

# การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า จากเห็ดอินทรีและวัสดุเหลือทิ้ง ของวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสังข์บุรี

อ.เพ็ญศิริ คงสิทธิ์ (หัวหน้าโครงการ)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

อ.ดร.ประนิดดา เพ็งจิว

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



## ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติ 20 ปี (พ.ศ.2560-2579) ซึ่งสนองตอบพระบรมราชโองการของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลที่ 10 ให้แนะนำมหาวิทยาลัยราชภัฏให้ทำงานให้เข้าเป้าในการยกระดับการศึกษาและพัฒนาท้องถิ่นในท้องถิ่น เพื่อให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นทุกด้าน บนพื้นฐานแนวคิด 3 ประการ ได้แก่ 1) “ต่อยอดอดีต” โดยมองกลับไปที่รากเหง้าทางเศรษฐกิจอัตลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และจุดเด่นทางทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย และประยุกต์ผสมผสานเทคโนโลยีและนวัตกรรม 2) “ปรับปัจจุบัน” เพื่อปูทางสู่นาคตผ่านการพัฒนาโครงสร้างในมิติต่างๆ 3) “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” ด้วยการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ พัฒนาคนรุ่นใหม่ รวมถึงปรับธุรกิจเพื่อสนองความต้องการของตลาด

จากการลงพื้นที่วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี อยู่ในพื้นที่หมู่ที่ 4 ตำบลถอนสมอ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ที่มีการรวมกลุ่มกันผลิตก่อนซื้อเห็ดและเพาะเห็ดอินทรีฯ จำหน่ายเป็นอาชีพเสริม ซึ่งในระยะเริ่มแรกประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี (นางเตือนใจ น้ำใจสัตย์) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ในการเพาะเห็ดและผลิตก่อนซื้อเห็ดอยู่แล้ว จึงได้ร่วมกับคนในชุมชนรวมกลุ่มกันผลิตก่อนซื้อเห็ดและเพาะเห็ดจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม ซึ่งมีการผลิตก่อนซื้อเห็ดและเพาะเห็ด ได้แก่ เห็ดภูฐาน เห็ดอังกาบ เห็ดหูหนู เพื่อจำหน่าย แต่ด้วยตลาดผลผลิตเห็ดมีการแข่งขันสูงมาก สมาชิกในกลุ่มต้องการสร้างมูลค่าสินค้าให้มีความโดดเด่นและแตกต่าง จึงได้พัฒนาคุณภาพเห็ดให้ได้รับมาตรฐานระบบการผลิต GAP และปรับเปลี่ยนต่อยอด จนได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ เพื่อรองรับตลาดผู้บริโภคของกลุ่มคนรักสุขภาพ มีความปลอดภัยจากสารเคมี ซึ่งจากการทำมาตรฐานระบบการผลิต GAP ของทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ทำให้สามารถจำหน่ายก่อนซื้อเห็ดและเห็ดอินทรีฯได้ในราคาสูงมากขึ้น โดยในปัจจุบันมีการจำหน่ายก่อนซื้อเห็ดให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเห็ด และจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าในจังหวัดลพบุรี สิงห์บุรี ส่วนเห็ดอินทรีฯมีการจำหน่ายให้บริษัทที่มารับซื้อจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ โดยตรง ซึ่งจากการจำหน่ายเห็ดอินทรีฯแล้วนั้น จะมีของเหลือกระบวนการ ได้แก่ เห็ดอินทรีฯตกเกรดที่ดอกเห็ดไม่สวยงาม ซึ่งจะขายได้ในราคาต่ำหรือขายไม่ได้ ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จึงสนใจที่จะแปรรูปเห็ดอินทรีฯตกเกรด เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่า โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรีฯตกเกรดเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดกรอบ โดยใช้องค์ความรู้ของสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดอินทรีฯตกเกรดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีและมีคุณภาพสามารถช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์รวมไปจนถึงท้องถิ่นด้วย โดยออกแบบให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดหรือกำลังเป็นที่นิยมอยู่ โดยใช้วัตถุดิบจากวิสาหกิจชุมชนอย่างคุ้มค่า สร้างความงาม และเอกลักษณ์เพื่อก่อให้เกิดคุณค่าทางความรู้สึกและคุณค่าทางจิตใจแก่ผู้บริโภคได้ผลิตภัณฑ์นั้น ซึ่งจะเป็นตัวสร้างแรงกระตุ้นให้กับผู้ซื้อสินค้าได้เป็นอย่างดี รวมถึงการวัดคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และทดสอบทางประสาทสัมผัสกับผู้บริโภคให้ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ สนใจที่จะเรียนรู้การจัดการวัสดุเหลือทิ้งในวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ เศษไปไม้ เพื่อเป็นแนวทางในการลดปริมาณขยะในภายในวิสาหกิจชุมชนฯ และเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงมีแนวทางการบริการวิชาการร่วมกับการวิจัย โดยใช้องค์ความรู้ที่บูรณาการหลายศาสตร์ร่วมกันระหว่างวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม เพื่อให้เกิดการพัฒนาทั้งกระบวนการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดกรอบ รวมทั้งการจัดการของเหลือที่เกิดในวิสาหกิจชุมชนให้เป็นกระถางต้นไม้ย่อยสลายได้จากวัสดุเหลือทิ้งในวิสาหกิจชุมชนฯ เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ผลิตให้มีความสามารถในการแข่งขัน รวมถึงถ่ายทอดการองค์ความรู้สู่ชุมชน ส่งผลให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้

### วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรียีให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบของวิสาหกิจชุมชน และออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
2. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการจัดการวัสดุเหลือทิ้งใช้ในวิสาหกิจชุมชน
3. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ชุมชนเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรียี และการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องมาตรฐานที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ สุขวิทยาส่วนบุคคล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางจำหน่ายออนไลน์ Market Place

### กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

สมาชิกในวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี จำนวน 30 คน ใช้สถานที่ของวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิงห์บุรี ตำบลดอนสมอ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี ดำเนินกิจกรรมเป็นหลัก

### ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2566 - กรกฎาคม 2567

### วิธีดำเนินโครงการ

1. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการจัดการวัสดุเหลือทิ้งในวิสาหกิจชุมชน จัดขึ้นในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 โดยวิทยากร อ.ดร.ประนิตดา เพ็งจิว มีการอบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดการวัสดุเหลือทิ้งในวิสาหกิจชุมชน และการทำกระถางจากวัสดุเหลือทิ้ง





2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรีให้ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบของวิสาหกิจชุมชนฯ และพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดกรอบ 3 สหายและข้าวเกรียบเห็ด 3 สหาย โดยในการวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัสจะร่วมกันทดสอบทางประสาทสัมผัสจากกลุ่มผู้บริโภค เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการของตลาด และพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยชุมชนร่วมกับผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญโดยใช้องค์ความรู้ในการกำหนดภายใต้ข้อกำหนดที่เป็นกฎหมายอาหารที่เหมาะสมต่อฉลากอาหาร ทำให้ได้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการออกแบบฉลากอาหาร โลโก้ที่เหมาะสมภายใต้ข้อกำหนดที่เป็นกฎหมายอาหาร



3. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดอินทรี ระหว่างวันที่ 1-2 เมษายน 2567 โดยผศ.กรรณิการ์ อ่อนสำลี ผศ.ศิริลดา ศรีกอก และอ.ดร.สุรณี ปานเจริญ มีการอบรมให้ความรู้ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเห็ด,การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดกรอบ, การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องมาตรฐานที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการศึกษาส่วนบุคคล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทาง การจำหน่ายออนไลน์ Market Place

4. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าจากเห็ดอินทรีและวัสดุเหลือทิ้งของวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิ่งบุรี เพื่อติดตามผลการดำเนินงานของโครงการ



