กลายเป็นจุดแข็ง เกษตรกร มีรายได้ตลอดปีแม้ในฤดูแล้ง สร้างมูลค่าเพิ่มและอาชีพฐานรากจากเดิมที่ดินอาจแทบไม่มีค่า เราแปรรูป เส้นใยอากาศเว่เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง ที่เครื่องแต่งกาย ของตกแต่ง และ เฟอร์นิเจอร์ สร้างห่วงโซ่มูลค่าใหม่ที่มาจากท้องถิ่น ทำให้เกิดอาชีพใหม่ๆ และรายได้



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปใยพืชและต่อยอดนวัตกรรมอากาศเว่ บ้านยางคู่ จังหวัดราชบุรี

ผลกระทบสังคม

- เป็นการสร้างรายได้และอาชีพให้กับชุมชน การปลูกและนำเส้นใยมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในกระบวนการผลิตเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Eco-Friendly) และผลิตภัณฑ์ก็เป็น (Green Product) สามารถดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO2) ได้ดีและการใช้น้ำน้อย ผลิตภัณฑ์สามารถย่อยสลายได้ในธรรมชาติกับคนในพื้นที่ได้ร่วมมือกันทำงานเรียนรู้ และพัฒนา ทักษะใหม่ๆ ร่วมกัน เกิดเป็นความสามัคคีและส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชน ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ ทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงขึ้นต่อยอดด้วยการเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับพืชทนแล้ง

ข้อมูลติดต่อ

Korakrit_pork@yahoo.com

@AGAVE THAI



นวัตกรรมเครื่องล้างไข่ฟาร์มอัตโนมัติ เพื่อส่งเสริมคุณภาพการเกษตรระดับชุมชนที่มาและปัญหา

ปัจจุบันภาครัฐได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรเพาะเลี้ยงฟาร์มเพื่อเป็นอาหารและจ หน่าย รวมถึงส่งเสริมให้เป็น อาหารแห่งอนาคต แต่ฟาร์มขนาดเล็ก และเพาะเลี้ยงในน้ำซึ่งมีโอกาสที่จะมีการปนเปื้อนหรือมีเชื้อโรคเกาะตามผิว ของฟาร์มได้ง่าย ในการทำความสะอาดให้มั่นใจในการรับประทานจึงใช้ เวลามาก และ ใช้น้ำในปริมาณที่มากไปด้วย วิชากิจชุมชนกรีนฮัก โปรเจกต์ จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาเครื่องล้างไข่ฟาร์มอัตโนมัติ เพื่อแก้ไขปัญหาเหล่านี้

นวัตกรรม

นำระบบ IoT เข้ามาช่วยในการควบคุม กระบวนการล้าง กระบวนการฆ่าเชื้อโรคด้วย โอโซน จนถึงการสลัดน้ำด้วยเวลาที่ เหมาะสม เพื่อให้มั่นใจว่าฟาร์มสะอาดอย่างทั่วถึง โดยเครื่อง ล้างไข่ฟาร์มนี้ทำงานด้วยพลังงานจากโซลาร์เซลล์



ภาพประกอบ ซึ่งอาจมีการเปลี่ยนแปลงในกระบวนการพัฒนาได้

พื้นที่ดำเนินการ

วิชากิจชุมชนกรีนฮัก โปรเจกต์ สุพรรณบุรี

ผลกระทบสังคม

- สร้างโอกาสในการมีรายได้เพิ่มให้เกษตรกร
- ส่งเสริมการใช้พลังงานสะอาดในชุมชน
- สร้างองค์ความรู้และต้นแบบเทคโนโลยีที่สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดได้

ข้อมูลติดต่อ

Spring.season@gmail.com

FB : Green Hug Project



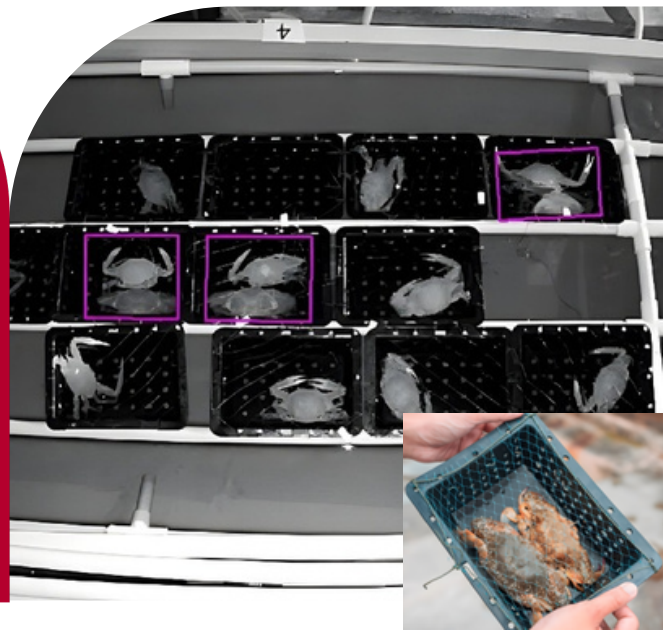
นวัตกรรมการเพิ่มมูลค่าปูม้าด้วยการผลิตเป็นปู นึ่งโดยใช้ระบบตรวจจับ และแจ้งเตือนการลอก คราบแบบอัตโนมัติ สำหรับประมงพื้นบ้าน

ที่มาและปัญหา

ผลผลิตปูนึ่งของไทยมีแนวโน้มลดลงเรื่อยๆ เนื่องจากปัญหาขาดแคลนแรงงานและพันธุ์ปูทะเล ปูม้ามีศักยภาพในการนำมาผลิตปูนึ่ง แต่มีข้อจำกัดที่สำคัญ คือ ปูม้าทนทานต่อสภาพแวดล้อมในการเพาะเลี้ยงได้น้อยกว่าปูทะเล รวมถึงเปลือกชุดใหม่ของปูม้าจะแข็งตัวอย่างรวดเร็วภายในเวลา 1 ชั่วโมง จึงต้องทำการปรับเปลี่ยนรูปแบบการผลิตโดยนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้

นวัตกรรม

กระบวนการผลิตปูนึ่งจากปูม้าจะทำการคัดเลือกเฉพาะปูม้าใกล้ลอกคราบมาเข้าระบบเพาะเลี้ยงปูนึ่งแบบน้ำหมุนเวียน ซึ่งปูจะลอกคราบภายใน 1 - 4 วันโดยไม่ต้องให้อาหาร ใช้ระบบ Computer Vision ในการประมวลผลภาพด้วยโมเดลปัญญาประดิษฐ์เพื่อทำการตรวจจับและแจ้งเตือนการลอกคราบแบบอัตโนมัติ ซึ่งมีความแม่นยำสูงถึงร้อยละ 95 นอกจากนี้จะทำให้สามารถเก็บเกี่ยวปูม้าได้ในเวลาอันเหมาะสมแล้ว ยังช่วยลดการใช้แรงงานในฟาร์มได้อย่างมีนัยสำคัญ



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มประมงพื้นบ้านปากน้ำปราณ
ตำบลปากน้ำปราณ อำเภอปราณบุรี
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

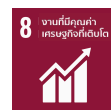
ผลกระทบสังคม

- สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับปูม้าใกล้ลอกคราบ ซึ่งในบางพื้นที่มีราคาต่ำและไม่เป็นที่ต้องการของตลาด
- เพิ่มรายได้ให้กับชาวประมงพื้นบ้าน
- เกิดการจ้างแรงงานและสร้างอาชีพใหม่ในชุมชน
- คุณภาพชีวิตของแรงงานในฟาร์มปูนึ่งดีขึ้นเมื่อเทียบกับระบบการผลิตแบบเดิม

ข้อมูลติดต่อ: บริษัท ฟาร์มซิลด์ จำกัด

sathit5934@gmail.com

LINE ID: sathit5934





NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



สกสว



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำพื้นที่ภาคกลาง

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

FarmUp แพลตฟอร์มดิจิทัลจับคู่ซื้อขายสินค้าเกษตรและโลจิสติกส์เพื่อความยั่งยืน

ที่มาและปัญหา

จากสถานการณ์การจัดการห่วงโซ่อุปทานในภาคการเกษตรที่ขาดประสิทธิภาพ พึ่งพิงระบบพ่อค้าคนกลางหลายทอด ได้ส่งผลให้เกิดการกดราคา ณ แหล่งผลิต ขณะที่ผู้ประกอบการฝั่งปลายน้ำ ทั้งโรงงานแปรรูปและผู้ค้าส่งยังต้องเผชิญกับความไม่แน่นอนของปริมาณและคุณภาพวัตถุดิบ นำไปสู่การสต็อกสินค้าเกินความจำเป็นและอัตราของเสียที่สูงถึง 3-10% ต่อบรรยากาศการผลิต ทำให้เกิดการพัฒนานวัตกรรม FarmUp ขึ้น เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวไปพร้อมกับการสร้างรายได้ที่เป็นธรรมให้แก่เกษตรกรและผู้ซบรถขนส่งสินค้าเกษตรในท้องถิ่น

นวัตกรรม

FarmUp คือแพลตฟอร์มซอฟต์แวร์ที่ประกอบด้วย LINE Bot สำหรับการใช้งานที่สะดวกเข้าถึงง่าย และ Web Dashboard สำหรับการบริหารจัดการขั้นสูงของผู้ดูแลระบบและผู้ซื้อขายใหญ่ นวัตกรรมนี้เป็นการสร้างระบบนิเวศดิจิทัลที่ครบวงจรสำหรับห่วงโซ่อุปทานเกษตร โดยการให้บริการจับคู่ (Matching) ด้วย AI บริการชำระเงินผ่านเอสโครว์ (Escrow) บริการติดตามการขนส่ง (Tracking) แบบเรียลไทม์ และบริการประเมินและให้คะแนน (Rating) เพื่อความน่าเชื่อถือ พร้อมการนำอัลกอริทึมจัดตารางและเส้นทางรถขนส่งอัตโนมัติมาใช้ เพื่อลดเที่ยวรถเปล่า และการใช้รูปแบบธุรกิจค่าธรรมเนียมสองฝั่ง (Dual-side Fee Model) ในอัตราต่ำ เพื่อสร้างความยั่งยืนโดยไม่สร้างภาระให้ผู้ใช้งาน



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มผู้ประกอบการร้านยาง อ.เมือง จ.พิษณุโลก

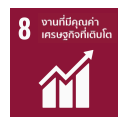
ผลกระทบสังคม

- ประชาชนในพื้นที่ห่างไกลร้านซ่อมยางหรือไม่มีรถยนต์สำรองจะสามารถเข้าถึงบริการซ่อมยางได้เท่าเทียมและรวดเร็ว ไม่ต้องรอการช่วยเหลือจากภายนอก
- เพิ่มรายได้และสร้างอาชีพใหม่ในชุมชน
- ลดค่าใช้จ่ายและเวลาสูญเสียของประชาชนจากเหตุยางรั่ว
- ประชาชน โดยเฉพาะผู้หญิงหรือผู้สูงอายุ ที่เกิดเหตุรถเสียกลางทางหรือตอนกลางคืน จะมีทางเลือกที่ปลอดภัยในการรับบริการโดยไม่ต้องพึ่งร้านหรือบุคคลแปลกหน้าแบบไม่เป็นระบบ
- สร้างต้นแบบการใช้เทคโนโลยีเพื่อสังคม

ข้อมูลติดต่อ

billy@realcorporation.one

FarmUpTH



ระบบอัจฉริยะสำหรับการฆ่าเชื้อและติดตามผลในรถบริการการแพทย์ฉุกเฉินแบบเชิงบรรทัดฐานประโยชน์ด้วยเทคโนโลยี IoT

ที่มาและปัญหา

นับตั้งแต่เกิดการแพร่ระบาดของ COVID-19 ระบบบริการการแพทย์ฉุกเฉินของประเทศไทยต้องเผชิญกับความท้าทายอย่างมากในการควบคุมการแพร่กระจายของเชื้อโรค โดยเฉพาะการทำความสะอาดฆ่าเชื้อรถบริการการแพทย์ฉุกเฉินภายหลังการให้บริการผู้ป่วยติดเชื้อ ซึ่งวิธีการทำความสะอาดแบบเดิมใช้เวลานาน และใช้สารเคมีปริมาณมาก ทำให้เกิดข้อจำกัดด้านทรัพยากร ส่งผลต่อความสามารถในการให้บริการอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม รวมถึงมีต้นทุนในการดำเนินงานสูง จึงเกิดการพัฒนานวัตกรรมนี้ขึ้นเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว

นวัตกรรม

นวัตกรรมได้รับการออกแบบให้มีความเหมาะสมกับลักษณะการใช้งานจริงในพื้นที่จำกัดภายในรถบริการการแพทย์ฉุกเฉิน มีขนาดเล็ก กะทัดรัด ประหยัดพลังงาน ง่ายต่อการผลิต ซ่อมบำรุงและใช้งานในภาคสนาม ระบบถูกพัฒนาให้สามารถลดการใช้สารเคมีในกระบวนการฆ่าเชื้อ ขณะที่ยังคงประสิทธิภาพในการกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ได้ทั้งบนพื้นผิวและในอากาศอย่างครอบคลุม ภายใต้ระยะเวลาเพียง 15 นาทีต่อรอบการใช้งาน ซึ่งช่วยเพิ่มความเร็วในการหมุนเวียนรถพยาบาลในระบบได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งยังเป็นระบบอัตโนมัติที่สามารถตรวจวัดและรายงานผลการฆ่าเชื้อแบบเรียลไทม์ ผ่านเทคโนโลยี IoT พร้อมระบบเก็บข้อมูลสิ่งแวดล้อมภายในรถ เช่น อุณหภูมิ ความชื้น และคุณภาพอากาศ



พื้นที่ดำเนินการ

- สถาบันการแพทย์ฉุกเฉินแห่งชาติ ตำบลตลาดขวัญจังหวัดนนทบุรี
- องค์การบริหารส่วนท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยา อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ผลกระทบสังคม

- การบริหารจัดการทรัพยากรในการปฏิบัติงาน เช่น ลดคน ลดต้นทุน ลดเวลา ลดขั้นตอนการทำความสะอาด และลดปัญหาการหมุนเวียนรถฯ ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลสูง
- คุณภาพชีวิตของบุคลากรทางการแพทย์และผู้ใช้บริการรถฯ ดีขึ้น จากการลดความเสี่ยงในการติดเชื้อ
- สร้างหลักประกันคุณภาพทางสาธารณสุขพื้นฐาน
- ลดการใช้สารเคมีในปริมาณมากและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.02 เท่า

