



เป้าหมายที่ 2 : ยุติความหิวโหย



รายงานผลการดำเนินงานตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน
มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2565

Khon Kaen University and Sustainable Development Goals

SDGs 2022



60 ปี แห่งการสร้างสรรค์และพัฒนาเพื่อสังคม

รายงานผลการดำเนินงานตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

มหาวิทยาลัยขอนแก่น : 2565

Khon Kaen University and Sustainable Development Goals

SDGs : 2022

เป้าหมายที่ 2 ยุติความหิวโหย

2nd Goal: Zero Hunger giving the community food security,
upgrading food nutrition, and promoting sustainable agriculture



ความเป็นมา

ผลกระทบจากสภาพเศรษฐกิจและสังคม รวมทั้งโรคระบาด ส่งผลกระทบต่อห่วงโซ่อาหารและประชาชนที่มีความยากจน เกิดการขาดแคลนอาหารสำหรับการบริโภค มหาวิทยาลัยขอนแก่น มีการสร้างความมั่นคงทางอาหารโดยการสร้างความเข้มแข็งให้กับเกษตรกร และผู้ที่ทำหน้าที่ผลิตอาหารให้กับสังคม เพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรและการบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยและเพียงพอต่อการบริโภค มีการศึกษาและวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการเกษตรที่ยั่งยืน เช่น การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและเทคโนโลยีเพิ่มผลผลิตข้าว

มหาวิทยาลัยขอนแก่น มีโครงการต่อต้านความหิวโหยและขาดสารอาหารโดยการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี เช่น การอบรมหลักการผลิตและการขอรับรองมาตรฐาน GAP และเกษตรอินทรีย์ การพัฒนาศูนย์เรียนรู้การผลิตผักปลอดภัยและหญ้าอาหารสัตว์ การเปลี่ยนพื้นที่รกร้างให้เป็นแหล่งอาหารในครัวเรือน โครงการพัฒนาประสิทธิภาพการเลี้ยงโคเนื้อ-กระบือ เพื่อเพิ่มผลผลิตและลดต้นทุน โครงการการพัฒนาศักยภาพเกษตรกรอินทรีย์สู่การเป็นธนาคารอาหาร การทำอาหารสร้างสรรค์เมนูจากวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน การส่งเสริมระบบเกษตรกรรมยั่งยืนและอาหารปลอดภัย

นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยขอนแก่นได้มีการจัดหาอาหารที่มีความปลอดภัย เพียงพอและมีราคาถูกลงสำหรับนักศึกษา ซึ่งมีความหลากหลาย เช่น อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารอิสลาม การจัดให้มีสถานที่ขายอาหารปลอดภัยและอาหารปลอดภัย (AGRO OUTLET) มีการจัดการกับเศษอาหารจากศูนย์จำหน่ายอาหารเพื่อนำไปทำลายและเอาไปทำปุ๋ยบางส่วน

Policy and operation

The impact of socio-economic conditions, including the pandemic, affect the food chain and people in poverty, resulting in a shortage of food for consumption. Khon Kaen University builds food security by supporting and strengthening farmers, who are responsible for producing food for society, to increase agricultural productivity and consumption of food that is safe and sufficient for consumption needs. There are studies and research to create a body of knowledge and technology for sustainable production and agriculture, such as agricultural product processing and rice productivity technology.

Khon Kaen University has programs which can help to eradicate hunger and malnutrition through knowledge and technology transfer, such as training on production principles and certification for GAP and organic agriculture. Also, the development of a learning center for safe vegetable and forage production turning wasteland into a household food source. In addition, a Beef Cattle-Buffalo Cultivation Efficiency Development Project to increase productivity and reduce costs, as well as a Project to develop the potential of organic agriculture to become a food bank, creating a menu from ingredients that are available in the community and promoting sustainable agriculture and food safety systems.