## การบูรณาการการเรียนการสอน

การดำเนินโครงการ มีการบูรณาการกับรายวิชา การแปรรูปอาหาร (วท 4202607) วิชา นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร (วท 4202608) และวิชาเทคโนโลยีของผักและผลไม้ (วท 4202717) โดยมีนักศึกษามีส่วนร่วมดำเนินโครงการ จำนวน 4 คน ได้แก่ นายธราเทพ กาญจนานายธนภัทร์ ปัญจพัฒนศิริ นางสาวบุญสิตา เมัยขันหมาก และนางสาวอภิญญา ร่าเริง ทำหน้าที่หน้าที่พัฒนาสูตรน้ำพริก สูตร ข้าวเกรียบ และทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส

## ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

### ผลผลิต (Output)

1. ได้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดกรอบ 3 สหาย และข้าวเกรียบเห็ด 3 สหาย ที่มีมาตรฐาน สามารถยกระดับสินค้า เพิ่มรายได้ให้ชุมชน
2. ได้กระถางต้นไม้ย่อยสลายได้จากวัสดุเหลือทิ้งในวิสาหกิจชุมชนฯ
3. ได้บรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้าสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดกรอบ
4. สมาชิกได้รับการถ่ายทอดองค์รู้ และนำความรู้ไปผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย

### ผลลัพธ์ (Outcome)

1. ประชาชนในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการขายน้ำพริกเห็ดกรอบ 3 สหาย และข้าวเกรียบเห็ด 3 สหายเพิ่มขึ้น
2. การผลิตกระถางต้นไม้ย่อยสลายได้จากวัสดุเหลือทิ้งในวิสาหกิจชุมชนฯ

### ผลกระทบจากโครงการ (Impact)

ด้านเศรษฐกิจ สร้างมูลค่าเพิ่ม และเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตสินค้าและบริการ เกิดการจ้างงานเพิ่ม และสมาชิกในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น

ด้านสังคม การผลิตผลิตภัณฑ์ทำให้เกิดการรวมตัวและรวมกลุ่ม ทำให้เกิดความสามัคคีในชุมชน และทำให้เกิดการสร้างรายได้

ด้านวิชาการ การนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเรียนการสอน

ด้านสิ่งแวดล้อม ช่วยลดปริมาณของเหลือจากวิสาหกิจชุมชนฯ

## การนำไปใช้ประโยชน์และการสร้างรายได้

1. วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิ่งบุรี นำความรู้เรื่องกระบวนการผลิตน้ำพริกเห็ดกรอบ และข้าวเกรียบเห็ดไปใช้ในการผลิตสินค้า เพื่อจำหน่าย ทำให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น สามารถจัดการของเหลือที่เกิดในวิสาหกิจชุมชนฯ เป็นกระถางต้นไม้ย่อยสลายได้

2. วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตสิ่งบุรี มีการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดกรอบ 3 สหาย และข้าวเกรียบเห็ด 3 สหาย เพื่อจำหน่ายในงานต่างๆของจังหวัด เช่น มหกรรมเจ้าพระยาป่าสัก และมีการผลิตเพื่อจำหน่ายภายในชุมชน ทำให้สมาชิกในวิสาหกิจฯ ทำให้สมาชิกในวิสาหกิจฯ มีรายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 10





โครงการฯ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ  
อันดับ 2 การประกวดผลิตภัณฑ์  
ชุมชนดาวเด่น ประจำปี 2567



**น้ำพริกเห็ดกรอบ 3สหาย**  
3 Types of Crispy Mushroom Chili Paste

100% ORGANIC MUSHROOMS

ส่วนประกอบสำคัญ

ถั่วลิสงคั่ว 16%	เส้นพริกแห้ง 13%	เห็ดนางฟ้าสด 13%	ผงงา 13%
ตะไคร้ 12%	น้ำตาล 8%	เกลือ 8%	งา 7%
ใบมะขาม 2%	ผงชูรส 2%	เกลือ 2%	เนยขาว 2%

☎ 089-6117146

ปิ่นอนงค์ นริศนันทิกานท์  
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ผลิตภัณฑ์: น้ำพริกเห็ดกรอบ 3สหาย  
ผลิตโดย: บริษัทจิวเชนเน็ทมาทากาแฟวีทีเอส จำกัด  
เลขที่: ๑๖๖/๑๖๖ อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ

น้ำพริกเห็ดกรอบ