ข้อมูลติดต่อ

panomb.en@gmail.com

บริษัท คิวจินิก จำกัด



ชอยล์เอกเซล: จุลินทรีย์เร่งย่อยสลายต่อซังและฟางข้าว สู่ระบบการนำแบบไม่เผาด้วยระบบนิเวศแห่งความร่วมมือ

ที่มาและปัญหา

สถานการณ์การเผาต่อซังและฟางข้าวเพื่อการเตรียมพื้นที่เพาะปลูกในระบบการเกษตรของประเทศไทยเป็นปัญหาสำคัญที่ส่งผลกระทบต่ออย่างรุนแรงด้านสิ่งแวดล้อม ภายใต้บริบทหนึ่งในทางเลือกที่ได้รับความสนใจอย่างยิ่งในช่วงหลายปีที่ผ่านมาคือการใช้ผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ย่อยสลายต่อซังและฟางข้าว ซึ่งสามารถเร่งการสลายตัวของอินทรีย์วัตถุในแปลงนาได้อย่างรวดเร็ว ลดการสะสมของเศษซากพืช ช่วยปรับโครงสร้างของดิน เพิ่มความพร้อมในการเพาะปลูก และลดแรงงานจากการไถกลบซ้ำซ้อน อีกทั้งยังส่งเสริมระบบเกษตรกรรมแบบไม่เผาที่มีความยั่งยืน

นวัตกรรม

ผลิตภัณฑ์พัฒนาจากนวัตกรรมจุลินทรีย์สายพันธุ์ธรรมชาติที่ผ่านการคัดเลือกเชิงระบบ โดยใช้หลักการคัดกรองด้านเอนไซม์ย่อยสลายเซลลูโลส เฮมิเซลลูโลส ที่เป็นโครงสร้างหลักของฟางข้าวและต่อซัง สามารถผลิตกรดอินทรีย์ได้เพิ่มประสิทธิภาพในการย่อยสลาย และไม่สร้างกลิ่นเหม็นระหว่างกระบวนการย่อยสลาย ดังนั้นผลิตภัณฑ์นี้จึงมีคุณลักษณะโดดเด่น คือสามารถย่อยสลายต่อซังและฟางข้าวได้ภายในระยะเวลาเพียง 7 วัน โดยไม่ก่อให้เกิดกลิ่นเหม็น ทั้งนี้เป็นผลมาจากการใช้จุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพสูงในการย่อยแบบใช้อากาศ สามารถใช้งานในพื้นที่เกษตรกรรมใกล้ชุมชน หรือในเขตที่มีข้อจำกัดด้านกลิ่นได้อย่างปลอดภัย



พื้นที่ดำเนินการ

- พื้นที่ปลูกข้าวบริเวณแนวท่อส่งก๊าซฯ ตำบล ไทรน้อย
- อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี
- กลุ่มเกษตรกรผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวชุมชนนิคมเกษตรข้าว จังหวัดสุพรรณบุรี
- ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย ตำบลบ้านโพธิ์ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

ผลกระทบสังคม

- การส่งเสริมให้เกิดเกษตรกรรมต้นแบบทำนาแบบไม่เผา
- เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตดีขึ้นและมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการลดต้นทุนในการใช้ปุ๋ยเคมี
- เกิดนิเวศแห่งความร่วมมือระหว่างรัฐ เอกชน และเกษตรกร
- ลดมลพิษทางอากาศและฝุ่น PM 2.5
- การฟื้นฟูโครงสร้างดินเพิ่มความหลากหลายให้จุลินทรีย์ในดิน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.88 เท่า

ข้อมูลติดต่อ



soilxcel.info@gmail.com



FB: ชอยล์เอกเซล ดูแลดินและพืช



พลาสติก: นวัตกรรมเปลี่ยนขยะพลาสติกและขยะเศษอาหารเป็นหินเทียม

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันแนวโน้มของปัญหาปริมาณขยะมูลฝอยทั่วประเทศทวีความรุนแรงและเพิ่มขึ้นทุกปี โดยเฉพาะอย่างยิ่งขยะพลาสติกตามชายฝั่งทะเลที่สร้างมลพิษให้กับพื้นที่ชายฝั่ง ดังนั้นจึงมีการเลือกใช้องค์ความรู้ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในการเพิ่มมูลค่าขยะเศษพลาสติกเป็นหินเทียมที่ไม่ต้องใช้ซีเมนต์เป็นวัสดุประสานสำหรับงานตกแต่งและจัดสวน ซึ่งมีมูลค่าสูงในปัจจุบัน และใช้ต้นทุนการผลิตเครื่องจักรที่มีราคาถูก เหมาะสำหรับชุมชนเศรษฐกิจฐานรากที่สามารถเข้าถึงเทคโนโลยีได้ง่ายและสามารถสร้างรายได้ในเชิงพาณิชย์

นวัตกรรม

พลาสติก เป็นนวัตกรรมหินเทียมที่ใช้ในงานประดับ ตกแต่ง จัดสวนทดแทนหินจริงตามธรรมชาติ และสามารถประยุกต์ใช้เป็นส่วนผสมในคอนกรีตน้ำหนักเบาได้ พลาสติกจึงเป็นนวัตกรรมใหม่ทั้งด้านผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต โดยใช้ความร้อนที่พอเหมาะเพื่อหลอมขยะพลาสติก นวดผสมกับขยะเศษอาหารให้เข้ากัน ด้วยเครื่องจักรที่เหมาะสม แล้วนำไปอัดลงในโมเดล หรือ ปั้นด้วยมือตามรูปทรงที่ต้องการ สามารถใช้ทดแทนหินเทียมที่มีความสวยงามเหมือนธรรมชาติและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



พื้นที่ดำเนินการ

- วิสาหกิจชุมชนเปลี่ยนขยะให้เป็นประโยชน์ รักษ์ทะเลเสนห์บ้านอำเภอ ชุมชนบ้านอำเภอ ตำบลนาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี
- ชุมชนบ้านขุนสมุทรจีน ตำบลแหลมฟ้าผ่า อำเภพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ

ผลกระทบสังคม

- การยกระดับคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจชุมชนของวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย
- การสร้างรายได้เสริมให้แก่ชาวบ้านในชุมชน
- เกิดนิเวศแห่งความร่วมมือระหว่างรัฐ เอกชน และชุมชนชายฝั่งทะเล
- ลดปริมาณขยะพลาสติกปนเปื้อนในทะเลและลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.52 เท่า

ข้อมูลติดต่อ

ait_k@hotmail.com บริษัท อริยะ

สุทธิ อินเตอร์เทรด จำกัด



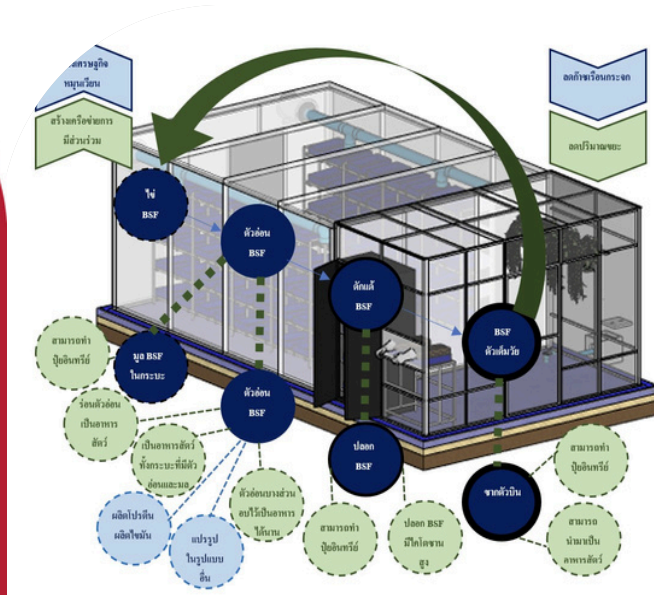
กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ แก่ขยะเปลือกสับปะรดด้วยนวัตกรรมโรงเลี้ยง BSF

ที่มาและปัญหา

โรงงานแปรรูปสับปะรดในประเทศไทยเผชิญกับปัญหาการจัดการเปลือกสับปะรดอย่างมีนัยสำคัญ โดยขยะเปลือกสับปะรดซึ่งเป็นของเหลือจากการแปรรูปคิดเป็นสัดส่วนถึง 40-50% ของน้ำหนักสับปะรดสดทั้งหมดที่นำเข้าโรงงาน การนำเปลือกสับปะรดมาใช้เป็นวัตถุดิบเลี้ยง BSF ถือเป็นแนวทางที่มีศักยภาพสูงในการจัดการของเสียและสร้างมูลค่าเพิ่มทางการเกษตรอย่างยั่งยืน เนื่องจากเปลือกสับปะรดมีน้ำตาลธรรมชาติ เส้นใย และแร่ธาตุที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของตัวหนอน BSF ทั้งยังได้ผลพลอยจากกระบวนการผลิตเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่มีคุณภาพ

นวัตกรรม

นวัตกรรมนี้นำแนวคิดโรงเลี้ยง BSF ในระบบควบคุมมาพัฒนาต้นแบบสำหรับการจัดการของเสียอินทรีย์จากโรงงานแปรรูปสับปะรด โดยเปลี่ยนของเสียให้กลายเป็น “วัตถุดิบคุณภาพสูง” สำหรับผลิตโปรตีนทางเลือก อาหารสัตว์ ปุ๋ยอินทรีย์ และน้ำหมักชีวภาพ จุดเด่นของนวัตกรรมนี้ คือ การบูรณาการเทคโนโลยีชีวภาพกับระบบควบคุมสภาพแวดล้อม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต BSF ลดกลิ่นและแมลงรบกวน ทั้งยังสร้างรายได้ใหม่ให้เกษตรกรในระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) โดยมีการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชนและขยายตลาดในเชิงพาณิชย์



พื้นที่ดำเนินการ

- หมู่ที่ 5 ตำบลบางโขมด อำเภอบ้านหมือ จังหวัดสระบุรี
- หมู่ที่ 4 ตำบลเกษตรสุวรรณ อำเภอปอทอง จังหวัดชลบุรี

ผลกระทบสังคม

- การยกระดับคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจชุมชนของวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย
- การสร้างรายได้เสริมให้แก่ชาวบ้านในชุมชน
- เกิดความร่วมมือและถ่ายทอดองค์ความรู้สู่เครือข่ายชุมชนอื่น ๆ
- ลดปริมาณขยะเปลือกสับปะรดและลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.75 เท่า

ข้อมูลติดต่อ

npongmak@gmail.com

FB: สวนตองก้า



ฟังก์ชันนอลโยเกิร์ตพร้อมดื่มจากนํ้านมควายมูร่าห์ เพื่อเสริมสร้าง กล้ามเนื้อ กระดูก และลำไส้

ที่มาและปัญหา

จากผลการวิจัยพบว่านํ้านมควายมีจุดแข็งในเรื่องของโปรตีนและแคลเซียมที่สูงกว่านมวัว และมีคลอเลสเตอรอลที่ต่ำกว่า ซึ่งเหมาะสำหรับการนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับผู้สูงอายุที่อยู่ในรูปแบบของ Functional Drinking Yogurt เพราะอุดมด้วยคุณประโยชน์ของสารอาหาร และรับประทานง่าย ทั้งยังมีคุณค่าในเรื่องของจุลินทรีย์ที่ดีต่อลำไส้ เพื่อให้ผู้บริโภคที่เป็นผู้สูงอายุได้รับการเสริมสร้างในเรื่องของมวลกระดูก มวลกล้ามเนื้อ และมีระบบย่อยและระบบขับถ่ายที่ดีขึ้น ขณะเดียวกันก็เป็นการช่วยส่งเสริมอาชีพให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงควายนมอีกด้วย

นวัตกรรม

ปัจจุบันในท้องตลาดยังไม่มี Functional Yogurt Drink ที่ทำจากนมควาย ซึ่งมีคุณค่าสูงกว่านมวัว อีกทั้งในตลาดยังขาดผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมดื่มที่มีแคลเซียมจากแหล่งธรรมชาติ (ไม่เติมแคลเซียมสังเคราะห์) ตลอดจนถึงไม่มีแบรนด์ใดที่ออกแบบสูตรเฉพาะของโยเกิร์ตพร้อมดื่มสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุที่ต้องการเสริมสร้างกระดูก กล้ามเนื้อ และลำไส้พร้อมกัน กล่าวได้ว่านวัตกรรมผลิตภัณฑ์นี้สามารถสร้าง Emotional Value ผ่านความเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ใช้เทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย และสร้างความภาคภูมิใจจากการเป็นผลิตภัณฑ์ที่มาจากฟาร์มควายนมแห่งเดียวในประเทศไทย



พื้นที่ดำเนินการ

- ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์บุรีรัมย์ กลุ่มผู้เลี้ยงควายนม
- มูร่าห์ จังหวัดฉะเชิงเทรา และจังหวัดบุรีรัมย์ กลุ่มผู้สูงอายุและผู้บริโภคทั่วประเทศไทย

ผลกระทบสังคม

- การส่งเสริมสุขภาพที่แข็งแรงและคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ผู้บริโภคและผู้สูงอายุ
- ส่งเสริมอาชีพและเศรษฐกิจชุมชนของผู้เลี้ยงควายนม
- เกิดนิเวศแห่งความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและเกษตรกรผู้เลี้ยงควายนม
- ส่งเสริมให้ควายสายพันธุ์นมเป็นสัตว์เศรษฐกิจใหม่ของประเทศไทย
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.94 เท่า

ข้อมูลติดต่อ

charinee.c@gmail.com

Line id: @murrahmilk



Trumkin: มายองเนส Low Fat จากเมล็ดฟักทองเพื่อสุขภาพและความยั่งยืน

ที่มาและปัญหา

จากกระแสตอบรับที่ดีของผลิตภัณฑ์ Trumkin Non-Dairy Cheese Spread โดยใช้เมล็ดฟักทองเป็นวัตถุดิบหลัก ทำให้บริษัทเล็งเห็นโอกาสทางนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์มายองเนสไขมันต่ำจากเมล็ดฟักทอง ซึ่งต่างจากมายองเนสทั่วไปที่มีปริมาณไขมันสูงถึง 70-80% ซึ่งเป็นข้อจำกัดสำคัญของกลุ่มผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) โดยผลิตภัณฑ์ใหม่นี้ใช้เทคนิคการสร้างเนื้อสัมผัสด้วยโปรตีนและใยอาหารจากพืช แทนน้ำมันและไข่ทั้งหมด เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ยังคงความอร่อย รับประทานได้อย่างปลอดภัยทุกวัน และยังเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