Furthermore, Khon Kaen University provides food that is safe, adequate and cheap for students. Also, a variety of food such as health food, Islamic food and establishing a place to sell safe food (AGRO OUTLET). Food waste is handled from food distribution centers and processed and used to make fertilizer.

การถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน เพื่อยกระดับวัตถุดิบท้องถิ่น 'เส้นโปรตีนไร้ก Gluten' รับตลาด Functional Food

อุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น สถาบันแม่ข่ายดำเนินงานอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นำโดยผู้จัดการแผนกประสานความร่วมมืออุตสาหกรรม พร้อมเจ้าหน้าที่ลงพื้นที่ติดตามและประเมินผลโครงการ “ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพิ่มคุณภาพการผลิตเส้นโปรตีนจากแป้งข้าวทับทิมชุมแพ เสริมโปรตีนจากผงจิ้งหรีด” ผลงานการวิจัยของอาจารย์วรรณศิริ วรรณสีบเชื้อ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี หัวหน้าโครงการฯ และคณะ ในกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน (Tech transfer to community) เมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2564 โดยมีตัวแทนจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนคนคั่นแมลง คณะผู้เชี่ยวชาญ และเจ้าหน้าที่เข้าร่วม ณ วิสาหกิจชุมชนคนคั่นแมลง ตำบลโนนหัน อำเภอุมพแพ จังหวัดขอนแก่น โครงการดังกล่าวเริ่มต้นจากอุทยานวิทยาศาสตร์ฯ ได้มีการสำรวจ ประเมินศักยภาพและความต้องการของชุมชน พบว่า วิสาหกิจชุมชนคนคั่นแมลง อำเภอุมพแพ จังหวัดขอนแก่น ได้ประกอบกิจการทำฟาร์มจิ้งหรีด ผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจิ้งหรีด ตลอดจนผลผลิตทางการเกษตร คือ ข้าวทับทิมชุมแพ ซึ่งมีเมล็ดข้าวสีแดงคล้ายสีทับทิม และมีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ ฟีนอลิก และฟลาโวนอยด์ โดยมีความต้องการที่จะต่อยอดวัตถุดิบที่มีอยู่พัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เส้นโปรตีนจากแป้งข้าวทับทิมชุมแพเสริมโปรตีนจากผงจิ้งหรีด จากนั้นอุทยานวิทยาศาสตร์ฯ จึงเชื่อมโยงนักวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญ โดยคณะนักวิจัยได้ถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ และกระบวนการผลิตแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนคนคั่นแมลง ตลอดจนพัฒนาเส้นโปรตีนให้มีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม ไม่ขาดง่าย เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับผู้บริโภค ซึ่งผู้เป็นโรคมะเร็งแพ้กลูเตน (celiac disease) สามารถรับประทานได้ ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากโครงการฯ ช่วยให้ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนได้สูตรการผลิตที่เหมาะสม ทำให้เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม ไม่ขาดง่าย และได้ค่ามาตรฐาน สร้างโอกาสในการขยายตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ นำไปสู่การสร้างรายได้ และการจ้างงานเพิ่มมากขึ้น เกิดการพึ่งพาตนเองและพัฒนาอย่างยั่งยืน



โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล)