นวัตกรรม

มายองเนสจากเมล็ดฟักทองสูตรไขมันต่ำ (Low Fat) เกิดจากแนวคิด "Clean Label + Low Oil" คือการลดปริมาณไขมันลง เน้นการใช้วัตถุดิบธรรมชาติ (Clean Label) และลดการใช้น้ำมันให้น้อยที่สุด ผลิตโดยใช้เทคนิค Protein Extraction ร่วมกับ Nano Molecular Encapsulation โดยอาศัยใยอาหารและโปรตีนจากพืชเพื่อสร้างเนื้อสัมผัสที่เหมือนมายองเนสดั้งเดิม และลดปริมาณไขมันเหลือไม่เกิน 5% เพื่อให้ตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ต้องการควบคุมไขมัน ลดน้ำหนัก และกลุ่มผู้เสี่ยงต่อการเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ซึ่งเป็นการยกระดับภาพลักษณ์ "Functional Everyday Food" โดยเปลี่ยนมายองเนส Trumkin ให้เป็น "Functional Everyday Food" ที่ทุกคนสามารถบริโภคได้ทุกวัน



พื้นที่ดำเนินการ

- ตำบลบ้านฉาง อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี
- กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพทั่วประเทศไทย

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มทางเลือกอาหารสุขภาพให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ
- ผู้บริโภคปลอดภัยจากโรคติดต่อไม่เรื้อรัง (NCDs)
- สร้างรายได้ให้เกษตรกรผู้ปลูกฟักทองและขายเมล็ดฟักทอง
- ส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.82 เท่า

ข้อมูลติดต่อ

ncnutcn@gmail.com

บริษัท พีบี ฟู๊ด ทอริ จำกัด



Mantra: ปูจากขนุนอ่อนผัดผงกะหรี่พร้อมรับประทาน

ที่มาและปัญหา

ปัจจุบันผู้บริโภคไทยโดยเฉพาะกลุ่มคนรุ่นใหม่ในเมืองให้ความสำคัญกับสุขภาพ สวัสดิภาพสัตว์ และความยั่งยืนของระบบอาหารมากขึ้น จึงมีความต้องการผลิตภัณฑ์ Plant-Based ที่ให้ประสบการณ์ใกล้เคียงอาหารจากเนื้อสัตว์ ขณะเดียวกันยังพบว่าประเทศไทยมีผลผลิตขนุนอ่อนที่มีราคาตกต่ำหรือถูกทิ้งในช่วงผลผลิตล้นตลาด จากการวิจัยพบว่าขนุนอ่อนมีเนื้อสัมผัสใกล้เคียงเนื้อปู โครงการนี้จึงมุ่งนำนวัตกรรมเฉพาะทางมาแปรรูปขนุนอ่อนให้มีสัมผัสคล้ายเนื้อปูและเพิ่มมูลค่าด้วยรสชาติผัดผงกะหรี่ยอดนิยมเพื่อกระจายรายได้สู่เกษตรกรและชุมชน

นวัตกรรม

ทรัพยากรท้องถิ่นอย่าง “ขนุนอ่อน” มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานที่ให้รสชาติและเนื้อสัมผัสใกล้เคียง “ปูผัดผงกะหรี่” ซึ่งเป็นเมนูยอดนิยมของคนไทยและนักท่องเที่ยว โดยใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคนิคเฉพาะในการแปรรูปขนุนอ่อนเพื่อเลียนแบบสัมผัสของเนื้อปู พร้อมออกแบบสูตรซอสและการบรรจุให้ง่ายต่อการบริโภค เหมาะกับคนยุคใหม่ ซึ่งยังไม่เคยมีผลิตภัณฑ์ลักษณะนี้ในท้องตลาดมาก่อน และมีศักยภาพในการขยายตัวในเชิงพาณิชย์



พื้นที่ดำเนินการ

- ตำบลสวนหลวง อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร
- กลุ่มผู้บริโภคอาหาร Plant-Based ทั่วประเทศไทย

ผลกระทบสังคม

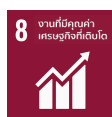
- สร้างรายได้เสริมให้เกษตรกรจากการขายขนุนตกเกรด
- ส่งเสริมอาชีพกลุ่มแม่บ้านในชุมชน
- ส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่ผู้บริโภค
- ลดปริมาณการจับสัตว์ทะเล
- ลดปริมาณขยะจากขนุนอ่อนตกเกรด
- การบูรณาการความร่วมมือระหว่างภาครัฐธุรกิจและชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.92 เท่า

ข้อมูลติดต่อ

info@mantrafoodthailand.com

FB: Mantra -

The Original Thai Plant-Based Foods



Hipfood: โปรตีนกรอบ (หนังไก่กรอบจากพืช) รสน้ำพริกพริกบางช้าง GI โซเดียมต่ำ

ที่มาและปัญหา

ประชากรไทยกำลังเผชิญกับปัญหาสุขภาพเรื้อรังจากพฤติกรรมการบริโภคขนมขบเคี้ยวที่มีปริมาณไขมันอิ่มตัว น้ำตาล และโซเดียมสูง ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงของโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) อย่างไรก็ตามความต้องการโปรตีนในกลุ่มประชากรไทยก็เพิ่มสูงขึ้น ขณะที่แหล่งโปรตีนจากสัตว์มีข้อจำกัดด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การปล่อยก๊าซเรือนกระจกสูง บริษัทจึงสนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นโดยใช้วัตถุดิบโปรตีนจากพืช (ถั่วเหลือง Non-GMO) ที่ดีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม และผสมรสชาติจากภูมิปัญญาท้องถิ่นน้ำพริกพริกบางช้าง GI ของวิสาหกิจชุมชน เพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

นวัตกรรม

Hipfood เป็นนวัตกรรมอาหารทางเลือกจากพืช ประเภทอาหารว่าง ที่ถูกออกแบบรสชาติและเนื้อสัมผัสเลียนแบบหนังไก่กรอบ พกพาสะดวก และตอบโจทย์คนรุ่นใหม่ โดยผสมจุดเด่นของขนมกรอบแบบไทยกับแนวคิด Functional Snack ที่ให้โปรตีนสูงจากพืช ลดไขมัน และควบคุมโซเดียม ใช้เทคโนโลยีการผลิตด้วยการอบกรอบ (Air-Dry or Pre-Crisp) และการทอดด้วยเทคนิคพิเศษ (Controlled Flash Frying) พร้อมทั้งเสริมรสชาติด้วยส่วนผสมจากน้ำพริก “พริกบางช้าง” พืช GI ของชุมชนท้องถิ่นที่แสดงอัตลักษณ์ มีรสชาติอร่อย และดีต่อสุขภาพ



พื้นที่ดำเนินการ

- ตำบลสวนหลวง อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร
- วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตน้ำพริกพริกบางช้าง GI อำเภออัมพวา และ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม
- พื้นที่เกษตรกรผู้ปลูกถั่วเหลือง Non-GMO

ผลกระทบสังคม

- สร้างรายได้ให้เกษตรกรผู้ปลูกพริกบางช้าง GI
- สร้างรายได้ให้เกษตรกรผู้ปลูกถั่วเหลือง Non-GMO
- ส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่ผู้บริโภค
- ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกด้วยการลดการใช้โปรตีนจากสัตว์
- การบูรณาการความร่วมมือระหว่างภาครัฐธุรกิจและชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.82 เท่า

ข้อมูลติดต่อ



prasittpotter@gmail.com



FB: HipFood Protein Snacks



ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโปรตีนจากพืชสาหร่าย ผักกาดทะเลทางเลือกแห่งอนาคต

ที่มาและปัญหา

สาหร่ายผักกาดทะเล (Sea Lettuce) เป็นทรัพยากรชีวภาพท้องถิ่นที่มีศักยภาพสูงในด้านคุณค่าทางโภชนาการโดยเฉพาะปริมาณโปรตีนไฟเบอร์ และสารต้านอนุมูลอิสระ แต่ปัจจุบันสาหร่ายชนิดนี้ยังไม่ได้ถูกพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ขณะที่วิสาหกิจชุมชนมีศักยภาพในการเพาะเลี้ยงและเก็บเกี่ยวสาหร่ายฯ ด้วยวิถีธรรมชาติ มีประสบการณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์และเชื่อมโยงกับเครือข่ายผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวในพื้นที่ จึงเริ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโปรตีนจากพืชสาหร่ายผักกาดทะเลขึ้นเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

นวัตกรรม

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโปรตีนจากพืชสาหร่ายผักกาดทะเลทางเลือก ถูกออกแบบขึ้นเพื่อตอบโจทย์แนวคิดอาหารแห่งอนาคต (Future Food) โดยเฉพาะกลุ่มเป้าหมายที่ใส่ใจสุขภาพ กลุ่มวีแกน ผู้สูงอายุ และผู้แพ้นมวัว อีกทั้งชุมชนยังใช้ระบบเพาะเลี้ยงสาหร่ายแบบหมุนเวียนร่วมกับการเลี้ยงปลานวลจันทร์ทะเล ภายใต้แนวคิด “Milkfish Roadmap to Zero Waste” และจัดทำระบบการเรียนรู้แบบเปิดให้แก่สมาชิกและผู้สนใจ พร้อมระบบประกันรับซื้อสาหร่ายกลับจากสมาชิกเพื่อสร้างรายได้ที่มั่นคง พร้อมทั้งสร้างโมเดลธุรกิจชุมชนที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว การตลาดออนไลน์ และการแปรรูปวัตถุดิบแบบครบวงจร



พื้นที่ดำเนินการ

- ชุมชนบ้านปากน้ำ ตำบลปากน้ำแหลมสิงห์ อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี

ผลกระทบสังคม

- สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงสาหร่ายผักกาดทะเล
- สร้างรายได้ให้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนในกระบวนการแปรรูป
- ส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่ผู้บริโภค
- ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการเพาะเลี้ยงด้วยระบบหมุนเวียนด้วยแนวคิด Zero Waste
- การบูรณาการความร่วมมือระหว่างภาครัฐกิจและชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.85 เท่า

ข้อมูลติดต่อ

suphidalinthong@gmail.com

FB: จันทบุรีปากน้ำแหลมสิงห์



เนยงาเสริมกรดอะมิโนด้วยจมูกข้าว กล้องงอกและเมล็ดงาอ่อน

ที่มาและปัญหา

เนื่องจากงาดำและข้าวกล้อง ยังมีส่วนผลิตส่วนเกินทางการเกษตรที่ต้องการการนำไปแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า การผลิตเนยงาดำเสริมกรดอะมิโนจากเมล็ดงาอ่อนและจมูกข้าวกล้องงอกจึงเป็นนวัตกรรมด้านอาหารที่ช่วยเสริมกรดอะมิโนที่จำเป็น และเป็นการผลิตจากวัตถุดิบที่ผลิตจากเกษตรกรไทย ซึ่งหากสามารถจัดการกระบวนการเก็บเกี่ยวที่สามารถแยกเมล็ดงาแก่และเมล็ดงาอ่อนออกจากกันและนำมาแปรรูปเป็นเนยงาผสมจะช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตและเป็นการใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดขยะงาดำเหลือทิ้ง และสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรอย่างยั่งยืน

นวัตกรรม

ผลิตภัณฑ์เนยงาเสริมจมูกข้าวกล้องงอกและงาอ่อน มุ่งเน้นการผลิตโดยใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่ผลิตจากเกษตรกรไทย ปัจจุบันพบว่ายังขาดการเพิ่มมูลค่าด้วยการผสมวัตถุดิบที่มีคุณสมบัติเสริมสารอาหารที่มีประโยชน์ โดยเฉพาะกรดอะมิโนที่จำเป็น เช่น GABA ที่มาจากเมล็ดงาอ่อนซึ่งมีงานวิจัยรองรับว่ามีกรดอะมิโนที่จำเป็นมากกว่าเมล็ดงาแก่ และในกระบวนการพัฒนาสูตรได้มีการนำจมูกข้าวกล้องงอกมาผสมเพื่อเพิ่มสารอาหารและให้เนื้อสัมผัสคล้ายเนยตลอดจนพัฒนารสชาติที่ได้รับความนิยม และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ และ วิถีแกน



พื้นที่ดำเนินการ

- แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร
- ชุมชนบ้านเขาแหลม ตำบลแม่เป็น อำเภอมะนัง จังหวัดนครสวรรค์

mingsit25@gmail.com

ผลกระทบสังคม

- สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกงาดำในประเทศ
- ส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่ผู้บริโภค
- ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากผลผลิตงาดำที่เหลือทิ้งของเกษตรกร
- การบูรณาการความร่วมมือระหว่างภาคธุรกิจและชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.43 เท่า

ข้อมูลติดต่อ: บริษัท มิ่ง เทรดดิ้ง จำกัด

mingsit25@gmail.com

บริษัท มิ่ง เทรดดิ้ง จำกัด



TOMA+ เครื่องดื่มทางเลือกจากมะเขือเทศเพื่อสุขภาพและชุมชนที่ยั่งยืน

ที่มาและปัญหา

แม้ว่าน้ำมะเขือเทศจะเป็นที่ยอมรับในด้านคุณประโยชน์จากสารไลโคปีน ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่มีประสิทธิภาพสูงกว่าเบต้าแคโรทีนถึง 2 เท่า แต่ผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายในตลาดปัจจุบันกลับมีจุดอ่อนสำคัญด้านเนื้อสัมผัสที่ข้นหนืด ทำให้ผู้บริโภคจำนวนมากไม่เลือกดื่ม ประกอบกับการดูดซึมสารไลโคปีนที่มีประสิทธิภาพต่ำเพียง 5-10% ขณะที่เกษตรกรผู้ปลูกมะเขือเทศยังพบปัญหาผลผลิตล้นตลาดในช่วง TOMA+ จึงถูกพัฒนาขึ้นเพื่อเป็นนวัตกรรมที่เชื่อมต่อว่างดังกล่าว เพื่อส่งเสริมเกษตรกรผู้ปลูกมะเขือเทศและส่งมอบผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ดีแก่ผู้บริโภค

นวัตกรรม

TOMA+ เป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมแรกในประเทศไทยที่ผลิตน้ำมะเขือเทศใสโดยใช้เทคโนโลยี Smart Clarification ที่เน้น Enhanced Bioavailability จากวัตถุดิบท้องถิ่น 100% ซึ่งแตกต่างจากผลิตภัณฑ์น้ำมะเขือเทศใสที่นำเข้ามาจากต่างประเทศซึ่งมักมีการเจือจางและเติมส่วนผสมอื่น หรือสูญเสียสารอาหารสำคัญไปในกระบวนการผลิต TOMA+ จึงเป็นเครื่องดื่มทางเลือกจากมะเขือเทศเพื่อสุขภาพ ที่สามารถเพิ่มการดูดซึมไลโคปีนได้ 2-3 เท่า และรักษาคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้ 85-95% แต่มีเนื้อสัมผัสใสและดื่มง่ายเหมาะกับผู้ที่รักสุขภาพ



พื้นที่ดำเนินการ

- ตำบลบางพลีใหญ่ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ
- วิสาหกิจชุมชนริเช่ฟาร์ม (RICHE FARM) ตำบลคู้้งสำเภาอำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท
- วิสาหกิจชุมชนคลายกังวล ออแกนิกฟาร์ม ตำบลตลุก อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท

ผลกระทบสังคม

- สร้างรายได้ให้เกษตรกรผู้ปลูกมะเขือเทศ
- ส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่ผู้บริโภค
- การบูรณาการความร่วมมือระหว่างภาครัฐกิจและชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 1.44 เท่า

ข้อมูลติดต่อ

phuripat.jkul@gmail.com

บริษัท เบสท์เฟรนด์ฟู้ด จำกัด





NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



สกสว



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำภาคใต้ตอนบน

มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

B-MIX ผงผัก ผลไม้ สมุนไพร 5 สี ด้วยเทคโนโลยีไมโครเวฟ

ที่มาและปัญหา

ชุมชนมีพืชผักสมุนไพรหลากหลายแต่สูญเสียผลผลิต ขาดเทคโนโลยีแปรรูป และไม่ตอบโจทย์ตลาดสุขภาพยุคใหม่ จึงจำเป็นต้องใช้นวัตกรรมเพื่อรักษาคุณภาพ ยกระดับมาตรฐาน และเพิ่มรายได้จากผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีมูลค่าสูง

นวัตกรรม

ในเทคโนโลยีไมโครเวฟเป็นเทคโนโลยีใหม่ที่เหมาะสมกับวัตถุดิบที่ไวต่อความร้อน เช่น สมุนไพร ผลไม้ที่มีสารออกฤทธิ์สูง ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพสูงและสม่ำเสมอ เหมาะต่อการพัฒนาเชิงพาณิชย์ ทั้งในประเทศและส่งออก ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาโดยไม่ใช้สารกันเสีย และเป็นต้นแบบการแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าให้เกษตรกรและชุมชน โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีผลผลิตเหลือทิ้ง



พื้นที่ดำเนินการ

พื้นที่สำหรับพัฒนาชุมชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ผลกระทบสังคม

- ชุมชนมีรายได้เพิ่มจากผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้มาตรฐาน ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารปลอดภัยและมีคุณค่า เกิดการเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ และสามารถขยายผลสู่ชุมชนอื่น ๆ ได้อย่างยั่งยืนบนฐานนวัตกรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น

ข้อมูลติดต่อ

sujiwan.pu@mail.wu.ac.th

<https://sciencepark.wu.ac.th>



นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริกเนื้อปูม้าอบกรอบ

ที่มาและปัญหา

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกและแกงไตปลาของกลุ่มมีอายุสั้น เก็บรักษายาก น้ำหนักมาก และพกพาไม่สะดวก ทำให้จำกัดตลาดและมีการสูญเสียสูง จึงต้องนำนวัตกรรมการอบกรอบด้วยไมโครเวฟมาประยุกต์ใช้ เพื่อยืดอายุสินค้าให้เก็บได้นานกว่า 1 ปี ลดต้นทุน พัฒนาสู่สินค้าของฝากและการส่งออกได้

นวัตกรรม

เทคโนโลยีไมโครเวฟเป็นเทคโนโลยีใหม่ที่เหมาะสมกับวัตถุดิบที่ไวต่อความร้อน เช่น สมุนไพร ผลไม้ที่มีสารออกฤทธิ์สูง ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพสูงและสม่ำเสมอ เหมาะต่อการพัฒนาเชิงพาณิชย์ ทั้งในประเทศและส่งออก ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาโดยไม่ใช้สารกันเสีย และเป็นต้นแบบการแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าให้เกษตรกรและชุมชน โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีผลผลิตเหลือทิ้ง



พื้นที่ดำเนินการ

พื้นที่สำหรับพัฒนาชุมชน อำเภอท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช

ผลกระทบสังคม

- สร้างรายได้และการจ้างงาน เพิ่มโอกาสให้ประมงพื้นบ้านขายวัตถุดิบได้มากขึ้น
- ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น สู่ตลาดโมเดิร์นเทรดและการส่งออก
- ลดการสูญเสียอาหาร ด้วยอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น
- ส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารไทยในรูปแบบทันสมัย เข้าถึงผู้บริโภครุ่นใหม่และต่างประเทศ

ข้อมูลติดต่อ

sujiwan.pu@mail.wu.ac.th

<https://sciencepark.wu.ac.th>



Cocoa Brew (โกโก้ บรูว์)

วิสาหกิจชุมชนผลิตและแปรรูปสินค้าเกษตรทุ่งใหญ่

ที่มาและปัญหา

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งใหญ่ ประกอบด้วยเกษตรกรรุ่นใหม่ที่เล็งเห็นศักยภาพของต้นโกโก้ในจังหวัดนครศรีธรรมราช มีการดำเนินงานครบวงจร ตั้งแต่การเพาะปลูก การหมัก การแปรรูป จนถึงการจัดจำหน่ายสินค้า เช่น เมล็ดโกโก้อบแห้ง โกโก้ nibs โกโก้บัตเตอร์ และเปลือกหุ้มเมล็ดโกโก้ ภายใต้แนวคิด “สดใหม่จากต้น ส่งตรงจากฟาร์ม”

นวัตกรรม

1. Upcycled Cacao Husk แปรรูปเปลือกหุ้มเมล็ดโกโก้เหลือใช้ เป็นชาเครื่องดื่ม เพิ่มมูลค่า ลดของเหลือใช้มาสร้างมูลค่า
2. การอบแห้ง อบแห้งด้วยความร้อนต่ำ เพื่อคงกลิ่นโกโก้ธรรมชาติ ไม่เสียรสหรือกลิ่น ธรรมชาติของโกโก้
3. Plant-based Tea Bag ถุงชาใยพืช ลดการใช้พลาสติก เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และปรับมาเป็นรูปแบบขวดสำหรับบรรจุขวดพกพา



พื้นที่ดำเนินการ

พื้นที่สำหรับพัฒนาชุมชน วิสาหกิจชุมชนผลิตและแปรรูปสินค้าเกษตรทุ่งใหญ่ จ.นครศรีธรรมราช

ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมการมีส่วนร่วมและสร้างทักษะให้ชุมชน
- ลดของเสียจากการแปรรูปโกโก้ (Zero Waste)
- ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน
- เพิ่มรายได้เสริมและสร้างผลิตภัณฑ์สุขภาพตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่

ข้อมูลติดต่อ

sujiwan.pu@mail.wu.ac.th

<https://sciencepark.wu.ac.th>



นวัตกรรมเศรษฐกิจหมุนเวียนในการผลิตสินค้าที่ระลึกบนฐานความเชื่อและศรัทธาพื้นที่สันทนาการโบราณ อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ภายใต้แบรนด์ “ศรีชล”

ที่มาและปัญหา

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในนครศรีธรรมราช นำภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัสดุเหลือใช้ เช่น ทางประทัด มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าและรายได้ให้ชุมชนแต่ปัญหาคือวัสดุเหลือใช้และงานฝีมือเสี่ยงถูกทิ้งหรือสูญหายขาดการสนับสนุนและระบบนวัตกรรมที่เชื่อมโยงตลาดทำให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนยังไม่ตอบโจทย์ตลาดสากล

นวัตกรรม

โครงการพัฒนานวัตกรรมด้านภูมิอากาศ (Climate Innovation) นำเศษวัสดุจากพิธีกรรม เช่น ทางประทัด ดอกดาวเรือง เทียน และเศษวัสดุอื่น ๆ มาจัดการเป็นผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ ส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียน พัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ และสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้ชุมชน ผ่านเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่



พื้นที่ดำเนินการ

พื้นที่สำหรับพัฒนาชุมชน วิสาหกิจชุมชนผลิตและแปรรูปสินค้าเกษตรทุ่งใหญ่ จ.นครศรีธรรมราช

ผลกระทบสังคม

ชุมชนและสังคม (People)

- เพิ่มรายได้สมาชิกชุมชนและคนพิการ
- พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพ

สิ่งแวดล้อม (Planet)

- ลดปริมาณเศษวัสดุเหลือใช้ เช่น ทางประทัดและดอกดาวเรือง
- ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

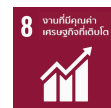
เศรษฐกิจและธุรกิจ (Profit)

- สร้างมูลค่าเพิ่มให้เศษวัสดุเหลือใช้
- กระจายรายได้และสร้างเครือข่ายชุมชนอย่างยั่งยืน

ข้อมูลติดต่อ

sujiwan.pu@mail.wu.ac.th

<https://sciencepark.wu.ac.th>



สแน็คบาร์พลังงานจากเมล็ดมั่งคุด

ที่มาและปัญหา

ผลิตภัณฑ์น้ำมันมั่งคุดสกัดเย็นซึ่งเป็นสินค้าหลักของกลุ่ม คิดเป็นกว่า 80% ของยอดขาย และใช้มั่งคุดสดมากกว่า 500 กิโลกรัมต่อเดือน แต่กระบวนการผลิตก่อให้เกิดของเสียสูงถึง 60% ในรูปเมล็ดและกากเนื้อ ทั้งที่ยังคงมีคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติเปรี้ยวอมหวานที่สามารถพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ จึงเป็นโอกาสในการลดของเสีย เพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

นวัตกรรม

โครงการได้นำนวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ สแน็คบาร์จากมั่งคุด มาใช้ โดยใช้เทคโนโลยีที่ชุมชนเข้าถึงได้และลงทุนต่ำ ได้แก่ การใช้ตู้อบขนาด เล็ก พิมพ์ซิลิโคนหรือแผ่นไม้ขึ้นรูป และเครื่องซีลสุญญากาศขนาดเล็ก ผลิต โดยนำ กากและเมล็ดมั่งคุด จากการทำน้ำมันมั่งคุดสกัดเย็นมาเป็นส่วนผสม หลัก ซึ่งมีใยอาหารและกรดไขมันที่มีประโยชน์ พร้อมเสริมด้วยไซรัปจาก น้ำตาลมะพร้าวท้องถิ่น ผลลัพธ์คือ สแน็คบาร์พลังงาน (Energy Snack Bar) ที่ให้คุณค่าทางโภชนาการ เหมาะกับผู้รักสุขภาพและนักกีฬา อีกทั้งยังช่วย เพิ่มมูลค่าของเหลือจาก 0 บาท/กก. เป็น 600 บาท/กก. สร้างทั้งมูลค่าเพิ่ม และตลาดใหม่ได้อย่างยั่งยืน



พื้นที่ดำเนินการ

พื้นที่สำหรับพัฒนาชุมชน วิสาหกิจชุมชนสวน สักการเกษตร จ.นครศรีธรรมราช

ผลกระทบสังคม

ผลกระทบต่อชุมชน (People)

- ช่วยสร้างอาชีพ และเพิ่มการสร้างงาน ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ในชุมชน อย่างน้อย 5 คน
- มีแนวโน้มสามารถช่วยเพิ่มรายได้ครัวเรือน ไม่น้อยกว่า 3,000 บาทต่อ เดือน

ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (Planet)

- สามารถลดของเสียจากกระบวนการผลิตน้ำมันมั่งคุดสกัดเย็น ได้ร้อยละ 60

ผลกระทบต่อเศรษฐกิจ (Profit)

- สามารถเพิ่มมูลค่ากากเมล็ดและเนื้อมั่งคุด จาก 0 บาท/กิโลกรัม เป็น 600 บาท ต่อ กก. ได้

ข้อมูลติดต่อ

sujiwan.pu@mail.wu.ac.th

<https://sciencepark.wu.ac.th>



แพลตฟอร์มสมาร์ทแคร์ในการแนะนำและติดตามการกายภาพบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคหลอดเลือดสมองที่มาและปัญหา

โรคหลอดเลือดสมองเป็นสาเหตุสำคัญของการเสียชีวิตและความพิการ โดยเฉพาะในผู้สูงอายุที่มีจำนวนเพิ่มขึ้นต่อเนื่อง ผู้ป่วยจำเป็นต้องได้รับการฟื้นฟูสมรรถภาพทางกายอย่างสม่ำเสมอ แต่ยังมีอุปสรรคปัญหาในการเข้าถึงบริการกายภาพบำบัดในพื้นที่ห่างไกล เนื่องจากระยะทาง ค่าใช้จ่าย และภาระงานของบุคลากรทางการแพทย์ นอกจากนี้ การขาดคำแนะนำที่ถูกต้อง การไม่มีระบบติดตามแบบเรียลไทม์ และข้อจำกัดในการเข้าถึงเทคโนโลยีสุขภาพสมัยใหม่ ล้วนส่งผลให้การฟื้นฟูขาดความต่อเนื่องและไม่เกิดประสิทธิผลสูงสุด