นำโดย อ.สุกัลยา เชิงขวัญ พร้อมกับผศ.สุวิตา แสไพศาล คณะเกษตรศาสตร์ เป็นวิทยากร ในการดำเนินกิจกรรม ได้ลงพื้นที่ ณ บ้านโพธิ์สัย และ บ้านโนนโพธิ์ ตำบลโพธิ์สัย อำเภอสรีสมเด็จ จังหัดร้อยเอ็ด มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ชาวบ้านมีองค์ความรู้ในการเพาะเห็ดนางฟ้า ได้นำเอาความรู้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ สามารถเพาะไว้กินเองหรือเพาะเพื่อนำไปจำหน่าย เพื่อเป็นการลดภาระค่าใช้จ่ายในครัวเรือนและหารายได้เสริม และสามารถสร้างเป็นอาชีพหลักได้ ลดปัญหาการว่างงานและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างคนในชุมชน การจัดอบรมเกิดจากกลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุในชุมชน เพื่อต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และรับความรู้ใหม่ๆ เพื่อนำมาสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน และมีการบรรยายให้ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการเพาะเห็ดนางฟ้า สภาพสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและให้ผลผลิต และวิธีการเตรียมก้อนเชื้อขี้เลื่อยไม่ย่ำพารา การป้องกันการเกิดเชื้อราปนเปื้อน นอกจากนั้นได้สาธิตและฝึกปฏิบัติร่วมกับผู้เข้าร่วมอบรมในการแยกเชื้อเห็ดบริสุทธิ์จากดอก โดยได้มีการฝึกลงมือปฏิบัติทำการย้ายเชื้อเห็ดลงหัวเชื้อข้าวฟ่าง ทำให้ผู้เข้าร่วมอบรมได้เรียนรู้วิธีการจัดการดูแลและการบริหารพื้นที่ในโรงเรือนได้จริง และเห็ดยังเป็นแหล่งอาหารโปรตีนจากธรรมชาติ อุดมไปด้วยวิตามินจึงให้คุณค่าทางโภชนาการ และมีสรรพคุณทางยา ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันในร่างกาย และช่วยลดอัตราความเสี่ยงจากโรคร้ายต่างๆ เช่น หลอดเลือดหัวใจอุดตัน และความดันโลหิตสูง เบาหวาน เป็นต้น



โครงการสร้างกำลังคนและทักษะแห่งอนาคตในภูมิภาค

เพื่อตอบโจทย์การพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศ

ตามที่อุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ ดำเนินโครงการสร้างกำลังคนและทักษะแห่งอนาคตในภูมิภาค เพื่อตอบโจทย์การพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศ ซึ่งกำกับดูแลโดยสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม(สทว.) ตามแผนงานการพัฒนากระบวนนิเวศเพื่อสร้างผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ได้ให้ทีม “Samadul Food” จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น ที่ทำผลิตภัณฑ์ “เพียวเร่ข้าวมธุปายาส และเนื้อเทียมโปรตีนพืชสำหรับฝึกกลืน” ภายใต้แนวคิดธุรกิจอาหารนุ่มพร้อมทานเพื่อดูแลผู้ที่มีภาวะกลืนลำบากให้ได้รับสารอาหารพื้นฐาน ทานน้อยแต่ได้ครบ ใช้ฝึกกลืนพื้นฟูกล้ามเนื้อการกลืนด้วยเมนูจากพืชและมาจากภูมิปัญญาไทย เป็นที่

ปรึกษาและนอกจากการสนับสนุนทุนในการพัฒนาต้นแบบแล้ว ยังได้เข้าไปช่วยเหลือทีมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถมองงานได้อย่างเข้าใจและโฟกัสกับผลิตภัณฑ์ว่ามีข้อเด่นอย่างไร และทำให้ชัดเจนได้อย่างไร พร้อมมีระบบติดตามความก้าวหน้าที่มีประสิทธิภาพ ทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไม่ออกนอกเส้นทางและถึงเป้าหมายที่ตั้งใจไว้ในเวลาที่กำหนด รวมถึงสร้างเครือข่ายให้ทีมมีความผูกพันกันเองมากขึ้น