นวัตกรรม

การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์และคอมพิวเตอร์วิทัศน์ช่วยให้สามารถพัฒนาระบบตรวจจับและวิเคราะห์ท่าทางการเคลื่อนไหวผ่านกล้องสมาร์ทโฟนได้อย่างแม่นยำถึง 95% ระบบสามารถประมวลผลภาพเรียลไทม์และให้ข้อมูลป้อนกลับทันทีเกี่ยวกับความถูกต้องของท่าทาง ซึ่งจะช่วยลดแทนบทบาทของผู้เชี่ยวชาญในการควบคุมและแนะนำการออกกำลังกาย แพลตฟอร์มออนไลน์ที่รองรับสมาร์ทโฟนรุ่นทั่วไปจะช่วยทำลายอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ ทำให้ผู้ป่วยสามารถเข้าถึงคำแนะนำทางวิชาชีพได้ทุกที่ทุกเวลาโดยไม่ต้องเดินทางไปโรงพยาบาล ระบบดิจิทัลยังช่วยให้สามารถเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลการฟื้นฟูอย่างต่อเนื่อง สร้างฐานข้อมูลที่มีประโยชน์สำหรับการปรับปรุงแผนการรักษา



พื้นที่ดำเนินการ

พื้นที่สำหรับพัฒนาชุมชน จ.นครศรีธรรมราช

ผลกระทบสังคม

- ผู้ป่วยฟื้นฟูสุขภาพดีขึ้น ครอบครัวมีภาระดูแลลดลง
- ลดความเหลื่อมล้ำด้านการเข้าถึงบริการสุขภาพในพื้นที่ห่างไกล
- เสริมทักษะดิจิทัลและสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน

ข้อมูลติดต่อ

sujivan.pu@mail.wu.ac.th

<https://sciencepark.wu.ac.th>



เปลือกทุเรียนหมักผสมยีสต์ทดแทนอาหารหยาบในโคเนื้อ

ที่มาและปัญหา

จังหวัดชุมพรเป็นแหล่งปลูกทุเรียนขนาดใหญ่ที่สุดของประเทศ โดยมีพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้มีผลผลิตทุเรียนออกสู่ตลาดตลอดทั้งปี ส่งผลให้เกิด เปลือกทุเรียนเหลือทิ้งจำนวนมากกว่า 400,000 ตันต่อปี ซึ่งเป็นของเสียจากการแปรรูปและการบริโภค อีกทั้งเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อที่มีต้นทุนอาหารสูง โดยโคเนื้อแต่ละตัวกินฟางข้าววันละ 20 กิโลกรัม การใช้เปลือกทุเรียนหมักยีสต์ทดแทนอาหารหยาบสามารถลดต้นทุนและเพิ่มคุณภาพเนื้อโคได้ แต่เกษตรกรยังขาด กระบวนการจัดการและแปรรูปเปลือกทุเรียนอย่างมีระบบ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและขายเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์ ทำให้เกิดโอกาสในการลดของเสีย เพิ่มรายได้ และพัฒนาคุณภาพโคเนื้อซึ่งไม่ได้รับการใช้ประโยชน์อย่างเต็มที่

นวัตกรรม

การหมักเปลือกทุเรียนด้วยจุลินทรีย์ *Lactobacillus* sp.

- ใช้จุลินทรีย์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเปลือกทุเรียน หมักในถังหรือถุงเป็นเวลา 3 สัปดาห์
- *Lactobacillus* sp. ปล่อยกรดแลคติก (Lactic acid) ตัดพินธาคาร์โบไฮเดรตเชิงโครงสร้าง ทำให้เปลือกทุเรียนอ่อนนุ่มและมีกลิ่นเปรี้ยวที่โคเนื้อชอบ

การผสมยีสต์ (Bread yeast)

- เพิ่มความน่ากิน ทำให้โคเนื้อที่มีปริมาณการกินเพิ่มขึ้น
- ช่วยเพิ่มค่าการย่อย ลดการเกิดเชื้อรา และคงคุณค่าของสารต้านอนุมูลอิสระ เช่น ฟีนอลิก ฟลาโวนอยด์ และแคโรทีนอยด์

การใช้เปลือกทุเรียนหมักเป็นอาหารทดแทนฟางข้าว

- ลดต้นทุนอาหารโคเนื้อได้มาก
- ผลิตภัณฑ์ได้คุณภาพสูงและปลอดภัยต่อโค
- เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถแข่งขันได้ในตลาดเนื่องจากราคาถูกกว่าคู่แข่ง และใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่หาได้ง่าย



พื้นที่ดำเนินการ

พื้นที่สำหรับพัฒนาชุมชน จ.ชุมพร

ผลกระทบสังคม

- ต่อชุมชน (People): สร้างรายได้เพิ่มประมาณ 5 แสนบาทต่อปี จ้างงาน 60 ราย ลดต้นทุนการผลิตโคเนื้อ เพิ่มกำไรและคุณภาพชีวิตเกษตรกร
- ต่อสิ่งแวดล้อม (Planet): ใช้เปลือกทุเรียนหมักยีสต์เป็นอาหารโค ลดมลภาวะและของเสียจากฟางข้าว
- เศรษฐกิจ (Profit): เพิ่มกำไรเกษตรกรจากโคและขายเปลือกหมัก รวมรายได้ต่อโคสูงขึ้นจาก 10,153 บาท เป็น 26,922 บาท

ข้อมูลติดต่อ

sujiwan.pu@mail.wu.ac.th

<https://sciencepark.wu.ac.th>





NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง
อุทยานวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมสังคม

มหาวิทยาลัยทักษิณ

การยกระดับกระบวนการผลิตไวน์สละสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์และ ใช้นวัตกรรมด้านดิจิทัลเพื่อติดตามกระบวนการหมักได้อย่าง แม่นยำ

ที่มาและปัญหา

การผลิตไวน์สละจากการแปรรูปสละ โดยกลุ่มวิสาหกิจสามารถใช้ผลสละจากสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจฯ ในพื้นที่เป็นวัตถุดิบหลัก ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับ
ผลผลิตท้องถิ่น และลดการสูญเสียจากผลสละล้นตลาด และสละตกเกรด นอกจากนี้ นอกจากนี้ยังเพิ่มกระบวนการวิจัยและพัฒนาสูตรการหมักไวน์
สละให้มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ มีมาตรฐานด้านความปลอดภัยทางอาหาร และประยุกต์ใช้นวัตกรรมด้านดิจิทัลเพื่อควบคุมกระบวนการหมักได้
อย่างแม่นยำ

นวัตกรรม

1. พัฒนาระบบการผลิตไวน์สละ โดยการใช้เอนไซม์เพื่อช่วยให้ไวน์ใสและกระบวนการแยกตะกอน
2. สร้างและพัฒนาระบบเซนเซอร์ในการตรวจวัดค่ากรด-ด่าง (pH) อุณหภูมิ และค่าความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ของไวน์แบบเรียลไทม์ โดยแสดงผลด้วยไฟผ่านระบบอินเทอร์เน็ต



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจสละอินทรีย์บ้านโคกแมว ตำบลโคกม่วง อำเภอเขาชัยสน จังหวัดพัทลุง

ผลกระทบสังคม

- ยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการผลิตไวน์สละ ทำให้ไวน์สละมีคุณภาพสม่ำเสมอ ปลอดภัย และสามารถสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงต่อยอดสู่ตลาดระดับสูง
- ส่งเสริมการเรียนรู้ร่วมกันในชุมชนหรือสร้างนวัตกรรมชุมชน สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจฯ จะได้มีส่วนร่วมในการทดลอง เรียนรู้
- เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวัฒนธรรม หากโครงการมีความสำเร็จ สามารถขยายผลสู่การพัฒนาศูนย์เรียนรู้ไวน์ผลไม้ในชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.50 เท่า



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงคาเคาไฟเบอร์อินทรีย์ และผงปรุงรสจากเปลือกโกโก้เพื่อสุขภาพ

ที่มาและปัญหา

วิสาหกิจชุมชนโกโก้ภูเก็ตมีการปลูกและแปรรูปโกโก้ แต่ “เปลือกโกโก้” ซึ่งเป็นผลพลอยได้ 25-30% ของวัตถุดิบ กลับถูกใช้ประโยชน์เพียงเล็กน้อย แม้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีศักยภาพต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ ชุมชนขาดองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการเพิ่มมูลค่า จึงต้องการพัฒนาเป็นสินค้าที่สร้างรายได้และลดของเสีย

นวัตกรรม

การนำเปลือกโกโก้อินทรีย์มาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็น “ผงคาเคาไฟเบอร์” และ “ผงปรุงรสจากเปลือกโกโก้” โดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับชุมชน ต้นทุนต่ำ แต่ได้ผลิตภัณฑ์คุณค่าสูง อุดมใยอาหารและสารต้านอนุมูลอิสระ เหมาะกับตลาดสุขภาพและ Plant-based

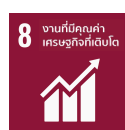


พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนโกโก้ภูเก็ต (PHUKET CACAO)
จังหวัดภูเก็ต

ผลกระทบสังคม

- เพิ่มรายได้และสร้างอาชีพเสริมจากการใช้ประโยชน์ของเหลือใช้
- ยกระดับทักษะและองค์ความรู้ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ
- ส่งเสริมแนวคิด Zero Waste และเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.16 เท่า



Garcia candy ลูกอมสมุนไพรที่มีส่วนผสมของส้มควาย ภูเก็ตเพื่อการผ่อนคลาย

ที่มาและปัญหา

ชุมชนมีความต้องการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร เช่น ส้มควาย ผ่านการแปรรูปเป็นสินค้า OTOP ที่มีนวัตกรรม สร้างรายได้เสริมให้ครัวเรือน สร้างรายได้ใหม่ให้เกษตรกรสวนส้มควายในท้องถิ่น และขยายช่องทางจำหน่ายสินค้า OTOP สู่ตลาดออนไลน์ ทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับการยอมรับในตลาดสมัยใหม่

นวัตกรรม

ผลิตภัณฑ์ลูกอมจาก “ส้มควาย” พืชสมุนไพรพื้นถิ่นของจังหวัดภูเก็ต โดยใช้กระบวนการสกัดสารสำคัญและแปรรูปเป็นลูกอมเพื่อการผ่อนคลาย ลดฟันผุ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เหมาะสำหรับคนรุ่นใหม่ที่ใส่ใจการดูแลตนเอง และผู้ใช้ที่ต้องการ “refresh mood” ระหว่างวัน โดยเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ชีวภาพ



พื้นที่ดำเนินการ

ถนนพหลโยธิน 3 ถนนศรีสุนทร ตำบลเชิงทะเล อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดภูเก็ต

ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่เห็นคุณค่าในภูมิปัญญาท้องถิ่น
- เชื่อมโยงชุมชนกับตลาดยุคใหม่ผ่านนวัตกรรม
- ลดช่องว่างระหว่างคนเมืองกับชุมชนด้วยแบรนด์ที่เล่าเรื่องท้องถิ่น
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.55 เท่า



นวัตกรรมเทคโนโลยีอบแห้งยางพาราแบบไร้ควัน ด้วยเครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนแบบท่อตัดครีบและระบบไหลเวียนอากาศสมรรถนะสูง บนพื้นฐานการจำลอง CFD เพื่อยกระดับการผลิตยางแผ่นรมควันของชุมชน

ที่มาและปัญหา

ห้างหุ้นส่วนจำกัด ยูพีการยาง ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการผลิตยางพารา ซึ่งยางพาราเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของภาคใต้ที่มีบทบาทต่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจระดับประเทศ โดยมีจุดเด่นในกระบวนการอบยางพาราที่ไม่ได้ใช้ควันไฟโดยตรง แต่ใช้ควันไฟไหลผ่านท่อและถ่ายเทความร้อนผ่านผนังด้านนอกของท่อ ซึ่งช่วยให้ยางพารามีสีสวยและไม่มียกกลิ่น

นวัตกรรม

ห้างหุ้นส่วนจำกัด ยูพีการยาง เป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปยางพารา โดยเฉพาะการผลิตยางแผ่นรมควัน กระบวนการผลิตหลัก ของสถานประกอบการคือการอบยางแผ่นโดยใช้ระบบอบความร้อนผ่านท่อ ซึ่งให้คุณภาพยางแผ่นที่ดี แต่ประสบปัญหาด้านประสิทธิภาพการถ่ายเทความร้อนและการใช้พลังงานสูง สถานประกอบการมีกำลังการผลิตประมาณ 150 ตันต่อเดือน



พื้นที่ดำเนินการ

ห้างหุ้นส่วนจำกัด ยูพีการยาง
ตำบลลานข่อย อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง

ผลกระทบสังคม

- เป็นต้นแบบเทคโนโลยีเหมาะสมที่ชุมชนอื่นสามารถนำไปปรับใช้
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.36 เท่า



การใช้สาหร่ายสไปรูลินาเพื่อบำบัดน้ำทิ้งและดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในโรงงานปลาป่นภายใต้ระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน

ที่มาและปัญหา

กระบวนการผลิตปลาป่นมีน้ำเสียและคาร์บอนไดออกไซด์จากเผาไหม้ของพารา การประกอบธุรกิจที่ยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทำได้โดยการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาเพื่อหมุนเวียนธาตุอาหารจากน้ำทิ้ง และดูดซับคาร์บอนไดออกไซด์ ผลผลิตสาหร่ายสามารถผลิตเป็นอาหารสัตว์มูลค่าสูง

นวัตกรรม

การดำเนินงานโครงการได้กระบวนการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาที่เหมาะสมเพื่อการบำบัดคุณภาพน้ำและอากาศจากโรงงานปลาป่นเป็นต้นแบบให้กับโรงงานอื่นที่มีน้ำทิ้งอินทรีย์และปล่อยคาร์บอนไดออกไซด์



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท สงขลามารีนโปรดักส์จำกัด 51 หมู่ 9 ซอยทวีไทย ถนนกาญจนวนิชย์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90110

ผลกระทบสังคม

- เป็นต้นแบบด้านการจัดการของเสียจากโรงงานให้กับพื้นที่อื่นที่มีโรงงานอุตสาหกรรมคล้ายคลึงกัน
- เกิดความตระหนักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของชุมชน
- สร้างโอกาสการจ้างงานหรืออาชีพใหม่เกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงสาหร่าย
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.06 เท่า



การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ไบโอเคลือบจากกระดูกปลาดุก บิ๊กอู๋และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ)

ที่มาและปัญหา

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบุงร่อ จังหวัดพัทลุง แปรรูปปลาดุกบิ๊กอู๋เป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพ เช่น ปลาสวรรค์สมุนไพรแต่กระบวนการผลิตมีเศษเหลือทิ้งจำนวนมาก ทั้งกระดูกและเศษเนื้อปลา กระดูกปลาซึ่งอุดมด้วยแคลเซียม ฟอสฟอรัส และคอลลาเจน จึงถูกพัฒนาเป็นผงไบโอเคลือบ เพื่อนำไปเป็นส่วนผสมในผงโรยข้าวที่ผลิตจากเศษเนื้อปลาดุกซึ่งมีโปรตีนสูง เพื่อเสริมคุณค่าทางโภชนาการ โครงการนี้ช่วยเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือทิ้ง ลดปัญหาสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมโภชนาการ สร้างรายได้ให้ชุมชน และต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน

นวัตกรรม

การดำเนินงานโครงการได้กระบวนการเพาะเลี้ยงสาหร่าย พัฒนาเป็นครั้งแรกของชุมชนกับผงโรยข้าวที่ผสมไบโอเคลือบจากกระดูกปลาดุกบิ๊กอู๋ซึ่งยังคงคอลลาเจนและแร่ธาตุสำคัญ ทำให้แคลเซียมดูดซึมได้ดีกว่าแคลเซียมอินทรีย์ และผสานโปรตีนสูงจากเศษเนื้อปลา ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่แตกต่างจากผงโรยข้าวทั่วไป ทั้งด้านคุณค่าทางโภชนาการ การลดของเสีย และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ท้องถิ่น



พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบุงร่อ ตำบลนาปะขอ อำเภอ บางแก้ว จังหวัดพัทลุง

ผลกระทบสังคม

- ยกระดับคุณภาพชีวิตของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้วยรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง
- ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ปลอดภัย และดีต่อสุขภาพ
- สร้างอาชีพเสริมให้ชุมชน พร้อมช่วยประกันราคาปลาดุกให้มีเสถียรภาพตลอดทั้งปี
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.65 เท่า



แพลตฟอร์ม AI สำหรับแยกชนิดธนบัตร และคำนวณมูลค่ารวมหลายสกุลแบบเรียลไทม์

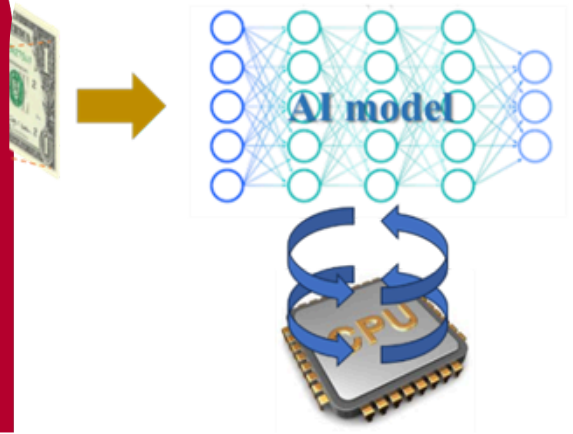
ที่มาและปัญหา

โครงการนี้นำระบบ AI เข้ามาช่วยในการแยกชนิดธนบัตรในส่วนของสกุลเงินและมูลค่าของเงินตามอัตราแลกเปลี่ยนแบบเรียลไทม์ เพื่อแสดงยอดรวมเงินบาทที่ถูกต้องทำให้ลดความผิดพลาดและต้นทุนการดำเนินงานของสถานประกอบการ โดยระบบสามารถติดตั้งได้ง่ายและต้นทุนต่ำ ดังนั้นสามารถขยายใช้ได้ในพื้นที่อื่นเพื่อเป็นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในธุรกิจท้องถิ่นมากขึ้น

นวัตกรรม

โครงการนี้มีการพัฒนาระบบ AI ใช้ร่วมกับ Computer Vision เพื่อตรวจจับและจำแนกธนบัตรในแต่ละสกุลมีการแสดงมูลค่าแบบอัตโนมัติผ่านกล้อง นำข้อมูลที่ได้เหล่านี้มาคำนวณมูลค่าเป็นเงินบาทตามอัตราแลกเปลี่ยนแบบเรียลไทม์ได้ทันที ซึ่งเป็นนวัตกรรมที่ใช้งานได้ง่ายและมีความแม่นยำสูงทุกคนสามารถเรียนรู้และใช้งานได้

2 การประมวลผลด้วยโมเดล AI และการป้องกันเงิน



พื้นที่ดำเนินการ

ศูนย์การค้าบีบีซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ เลขที่ 78/37 หมู่ 3 ซากงมลา ตำบล กมลา อำเภอ กะทู้ จังหวัดภูเก็ต

ผลกระทบสังคม

- ความมั่นคงทางการเงินในระดับชุมชน: ร้านค้าและผู้ประกอบการรายย่อยสามารถ บริหาร จัดการเงินสดจากต่างประเทศได้ปลอดภัยมากขึ้น
- ส่งเสริมทักษะดิจิทัลในพื้นที่: เยาวชนหรือผู้ว่างงานสามารถเรียนรู้การใช้งานระบบ AI และนำไปต่อยอดด้านอาชีพหรือธุรกิจ
- ลดความเหลื่อมล้ำในการเข้าถึงเทคโนโลยี: ระบบใช้งานง่ายรองรับผู้ใช้ที่ไม่มีพื้นฐาน ด้าน เทคโนโลยีหรือภาษา
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.47 เท่า



การพัฒนาซูปไชนกกระทาโปรตีนสูงกึ่งสำเร็จรูป

ที่มาและปัญหา

ห้างหุ้นส่วนฯ ฟู้ดแอนด์ฟีด เทคโนโลยี ประสบปัญหาไชนกกระทาแตกเสียหายระหว่างการขนส่ง และการแปรรูปสูงถึง 10-15% ทำให้สูญเสียรายได้และเพิ่มต้นทุน โครงการนี้มุ่งนำนวัตกรรมมาสร้างมูลค่าเพิ่มจากไข่ที่แตกเสียหาย ผลิตเป็นซูปไชนกกระทาโปรตีนสูงกึ่งสำเร็จรูป ช่วยลดของเสีย เพิ่มรายได้ และตอบโจทย์ตลาดอาหารสุขภาพที่เติบโตต่อเนื่อง

นวัตกรรม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ซูปไชนกกระทาโปรตีนสูงกึ่งสำเร็จรูป ด้วยเทคโนโลยีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง หรือ Freeze Drying ช่วยรักษารสชาติ สี กลิ่น และคุณค่าทางโภชนาการในอาหารได้ดี

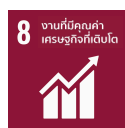


พื้นที่ดำเนินการ

ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล ฟู้ดแอนด์ฟีด เทคโนโลยี เลขที่ 86 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าช้าง อำเภอบางกล่ำ จังหวัดสงขลา

ผลกระทบสังคม

- ลดความสูญเสียและสร้างรายได้จากการแปรรูปไชนกกระทาที่แตกเสียหาย พร้อมส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียน
- สร้างอาชีพและรายได้เพิ่มให้แก่เกษตรกร
- ลดขยะอินทรีย์และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.67 เท่า



อิฐมวลดินคาร์บอนต่ำ บ้านดินรักษ์โลก

ที่มาและปัญหา

สถานการณ์ของชุมชนมีปัญหาขยะเหลือทิ้งทางการเกษตรและของเสียจากอุตสาหกรรมสิ่งทอและจากอุตสาหกรรมการทำนังกลับเทียมที่ไม่ได้รับการจัดการอย่างถูกต้องจึงนำวัสดุเหลือทิ้ง มาผลิตเป็นอิฐมวลดิน โดยสร้างกระบวนการทำให้เกิดเป็นวัตถุดิบหลัก ในการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งเป็นวัสดุก่อสร้างทางเลือกใหม่ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ช่วยลดโลกร้อน ลดต้นทุนการก่อสร้าง และสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน

นวัตกรรม

โครงการนี้นำเทคโนโลยีการผลิตอิฐมวลดินแบบใหม่มาใช้ โดยการออกแบบและสร้าง เครื่องจักรต้นแบบสำหรับผสมและอัดขึ้นรูปอิฐมวลดิน ซึ่งสามารถใช้ร่วมกับแรงงานในชุมชนได้อย่างเหมาะสม มีความยืดหยุ่นในการทำงาน และลดต้นทุนการผลิตเมื่อเทียบกับการผลิตแบบเดิมที่ใช้แรงงานคนทั้งหมด

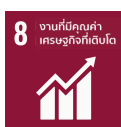


พื้นที่ดำเนินการ

บริษัทสยามรักษ์โลก จำกัด
หมู่บ้านท่าข้าม ตำบลท่าข้าม อำเภอนาทม
จังหวัดสงขลา

ผลกระทบสังคม

- ลดของเสียทางการเกษตรและอุตสาหกรรม
- ลดการใช้วัสดุก่อสร้างที่ก่อให้เกิดคาร์บอนสูง เช่น อิฐซีเมนต์
- สนับสนุนการออกแบบอาคารที่ใช้พลังงานน้อย
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.62 เท่า

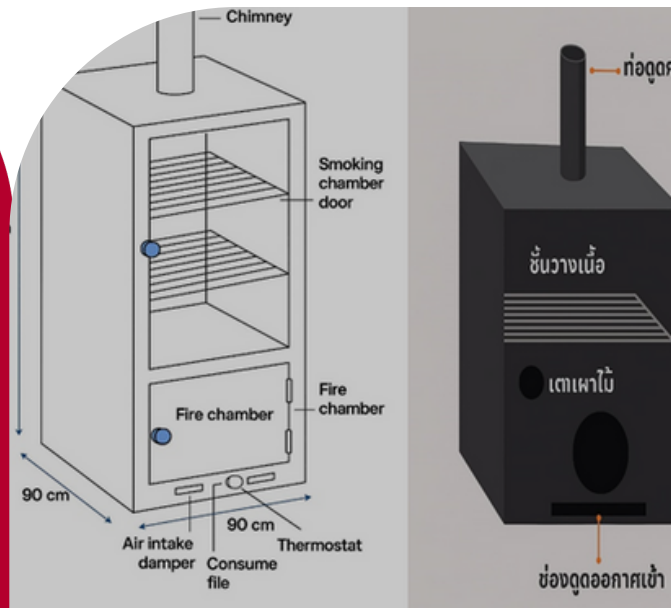


เนื้อโคขุนไทยไร้รอยต่อ: นวัตกรรมอาหารรมควันจากเนื้อท้องถิ่น เพื่อชุมชนยั่งยืน ที่มาและปัญหา

โครงการ เนื้อโคขุนไทยไร้รอยต่อ: นวัตกรรมอาหารรมควันจากเนื้อท้องถิ่น เพื่อชุมชนยั่งยืน ศักยภาพของกลุ่มชัดเจนจากระบบการผลิตที่มีอยู่เดิม มีการเชื่อมโยงของกลุ่มในรูปแบบการทำงานการรวมกลุ่มที่เป็นระบบ ในรูปแบบ 1) วิสาหกิจชุมชนโคเนื้อไทยเขาชัยสน 2) สหกรณ์โคขุนเขาชัยสน 3) กลุ่ม OTOP จากการผลิตโคขุนของกลุ่มที่มีเอกลักษณ์โคทะเลสาบ และการแปรรูปที่มีการเริ่มต้นขึ้นพัฒนาการตัดแต่งการบ่มซาก จนสามารถ จำหน่ายชิ้นเนื้อแปรรูป เพื่อให้เกิดการพัฒนาต่อจากจุดแข็งของกลุ่ม จึงมีแนวคิดในการนำเศษเนื้อและเนื้อชิ้นส่วนรองมารวมกันโดยใช้เทคนิคของการรมควันด้วยไม้หอมในพื้นที่ (เช่น ไม้กฤษณา ไม้ลำไย) มาใช้ในกระบวนการรมควัน เป็นการยกระดับภูมิปัญญาให้ตอบโจทย์ตลาดร่วมสมัยได้อย่างลงตัว

นวัตกรรม

เทคโนโลยีการผลิตในโครงการนี้ พัฒนาต่อยอดมาจากเตาอบต้นแบบรมควันปลาตุ๋นด้วยไม้กฤษณาและนวัตกรรมโคขุนไร้รอยต่อของวิสาหกิจชุมชนโคขุนไทยเขาชัยสน ซึ่งเป็นต้นน้ำที่สำคัญในห่วงโซ่การผลิต โดยใช้เครื่องจักรพื้นฐานที่ชุมชนสามารถเข้าถึงได้ ผสานกับเทคนิคเฉพาะของชุมชน เช่น การรมควันด้วยไม้หอมพื้นถิ่น ได้แก่ ไม้กฤษณา ไม้ลำไย และไม้มะขาม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเนื้อโคส่วนรองและเศษเนื้อ



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนโคเนื้อไทยเขาชัยสน เลขที่ 253 หมู่ที่ 8 ตำบลหวนโพธิ์ อำเภอเขาชัยสน จังหวัด

ผลกระทบสังคม

- ลดความเหลื่อมล้ำด้านรายได้ โดยสร้างงานแปรรูปที่ใช้แรงงานชุมชน (กลุ่มแม่บ้าน/เยาวชน/เกษตรกรรายย่อย)
- เพิ่มคุณค่าทางวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยการนำไม้หอมพื้นถิ่นและภูมิปัญญาการหมัก-รมควันมาใช้กับอาหารร่วมสมัย
- เกิดโมเดลการใช้วัตถุดิบแบบหมุนเวียน (Circular Use) โดยนำเนื้อเศษซากที่เคยจำหน่ายยากกลับมาเพิ่มมูลค่าได้จริง
- สร้างภาพจำใหม่ของเนื้อพื้นถิ่นภาคใต้ตอนล่าง จากภาพเดิมที่มักถูกมองว่าเป็นวัตถุดิบดิบ สู่สินค้าร่วมสมัยที่เล่าเรื่องชุมชนได้
- ต่อยอดระบบนิเวศนวัตกรรมในชุมชน ที่เชื่อมโยงภาคเกษตร การแปรรูป ศิลปะท้องถิ่น และตลาดร่วมกันอย่างยั่งยืน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.43 เท่า