การสร้างมาตรฐานในตลาดยุโรปสำหรับการผลิตจิ้งหรีด แมลงมัน แมลงวันลาย

คณะเกษตรศาสตร์ ได้ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับตลาดอาหารจากแมลงที่เห็นภาพชัดเจนคือ ตลาดยุโรป ซึ่งปัจจุบันมีแมลง 8 ชนิดที่อนุมัติให้เลี้ยงเพื่อนำมาใช้เป็นอาหาร โดยแมลง 8 ชนิดที่ EU อนุมัติให้เลี้ยงได้หนึ่งในนั้นมีแมลงมัน ซึ่งในประเทศไทยมีจำนวนมาก แต่ในยุโรปไม่มีแมลงมัน จึงไปส่งเสริมให้จิ้งหรีดเป็นอาหารสัตว์ โดยแมลงมันมีมากกว่าหนึ่งชนิดที่เป็นอาหารสัตว์ได้ นอกจากนี้แมลง BSF หรือแมลงวันลาย เป็นสายพันธุ์เดียวที่มีทั้งโลก แตกต่างกันไปชื่อเรียกตามแต่ละภูมิภาค ลักษณะสำคัญคือเป็นศัตรูพืช และกิน organic waste หรือซากพืชซากสัตว์ และมีจำนวนมากในประเทศไทย ทั้งนี้แมลงชนิดนี้นอกจากโปรตีนแล้วยังมีสารอื่นๆ อีก ทำให้มหาวิทยาลัยขอนแก่น นำมาทำแอนโธน์ เปปไทด์ เพราะเป็นแมลงที่มีสารสร้างเชื้อจุลินทรีย์ โดยมหาวิทยาลัยกำลังศึกษาทดลอง และแพทย์ก็นำมาทำเป็นยาปฏิชีวนะ ซึ่งเป็นงานวิจัยที่ต่อยอดขึ้นมา



การพัฒนาโรงงานต้นแบบเกษตรและอาหาร ม.ขอนแก่น

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) และเครือข่าย อว. ระดับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เยี่ยมชมโรงงานต้นแบบ พร้อมหารือแลกเปลี่ยนแนวทางการดำเนินงานร่วมกันกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2565 ณ อุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยเยี่ยมชมอาคารอำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบเกษตรและอาหาร ห้องปฏิบัติการปรับปรุงพันธุ์และโอมิกส์ทางสัตว์ ห้องปฏิบัติการฟิโนมิกซ์นาชาติ ศูนย์ปฏิบัติการ SCOPC (Smart City Operation Center) โรงงานแบตเตอรี่ลิเทียมไอออน และอาคารแปรรูป ผลิตภัณฑ์แมลงโปรตีน BAF พร้อมแลกเปลี่ยนข้อมูลและนำองค์ความรู้มาปรับใช้ในการวิจัย พัฒนายกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการ ผู้ที่มาใช้บริการได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



การจัดอบรมด้านศาสตร์แห่งอาหารให้ความรู้แก่นักศึกษาและบุคคลทั่วไป

หัวข้อ “อาหารพื้นถิ่นและการยกระดับอาหารอีสาน” และ “New Isan Cuisines”

เพื่อถ่ายทอดความรู้ทางภูมิปัญญาอาหารอีสานที่เป็นต้นทุนที่ดีการสร้างคุณค่าเพิ่มมูลค่าอาหารอีสาน ในหัวข้อ “อาหารพื้นถิ่นและการยกระดับอาหารอีสาน” เป็นการถ่ายทอด “การบอกฮักด้วยพาข้าว” โดยวิทยากรจากเฮือนคำนาง จังหวัดขอนแก่น และ หัวข้อ “New Isan Cuisines” โดยเชฟจากร้านชาหมวยแอนด์ซัน จังหวัดอุดรธานี ร้านที่มี hashtag เป็นเอกลักษณ์ #ประสบการณ์อาหารอีสานรูปแบบใหม่ #วัตถุดิบท้องถิ่นอีสาน #วัตถุดิบตามฤดูกาล #โมเดิร์นอีสาน #อาหารเป็นยา เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดและยกตัวอย่างจากประสบการณ์จริง และเปิดโอกาสให้มีการซักถามและแลกเปลี่ยนมุมมอง ศาสตร์แห่งอาหารร่วมกัน โดยวิทยากรได้ถ่ายทอด