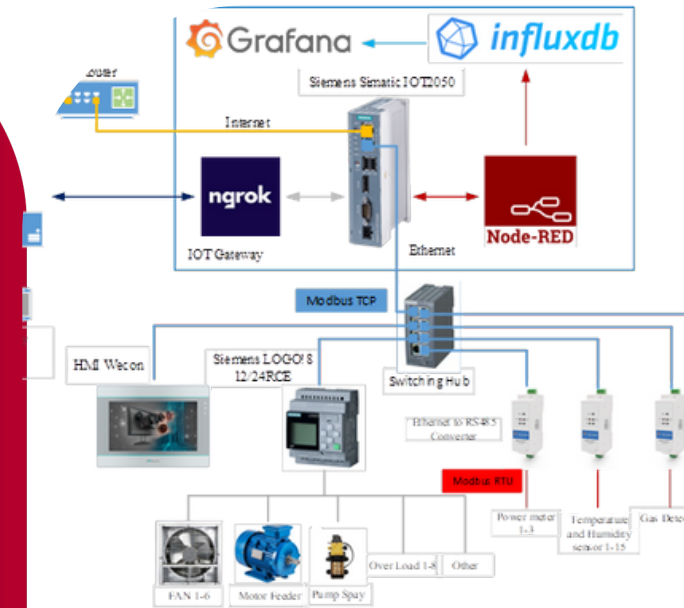
Smart Aood Plus

ที่มาและปัญหา

ปัญหากลิ่นเหม็นจากฟาร์มสุกรส่งผลต่อชุมชนและสภาพลักษณ์ฟาร์ม โดยเฉพาะจากก๊าซ NH₃ และ H₂S ปัจจุบันการจัดการกลิ่นส่วนใหญ่ยังไม่เป็นระบบ Smart Aood Plus จึงพัฒนาขึ้นโดยใช้เทคโนโลยี AI และ IIoT ในการตรวจวัด วิเคราะห์ และควบคุมอุปกรณ์ระบายอากาศและฟันทูลินทรีย์อัตโนมัติ ช่วยลดแรงงาน ค่าใช้จ่าย และควบคุมคุณภาพอากาศแบบเรียลไทม์ พร้อมเชื่อมโยงข้อมูลกับชุมชน ทำให้ฟาร์มเป็นต้นแบบ “ฟาร์มอัจฉริยะสีเขียว” สอดคล้องกับ SDGs ด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

นวัตกรรม

Smart Aood Plus เป็นนวัตกรรมสำหรับควบคุมกลิ่นฟาร์มสุกรด้วยเทคโนโลยี AI และ IIoT ตรวจวัด วิเคราะห์ และสั่งการพัดลมระบายอากาศและฟันทูลินทรีย์อัตโนมัติตามสภาพอากาศและค่าก๊าซจริง ระบบช่วย ลดแรงงาน ค่าใช้จ่าย และควบคุมคุณภาพอากาศแบบเรียลไทม์ พร้อมสร้างความโปร่งใสและเชื่อมโยงกับชุมชน ฟาร์มจึงเป็นต้นแบบของ “ฟาร์มอัจฉริยะสีเขียว” ที่ยั่งยืนและสอดคล้องกับ SDGs

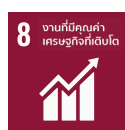


พื้นที่ดำเนินการ

บ้านหนองโอน หมู่ที่ 8 ตำบลโคกชะงาย อำเภอมือง จังหวัดพัทลุง

ผลกระทบสังคม

- ความมั่นคงทางการเงินในระดับชุมชน: การลดกลิ่นและปรับปรุงคุณภาพอากาศช่วยให้ฟาร์มดำเนินธุรกิจได้อย่างยั่งยืน เพิ่มผลผลิตและลดค่าใช้จ่าย ส่งผลให้เจ้าของฟาร์มและชุมชนมีรายได้เสถียร
- ส่งเสริมทักษะดิจิทัลในพื้นที่: การใช้ระบบ AI และ IIoT ส่งเสริมให้ผู้ปฏิบัติงานเรียนรู้การวิเคราะห์ข้อมูลและใช้งานแดชบอร์ดแบบเรียลไทม์ เพิ่มทักษะดิจิทัลในพื้นที่
- Smart Aood Plus ต้นทุนไม่สูงและใช้งานง่าย ทำให้ฟาร์มขนาดเล็กสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีได้ ลดช่องว่างระหว่างฟาร์มใหญ่และฟาร์มเล็ก
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.52 เท่า



นวัตกรรมเครื่องสกัดเส้นใยจากก้านกล้วยแห่งอนาคตด้วยแนวคิด Zero waste

ที่มาและปัญหา

จากก้านกล้วยเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรมสร้างรายได้ชุมชน ในตำบลคูเต่า “กล้วยตานี” คือพืชเศรษฐกิจพื้นบ้านที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของชาวบ้าน ใบตองสดจากต้นกล้วยเหล่านี้เป็นสินค้าหลักที่สร้างรายได้ให้แก่หลายครัวเรือน โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลและงานบุญประจำปีแต่เบื้องหลังการค้าขายใบตองนั้น กลับเต็มไปด้วย “ของเหลือทิ้ง” จำนวนมหาศาล ก้านใบที่ต้องถูกตัดทิ้งหลังเก็บเกี่ยวใบตอง ชาวบ้านบางส่วนนำก้านใบตองมาแปรรูปเป็นเส้นเชือกและงานจักสาน เช่น กระเป๋า เสื่อ และของใช้ แต่ “ก้านกล้วย” หรือ “ทางกล้วย” ซึ่งมีเส้นใยที่เหนียวและแข็งแรง กลับถูกมองข้ามและทิ้งไปโดยไร้ค่า แท้จริงแล้ว ภายในก้านกล้วยนั้นมีเส้นใยธรรมชาติที่สามารถนำไปพัฒนาเป็นเส้นใยสำหรับงานทอผ้า งานดีไซน์ และผลิตภัณฑ์ร่วมสมัยที่มีมูลค่าสูง พื้นที่ดำเนินการ วิสาหกิจชุมชนกอร์ตานี

นวัตกรรม

พัฒนาการขึ้นรูปจากเส้นใยที่ทดลองรีดเพื่อนำมาเป็นผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1-2 แบบ พัฒนาเครื่องต้นแบบสำหรับสกัดเส้นใยจากก้านกล้วยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

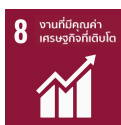


พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกอร์ตานี อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ผลกระทบสังคม

- ลดขยะชีวมวลโดยใช้ประโยชน์จากก้านกล้วยที่เคยถูกทิ้ง
- สร้างอาชีพและรายได้ใหม่ให้ชุมชนจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร
- เสริมความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนผ่านการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่นนวัตกรรม
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.37 เท่า



การพัฒนานวัตกรรมการออกแบบลายผ้าด้วยปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับผ้าพิมพ์

ที่มาและปัญหา

ด้วยชุมชน ซึ่งมีความสนใจอยากทำเรื่องผ้ามัดย้อมลายธรรมชาติ ที่มีสีสันโดดเด่น เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนเอง เพราะมองว่าถ้าสมาชิกในชุมชนสามารถพัฒนาลายผ้าเฉพาะของจังหวัดพัทลุงได้ จะมีความยั่งยืนและสร้างงาน สร้างความเป็นตัวตนของคนในพื้นที่ได้ จะเป็นการสร้างเศรษฐกิจระดับฐานรากเป็นสิ่งที่ดีมาก และด้วยจังหวัดพัทลุงมีพืชอัตลักษณ์คือ สับปะรดป่าบอน ลายมะนิ นอกจากนั้นจากการตัดเสื้อพิมพ์ลายธรรมชาติ Eco Print จะมีเศษผ้าเหลือเยอะจึงมีแนวคิดที่จะเอาเศษผ้าต่างๆ ที่เหลือทิ้งมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แบบใหม่ให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้น โดยมองถึงประเด็นปัญหาดังกล่าว จากปัญหาและความต้องการดังกล่าวทำให้ที่ปรึกษามีแนวคิดที่จะสร้างนวัตกรรมรูปแบบลวดลายและผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้น จึงต้องการนำเศษผ้าที่เหลือต่างๆ มาพัฒนา และตกแต่งให้มีมูลค่ามากขึ้น โดยจะมีการพัฒนาเกี่ยวกับการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ด้าน AI เพื่อเป็นการต่อยอดไปสู่การสร้างรายได้ให้ยั่งยืนต่อไป

นวัตกรรม

การพัฒนาระบบ AI เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน ในการออกแบบแบรนด์ของผลิตภัณฑ์



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนผ้าพิมพ์ลายธรรมชาติ อำเภอป่าบอน จังหวัดพัทลุง

ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของกลุ่มเปราะบางในชุมชน
- สร้างอาชีพและรายได้ใหม่
- ส่งเสริมการเรียนรู้เทคโนโลยี
- เพิ่มการเข้าถึงตลาดและโอกาสทางวัฒนธรรม
- อนุรักษ์วัฒนธรรมด้วยรูปแบบใหม่
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.74 เท่า



การพัฒนาบ่อเลี้ยงปลาจากเทคโนโลยีผ้าเคลือบน้ำยางสด

ที่มาและปัญหา

เนื่องจากปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร ม. 13 มีปริมาณปลาดุกน้อยกว่าความต้องการของตลาดมาก และสมาชิกในกลุ่มเป็นกลุ่มที่มีพื้นที่ทำมาหากินน้อย ซึ่งไม่เหมาะที่เลี้ยงปลาโดยการขุดบ่อธรรมชาติ และเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาพบว่าต้นทุนในการทำบ่อเพื่อเลี้ยงปลา จากปูนซีเมนต์ค่อนข้างสูงเช่นเดียวกัน ทั้งพื้นที่มีโอกาสที่พื้นดินมีการยุบตัวอยู่ตลอดเวลา ส่งผลให้บ่อเลี้ยงปลาจากปูนซีเมนต์เกิดรอยแตก และซ่อมแซมได้ยาก

นวัตกรรม

เทคโนโลยีที่นำมาใช้ในการสร้างบ่อเลี้ยงปลา และสระน้ำ จะเป็นการใช้เทคโนโลยีแบบดั้งเดิมโดยการเคลือบน้ำยางธรรมชาติผสมสารเคมี หรือน้ำยางคอมปาวด์ลงบนผ้า ซึ่งเป็นกระบวนการที่ง่ายและประหยัด ใช้อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ไม่ซับซ้อน โดยใช้การพ่น ทาน้ำยางคอมปาวด์บนผ้า ด้ายดิบ อาศัยน้ำยางที่มีความสามารถในการเกาะยึดกับผ้าดิบ กลายเป็นวัสดุผสมที่มีความแข็งแรง ทนทาน ใช้ในการเคลือบบ่อหรือสระน้ำเพื่อป้องกันการรั่วซึมได้เป็นอย่างดี สามารถเข้าถึงพื้นที่และติดตั้งได้ง่าย ใช้ได้กับสระน้ำที่มีขนาดและรูปร่างหลากหลาย ไม่จำเป็นต้องเป็นรูปทรงเหลี่ยมเรขาคณิต



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร ตำบลเกาะเต่า อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง

ผลกระทบสังคม

- สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ในด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม ประเด็นที่ 4.2.5 สนับสนุนการพัฒนาพื้นที่บนฐานข้อมูลความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
- สอดคล้องกับแนวพระราชดำริในเรื่องของเศรษฐกิจพอเพียง
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.39 เท่า





NIA
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



สกสว



**SOCIAL
INNOVATION**

ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสังคม

ประจำภาคใต้ชายแดน

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

กราฟวิงพญา: นวัตกรรมของที่ระลึกขายแดนใต้

ที่มาและปัญหา

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันติภาพวิงพญา จังหวัดยะลา ก่อตั้งขึ้นจากการรวมตัวของกลุ่มสตรีในพื้นที่ด้วยเป้าหมายในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิก แต่กลุ่มยังประสบปัญหาสำคัญ คือ ผลิตภัณฑ์ขาดการพัฒนาในรูปแบบที่ทันสมัย ขาดอัตลักษณ์ที่โดดเด่น ส่งผลให้รายได้ของสมาชิกไม่มั่นคงและไม่เพียงพอต่อการยกระดับคุณภาพชีวิต โดยเฉพาะในกลุ่มครัวเรือนยากจน

นวัตกรรม

กราฟวิงพญา ประสบความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ชุมชน “น้องบ๊พ & น้องบ๊พี” ซึ่งเป็นตัวแทนของควายตัวผู้และควายตัวเมียที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้รับการตอบรับที่ดีทั้งจากลูกค้าในพื้นที่และนักท่องเที่ยวต่างถิ่น จากความสำเร็จดังกล่าว กลุ่มกราฟวิงพญาจึงได้ขยายแนวคิดสู่การพัฒนาคอลเลกชันผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น โดยมุ่งเน้นการประยุกต์ใช้รูปลักษณ์ของสัตว์อัตลักษณ์และสัตว์เลี้ยงที่มีความสำคัญในบริบทของอำเภอรามัน ได้แก่ วัว ปลาหมึกกรนกระยาง และแมง ซึ่งล้วนเป็นสัตว์ที่มีความผูกพันกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของชาวบ้านในพื้นที่อำเภอรามัน จังหวัดยะลา



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันติภาพวิงพญา
ตำบลวิงพญา อำเภอรามัน จังหวัดยะลา

ผลกระทบสังคม

- สร้างโอกาสในการทำงานและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ และกลุ่มครัวเรือนยากจนที่เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่ม
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 4.51 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ:

meena.r@yru.ac.th

Facebook: Ramai, Buff วิงพญา



การแปรรูปเนื้อแพะเป็นผลิตภัณฑ์ Jerky ด้วยเทคโนโลยีอบแห้งแบบควบคุมอุณหภูมิ

ที่มาและปัญหา

การแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นอีกจุดเปลี่ยนสำคัญที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับเนื้อแพะ จากที่เคยเป็นวัตถุดิบในตลาดท้องถิ่นเพียงอย่างเดียวกลายเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคตที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ “Jerky แพะ” ที่สะดวกต่อการบริโภค สามารถพกพาไปรับประทานได้ทุกที่ หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อสุขภาพที่เสริมโภชนาการให้กลุ่มเด็กและผู้สูงอายุ ทำให้เนื้อแพะไม่ได้เป็นเพียงอาหารพื้นถิ่น แต่กลายเป็นสินค้าที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าหลากหลายมากขึ้น