ประสบการณ์การทำร้านอาหารชาวมวยแอ่นชัน ร้านอาหารที่ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบท้องถิ่น การเล่าเรื่องราวการทำโปรเจกต์การทำงานร่วมกันของเชฟ ในชื่อ “หมาน้อย Food Lab” โดยใช้วัตถุดิบอีสาน มาแปรรูปผ่านกระบวนการทั้งแบบพื้นบ้านและเทคนิคจากพื้นที่ต่างๆ ทั้งในและต่างประเทศและสาธิตการทำแพนเค้กหน้าปลาสามให้กับผู้เข้าร่วมการบรรยายและถ่ายทอดความรู้เป็นภาษาอังกฤษและแปล ทำให้เกิดบรรยากาศการเรียนรู้หลากหลายรูปแบบและกระตุ้นการฝึกใช้ภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา และเป็นการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการร่วมต่างสาขา

โครงการยกระดับคุณภาพ ‘ปลาสาม ส้มปลาตอง’ สู่มาตรฐานอาหารปลอดภัย

อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ลงพื้นที่ติดตามและประเมินผลโครงการ “การยกระดับคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาสาม ส้มปลาตอง หรือส้มปลาตัวเพื่อการจำหน่ายเชิงพาณิชย์” ผลงานการวิจัยของคณะเทคโนโลยี โดยโครงการดังกล่าวเริ่มต้นจากอุทยานวิทยาศาสตร์ฯ ได้มีการสำรวจประเมินศักยภาพและความต้องการของชุมชน พบว่า กลุ่มแม่บ้าน ต.บ้านผือ ภูมิประเทศที่อยู่ติดกับเขื่อนอุบลรัตน์ ทำให้ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา และทำประมงน้ำจืด และประกอบอาชีพเสริมอื่นๆ นอกฤดูการทำนา เช่น การปลูกผัก การทอผ้า และการรับจ้างทั่วไป โดยสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ที่เป็นที่รู้จักและมีวางขายในท้องถิ่นและชุมชนใกล้เคียง คือ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาน้ำจืดที่สำคัญ ได้แก่ ปลาสาม ส้มปลาตอง ส้มปลาตัว และปลาตากแห้ง เป็นต้น



การจัดงาน Food and Agro tech 2021 “เกษตรยั่งยืน อาหารปลอดภัย ด้วยนวัตกรรม”

จัดภายใต้แนวคิด “เกษตรยั่งยืน อาหารปลอดภัย ด้วยนวัตกรรม” และยังเป็นส่วนหนึ่งในงานการประชุมสัมมนาวิชาการ การสร้างชุมชนสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainability for all) เพื่อถอดสรุปบทเรียน

University to Tambon (U2T) สู่ความยั่งยืน การจัดงานประกอบด้วยโซนนิทรรศการ ด้านอาหารและการเกษตร มีการนำผลงานวิจัย สินค้า และ บริการจากโครงการยกระดับเศรษฐกิจ และ สังคมรายตำบลแบบบูรณาการ หรือ U2T โดย มหาวิทยาลัยขอนแก่น ร่วมกับ : มหาวิทยาลัยเครือข่ายภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ได้แก่ จังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดนครพนม จังหวัดบึงกาฬ จังหวัดมหาสารคาม จังหวัดมุกดาหาร จังหวัดร้อยเอ็ด จังหวัดเลย จังหวัดศรีสะเกษ จังหวัดสกลนคร จังหวัดสุรินทร์ จังหวัดหนองคาย จังหวัดหนองบัวลำภู จังหวัดอำนาจเจริญ และจังหวัดอุดรธานี นวัตกรรมเทคโนโลยีด้านผลิตภัณฑ์จากสถาบันการศึกษาของมหาวิทยาลัยขอนแก่น และมหาวิทยาลัยในเครือข่ายที่ไปส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชน เกษตรกร มีการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์นำมาแสดงในงาน



โครงการฝึกอบรม “การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือน”

ดำเนินการโดยคณะเกษตรศาสตร์ เพื่อให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้สนใจการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ บ้านโนนแดงน้อย ตำบลบ้านแท่น อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น และผู้ปฏิบัติงานภายใต้โครงการฯ มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการทำประมงน้ำจืด เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และออกแบบการผลิตให้เหมาะสมกับสภาพแหล่งน้ำและลักษณะครัวเรือนเกษตรกรแต่ละคนเพื่อให้มีแหล่งอาหารบริโภคในครัวเรือนและสร้างรายได้จากการจำหน่ายในชุมชนตลอดทั้งปี ในการฝึกอบรมวิทยากรได้ให้ความรู้เรื่อง การเลี้ยงปลาหลายชนิดที่มีนิสัยการกินแตกต่างกันร่วมกันในบ่อดิน เพื่อลดต้นทุน และเพิ่มปริมาณและคุณภาพของปลาต่อบ่อ โดยแนะนำให้เลี้ยงปลาตะเพียน ปลานิล ปลาอีสงเทศ และปลาไนร่วมกัน และวิทยากรได้แนะนำวิธีสร้างอาหารธรรมชาติไว้ที่มุมบ่อ โดยการกองเศษหญ้าหรือฟางข้าวร่วมกับปุ๋ยคอกเป็นชั้นๆ ซึ่งทำให้ลดต้นทุนการเลี้ยงปลาได้ รวมทั้งแนะนำเกษตรกรเลี้ยงปลาในกระชังเพิ่มเติมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและใช้ประโยชน์จากบ่อได้มากขึ้น



โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ การเพาะเห็ดนางฟ้า

มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ชาวบ้านมีองค์ความรู้ในการเพาะเห็ดนางฟ้า ได้นำความรู้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ สามารถเพาะไว้กินเองหรือเพาะเพื่อนำไปจำหน่าย เพื่อเป็นการลดภาระค่าใช้จ่ายในครัวเรือนและหารายได้เสริม และสามารถสร้างเป็นอาชีพหลักได้ ลดปัญหาการว่างงานและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างคนในชุมชน การจัดอบรมเกิดจากกลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุในชุมชน ต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และรับความรู้ใหม่ๆ เพื่อที่จะนำมาสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน โดยการดำเนินกิจกรรมมีการบรรยายให้ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการเพาะเห็ดนางฟ้า สภาพสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและให้ผลผลิต และวิธีการเตรียมก้อนเชื้อขี้เลื่อยไม่ย่ำพารา การป้องกันการเกิดเชื้อราปนเปื้อน และการสาธิตและฝึกปฏิบัติร่วมกับผู้เข้าร่วมอบรมในการแยกเชื้อเห็ดบริสุทธิ์จากดอก โดยได้มีการฝึกลงมือปฏิบัติทำการย้ายเชื้อเห็ดลงหัวเชื้อข้าวฟ่าง ทำให้ผู้เข้าร่วมอบรมได้เรียนรู้วิธีการจัดการ การดูแลและการบริหารพื้นที่ในโรงเรือนได้จริง และเห็ดยังเป็นแหล่งอาหารโปรตีนจากธรรมชาติ อุดมไปด้วยวิตามินจึงให้คุณค่าทางโภชนาการ และมีสรรพคุณทางยา เสริมภูมิคุ้มกันในร่างกาย และช่วยลดอัตราความเสี่ยงจากโรคร้ายต่างๆ เช่น หลอดเลือดหัวใจอุดตัน และความดันโลหิตสูง เบาหวาน เป็นต้น