นวัตกรรม

"Jerky แพะ" เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสะดวกในการรับประทาน โดยกลุ่มผู้ได้รับประโยชน์จากผลิตภัณฑ์นี้ขยายออกไปนอกจากเด็กและผู้สูงอายุ ยังรวมถึงกลุ่มคนทำงานที่มีวิถีชีวิตเร่งรีบ นักเดินทาง หรือนักท่องเที่ยว ผู้ที่ต้องการอาหารคุณภาพสูงและรวดเร็ว กลุ่มคนรักสุขภาพที่มองหาอาหารไขมันต่ำ โปรตีนสูง ตลอดจนผู้ที่ต้องการบริโภคอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับหลักศาสนาอิสลาม



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนเพื่อการพัฒนาอาชีพและนวัตกรรม ตำบลนาประดู่ อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

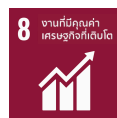
ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมอาชีพและสร้างโอกาสเกษตรกรในการจำหน่ายเนื้อแพะด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่ ในรูปแบบ Jerky แพะ
- เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการทางอาหาร และแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการในเด็ก
- ยกกระดับอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของคนชายแดนใต้ โดยการนำวัตถุดิบท้องถิ่นและนวัตกรรมทางเทคโนโลยีมาเป็นซอฟต์แวร์พาเวอร์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 4.64 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ:

enterprise.napradu@gmail.com

Facebook: นาประดู่มหานคร ฟาร์ม



การยืดอายุผลิตภัณฑ์ไก่ขอและ ด้วยเทคโนโลยีสเตอริไลส์

ที่มาและปัญหา

ผลิตภัณฑ์ไก่ขอและที่พัฒนาขึ้นมาที่มีความสามารถในการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้นจากเดิมที่สามารถยืดอายุ การเก็บรักษาได้เพียง 3-4 วัน เนื่องจากผลิตภัณฑ์ไก่ขอและมีส่วนผสมของกะทิ ซึ่งทำให้ไม่สามารถถนอมอาหารได้นานขึ้น และส่งผลทำให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่สามารถจำหน่ายในพื้นที่ห่างไกลได้

นวัตกรรม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ขอและด้วยกระบวนการสเตอริไลส์ เป็นกระบวนการใช้ความร้อนที่อุณหภูมิมากกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้ไอน้ำเป็นตัวกลางในการให้ความร้อนที่ 121 องศาเซลเซียส มีค่าความดันประมาณ 15 ปอนด์ ซึ่งจะสามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดอาหารเน่าเสียได้ ซึ่งจะสามารถถนอมอาหารได้นานระยะเวลา 1 ปี ซึ่งเป็นวิธีการที่ผู้ประกอบการในพื้นที่สามารถทำได้ และสามารถลดต้นทุนในการผลิตได้ และที่สำคัญยังสามารถจำหน่ายในพื้นที่ข้างเคียงได้



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนดิดานี
อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

ผลกระทบสังคม

- สามารถเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับชุมชนในจังหวัดปัตตานี
- สร้างเอกลักษณ์สินค้า OTOP หรือของดีประจำถิ่น เพื่อเป็นการสร้างการรับรู้และความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมท้องถิ่น
- ผู้ได้รับผลประโยชน์ จำนวน 500 คน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 2.95 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ:

rosana.r@ftu.ac.th

Facebook: SirhutFarm ผักสลัด
ไฮโดรโปนิคส์ ปัตตานี



'น้ำพริกทุเรียน' สืบสานท้องถิ่นและเพิ่มรายได้จากอาหารอัตลักษณ์ชายแดนใต้

ที่มาและปัญหา

น้ำพริกทุเรียนเกิดขึ้นจากการนำวัตถุดิบทุเรียนเกรดคุณภาพรองที่ไม่สามารถนำเข้าสู่กระบวนการผลิตหรือการแปรรูป เนื่องจากมีคุณสมบัติไม่เหมาะสม โดยทุเรียนเกรดรองที่ยังคงมีคุณภาพดีมักถูกขายในราคาต่ำกว่าหรืออาจเหลือทิ้งได้ จึงก่อให้เกิดการสูญเสียต้นทุนการผลิตและเสียโอกาสในการสร้างรายได้

นวัตกรรม

"น้ำพริกทุเรียน" เป็นอาหารพื้นถิ่นมุสลิมที่เกิดจากการใช้กระบวนการหมักเนื้อทุเรียนโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์ในกลุ่มแบคทีเรียกรดแลคติก (LAB) โดยเชื้อกลุ่มนี้จะเปลี่ยนสารอาหารในเนื้อทุเรียน โดยเฉพาะน้ำตาลและสารคาร์โบไฮเดรต ให้กลายเป็นกรดแลคติกและกรดชนิดต่าง ๆ ส่งเสริมให้อาหารมีความความเป็นกรดและมีรสเปรี้ยวโดยธรรมชาติ กรดที่เกิดขึ้นจะช่วยลดค่า pH และยืดอายุการเก็บรักษาทุเรียนโดยไม่ใช้สารเคมี จึงเป็นการถนอมอาหารโดยธรรมชาติไม่จำเป็นต้องเติมแต่งสารกันเสีย



พื้นที่ดำเนินการ

บริษัท หวานจิตอินเตอร์ฟู้ด จำกัด
อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส

ผลกระทบสังคม

- ส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ด้วยการรับซื้อวัตถุดิบทุเรียนตกเกรดจากเกษตรกรในพื้นที่
- เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตที่เหลือทิ้งในพื้นที่ และยกระดับอาหารพื้นถิ่นสู่ตลาดสากล
- ส่งเสริมการจ้างงานคนในชุมชน เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 4.55 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ:

wanjitinterfood@gmail.com

Facebook: Wanjit Interfood



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคใต้ชายแดน มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

การเพิ่มคุณภาพผักยกแคร่ด้วยนวัตกรรม การให้น้ำแบบอัตโนมัติ (Smart veggie table)

ที่มาและปัญหา

การปลูกผักแบบยกแคร่ เป็นเทคนิคที่พัฒนาขึ้นเพื่อตอบสนองต่อปัญหาดินไม่เหมาะสมต่อการเพาะปลูก เช่น ดินมีความเป็นกรดต่างไม่เหมาะสมดินแข็ง ดินมีการปนเปื้อนสารเคมี หรือพื้นที่น้ำท่วมขัง การยกแคร่ทำให้สามารถควบคุมวัสดุปลูก ระบายน้ำได้ดีและป้องกันโรคที่มากับดิน นอกจากนี้ ยังช่วยเพิ่มความสะดวกในการดูแลรักษาและเก็บเกี่ยวผลผลิต จึงเป็นที่นิยมในปัจจุบัน

นวัตกรรม

การจัดการผักปลอดภัยแบบยกแคร่ ประกอบด้วยองค์ความรู้ด้านโครงสร้างของแคร่แบบประหยัด การจัดการต้นพันธุ์ที่แข็งแรง การจัดการดินที่ไม่เหมาะสมต่อการปลูกพืชผัก การจัดการระบบน้ำแบบอัตโนมัติ มีระบบน้ำหยดทั่วทั้งแปลง พร้อมติดตั้งระบบแอร์แวน เป็นอุปกรณ์เสริมเพิ่มแรงดันน้ำในการสูบน้ำเพื่อประหยัดพลังงาน และมีต้นพันธุ์ สามารถพัฒนารายได้ในระยะเวลาสั้น ควบคุมคุณภาพผลผลิตได้ง่ายและเป็นการสร้างสุขภาวะในการทำงานของเกษตรกรสูงวัยรวมทั้งสนับสนุนให้เกษตรกรปรับตัวและพัฒนารูปแบบการเกษตรที่ยั่งยืน รองรับความเสี่ยงจากภัยพิบัติที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่พืชผักตำบลบางเขา ตำบลบางเขา อำเภอนองจิก จังหวัดปัตตานี

ผลกระทบสังคม

- สร้างโอกาสในการทำงานและสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มผู้สูงวัยในชุมชน
- ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน รวมถึงปรับปรุงระบบการผลิตและการตลาดสินค้าเกษตรของเกษตรกรในชุมชน
- ผู้ได้รับประโยชน์ จำนวน 500 คน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 3.35 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ:

diendatabase@gmail.com

Facebook: ก๊ับเรื่องราวดีดี
จากบ้านเพียงดาว



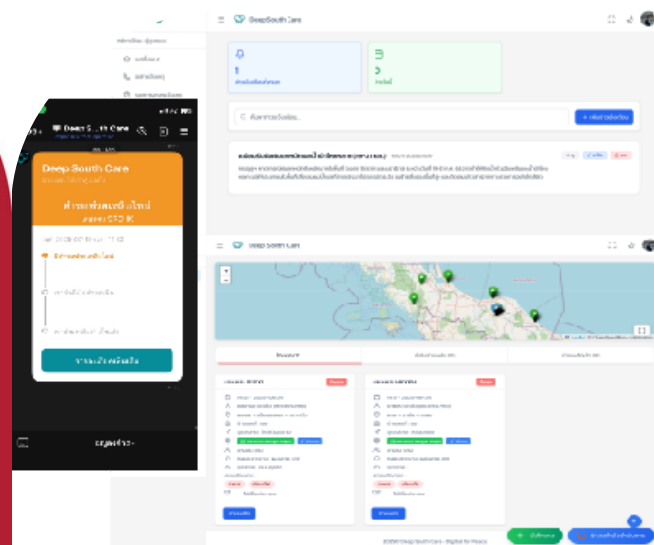
แพลตฟอร์มระบบส่งต่อความช่วยเหลือ ในภาวะภัยพิบัติพื้นที่ชายแดนใต้

ที่มาและปัญหา

ในพื้นที่ชายแดนใต้มีเหตุอุทกภัยที่เกิดขึ้นเป็นประจำ อันส่งผลกระทบต่อชีวิตและทรัพย์สินของประชาชนอย่างรุนแรง ในสถานการณ์ฉุกเฉินเหล่านี้การเข้าถึงความช่วยเหลืออย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง อย่างไรก็ตาม ระบบการร้องขอความช่วยเหลือ ในปัจจุบันยังคงมีข้อจำกัด โดยประชาชนมักต้องโทรแจ้งเหตุผ่านสายด่วนของหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งมีหมายเลขติดต่อที่หลากหลายและยากต่อการจดจำ นอกจากนี้การระบุพิกัดที่ตั้งที่ชัดเจนเพื่อให้เจ้าหน้าที่เข้าถึงพื้นที่ได้อย่างถูกต้องก็ยังคงเป็นอีกหนึ่งอุปสรรคสำคัญของพื้นที่

นวัตกรรม

แพลตฟอร์มระบบส่งต่อความช่วยเหลือในภาวะภัยพิบัติพื้นที่ชายแดนใต้ เป็นนวัตกรรมที่ผสมผสานเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อแก้ไขปัญหาการร้องขอความช่วยเหลือและการจัดการข้อมูลในช่วงภัยพิบัติ โดยใช้ LINE Chatbot ในการรับข้อมูลจากผู้ประสบภัย พร้อมระบบระบบตำแหน่งที่แม่นยำผ่านการส่งข้อมูลพิกัดที่เจาะจงแม่นยำผ่าน GPS (Share Location) เพื่อให้เจ้าหน้าที่และอาสาสมัครสามารถเข้าถึงพื้นที่ได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว



พื้นที่ดำเนินการ

3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดยะลา
จังหวัดปัตตานี และจังหวัดนราธิวาส

ผลกระทบสังคม

- เกิดเครือข่ายความร่วมมือในหลายภาคส่วน ทั้งหน่วยงานภาครัฐ องค์กรภาคประชาสังคม (NGOs) อาสาสมัคร และองค์กรในระดับท้องถิ่น
- สนับสนุนการใช้ข้อมูลเพื่อการอนุรักษ์ข้อมูลจากแพลตฟอร์มสามารถนำไปใช้ในการวิเคราะห์แนวโน้มของภัยพิบัติในอนาคต ส่งเสริมการวางแผนและนโยบายที่ยั่งยืนในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและลดความเสี่ยงจากภัยพิบัติที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 7.10

ชื่อผู้ติดต่อ:

Maruf@digital4peace.org

Facebook: Digital4Peace
ดิจิทัลเพื่อสันติภาพ



ผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมจากหน่วยขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสังคม
ประจำภาคใต้ชายแดน มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ดูชุมชน: ลองกองไวเนการ์สด์ทุตรัง

ที่มาและปัญหา

วัตถุดิบลองกองในพื้นที่ยังคงเป็นผลไม้ที่ราคาต่ำจนบางฤดูกาลต้องทิ้งไว้คาสวนเป็นจำนวนมาก เนื่องจากไม่มีผู้รับซื้อและราคาไม่คุ้มกับการจ้างเก็บเกี่ยว ซึ่งการผลิตลองกองไซเดอร์ไวเนการ์จะเป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้มีการใช้ผลองกองสดมากขึ้น จึงเป็นโอกาสสำคัญในการแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ด้วย

นวัตกรรม

การนำลองกองมาหมักเพื่อให้เกิดเป็น ไซเดอร์ไวเนการ์ ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมใหม่ที่เกิดขึ้น โดยการคั้นน้ำลองกองออกมาแล้วเติมยีสต์ *saccharomyces* เพื่อเปลี่ยน fructose ให้เป็น alcohol แล้วจึงเติมเชื้อจุลินทรีย์ *Acetobacter* เติมในขั้นตอนการเปลี่ยนแอลกอฮอล์ไปเป็นอะซิติกแอซิด ซึ่งในกระบวนการเปลี่ยนจากแอลกอฮอล์ไปเป็นอะซิติกแอซิดจะใช้เวลาจนถึงมีการใช้เครื่อง homogenizer รอบต่ำในการผสมเพื่อกระตุ้นให้จุลินทรีย์ทำงานได้ดีขึ้น เพื่อให้แอลกอฮอล์มีค่าต่ำกว่า 1% เพื่อผ่านเกณฑ์ฮาลาล และจากวิธีการนี้ยังช่วยลดระยะเวลาการหมักจาก 9 เดือนจนมาเหลือ 6 เดือนทำให้เพิ่มการผลิตเป็น 2 รอบต่อ 1 ปีด้วย



พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนปัตตานี ฟรุต
อำเภอปะทิว จังหวัดปัตตานี

ผลกระทบสังคม

- สร้างรายได้ เศรษฐกิจให้คนในชุมชน
- มีผู้ได้รับประโยชน์ จำนวน 100 คน
- ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) 4.93 เท่า

ชื่อผู้ติดต่อ:

sukrankaka@gmail.com

Facebook: Pattani Fruitsi





สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)

73/2 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี

กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์:02-017 5555

อีเมล:info@nia.or.th