โครงการอบรมหลักสูตรการปลูกผักยกแคร่

ดำเนินโครงการโดยคณะเกษตรศาสตร์ ณ ศูนย์เรียนรู้เกษตรก้าวหน้า คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมการอบรมได้เรียนรู้และลงมือฝึกปฏิบัติการผสมดินปลูก การเพาะเมล็ดพันธุ์ให้ขึ้น 100% วิธีการปลูกผักปลอดสารพิษ การดูแลรักษา และป้องกันกำจัดแมลง การทำเชื้อราไตรโคเดอร์มา การทำน้ำจุลินทรีย์สังเคราะห์แสงและการทำน้ำหมักชีวภาพ ซึ่งผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้และสามารถนำความรู้ที่ได้รับกลับไปใช้ประโยชน์ได้



กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูป และพัฒนาอาหารจากพริกแกงสมุนไพรไทยสู่ STREET FOOD.สุดฮิต

สำนักบริการวิชาการ ร่วมกับ ต.โนนคอม อ.ภูพาน จ.ขอนแก่น จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปและพัฒนาอาหารจากพริกแกงสมุนไพรไทยสู่ Street Food.สุดฮิต ภายใต้โครงการ U2T BCG ณ วัดสามัคคีธรรมบ้านปากกล้วย เมื่อวันที่ 2 กันยายน 2565 โดย U2T ให้ความรู้โดย Chef celebrity ผู้เชี่ยวชาญอาหารไทย และ Street foods ทั้งสูตรการทำ การตลาด และชี้ช่องสร้างอาชีพ รูปแบบหมูปักไม้ปิ้งไก่ปิ้งแบบใหม่ เสียบไม้เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวร้อนๆ อิ่มได้ในราคาอย่ามเยา และสามารถขยายเป็นรูปแบบหมักพร้อมอย่างเป็นผลิตภัณฑ์ขายส่งที่สะดวกสบาย พร้อมรูปแบบ packaging ภายใต้แบรนด์ “ไทภู” ซึ่งอบรมเสร็จพร้อมจำหน่ายหรือเปิดร้านได้ทันที



การพัฒนางานวิจัยทางด้านอาหารฟังก์ชัน

คณะแพทยศาสตร์ร่วมกับสถาบันวิจัยเพื่อพัฒนาสมรรถนะมนุษย์และการเสริมสร้างสุขภาพ มหาวิทยาลัยขอนแก่น และ บริษัท โนวา เฮลท์ จำกัด เพื่อการร่วมมือพัฒนานวัตกรรมงานวิจัยทางด้านสุขภาพ การพัฒนางานวิจัยทางด้านอาหารฟังก์ชัน ณ ห้องประชุมหนองแขว อาคารเรียนรวมคณะแพทยศาสตร์ เมื่อวันที่ 19 สิงหาคม 2565 ทั้งนี้การทำงานด้านการทำธุรกิจ นวัตกรรม อาหารสุขภาพ มีขั้นตอนมากมาย เช่น การศึกษาวิจัย นวัตกรรม การวางแผนธุรกิจ การตลาดจากผู้เชี่ยวชาญของบริษัท โนวา เฮลท์ จำกัด ในส่วนของคณะแพทยศาสตร์ และสถาบันวิจัยเพื่อพัฒนาสมรรถนะมนุษย์และการเสริมสร้างสุขภาพ มีองค์ความรู้ นักวิจัย ที่เชี่ยวชาญ เมื่อได้ร่วมมือกับเอกชน ที่มีความเชี่ยวชาญเรื่องธุรกิจ ทำให้เกิดการผสมผสานทั้งวิจัยและธุรกิจได้อย่างลงตัว เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ผู้ป่วย ญาติ และสังคมในวงกว้างต่อไป



การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากมะม่วงหิมพานต์ในรูปอาหารสุขภาพ

นักวิจัยจากคณะแพทยศาสตร์ กับชื่อผลงาน “การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากมะม่วงหิมพานต์ในรูปอาหารสุขภาพ” ได้รับรางวัลจากเวทีนานาชาติ จากเวที “2022 Shanghai International Invention and Innovation Exhibition” จัดขึ้นระหว่างวันที่ 14 – 16 เมษายน 2565 ณ เมืองเซี่ยงไฮ้ สาธารณรัฐประชาชนจีน จัดโดยสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) เป็นพิธีมอบประกาศนียบัตรแสดงความยินดีแก่นักประดิษฐ์และนักวิจัยไทยที่ได้รับรางวัลจากเวทีนานาชาติ (Internationally Outstanding Inventors Awards Ceremony) เป็นการแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของนักประดิษฐ์และนักวิจัยไทยที่สามารถคว้ารางวัลจากการประกวด



ความร่วมมือขับเคลื่อนนวัตกรรมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

มหาวิทยาลัยขอนแก่นร่วมกับโลตัส ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือขับเคลื่อนนวัตกรรมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ต่อยอดโครงการกินได้ไม่ทิ้งกันของโลตัส เพื่อลดขยะอาหารให้เป็นศูนย์ภายในปี ค.ศ. 2030 (Zero food waste to landfill by 2030) โดยการบริจาคอาหารที่จำหน่ายไม่หมดจากโลตัส 30 สาขาในจังหวัดขอนแก่นและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพื่อใช้เป็นอาหารเลี้ยงแมลงโปรตีน (Black Soldier Fly – BSF) ภายใต้โครงการแมลงโปรตีน นวัตกรรมสนับสนุนเครือข่ายเกษตรกรภาคอีสาน 24 ราย ช่วยลดต้นทุนอาหารสัตว์ทางการเกษตรกว่าครึ่ง เตรียมขยายผลสู่การสนับสนุนเกษตรกรทั่วไทย

สำหรับโครงการแมลงโปรตีน มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการเลี้ยงแมลงสำหรับผลิตโปรตีนทางเลือกให้กับชุมชนเป็นอาชีพและพึ่งพาตนเอง ลดต้นทุนค่าอาหารสัตว์ สร้างผู้ประกอบการให้เกิดธุรกิจใหม่ภายใต้ ‘BCG Economy Model’ และพัฒนาให้เป็นแหล่งวัตถุดิบในการผลิตอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ ปัจจุบันมีโรงเรียนต้นแบบการวิจัยและการผลิตแมลงอุตสาหกรรมแบบครบวงจร ซึ่งเป็นต้นแบบของการผลิตแมลงโปรตีนเพียงแห่งเดียว ในขณะนี้ ที่สามารถผลิตแมลงโปรตีนที่มีปริมาณและคุณภาพสูงได้ตลอดทั้งปี และมีความพร้อมในการเป็น



ศูนย์กลางการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้แก่เกษตรกรหรือผู้สนใจทั้งภาครัฐและเอกชน ในการทำความร่วมมือกับโลตัสในครั้งนี้ จะช่วยขับเคลื่อนประโยชน์ในเชิงเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ตามแนวทางความยั่งยืน โดยมหาวิทยาลัยขอนแก่นจะประสานและคัดเลือกเกษตรกรในเครือข่ายที่เลี้ยงหนอนแมลงโปรตีนให้พื้นที่ต่างๆ ในการรับบริจาคและจัดสรรอาหารที่เหลือจากการจำหน่ายจากสาขาของโลตัส และช่วยให้คำแนะนำเกษตรกรด้านวิชาการและเทคนิคของกระบวนการเลี้ยงหนอนแมลงโปรตีน รวมถึงร่วมมือกับโลตัสในการขยายผลของโครงการต่อไป



โครงการเทคนิคและข้อบังคับการขึ้นทะเบียนและขออนุญาต ผลิต จำหน่ายอาหาร และเครื่องสำอางตามมาตรฐาน อย.

ดำเนินการโดยคณะสหวิทยาการ มีเป้าหมายเพื่อสนับสนุนคณาจารย์ นักวิจัย และผู้ที่สนใจ ให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอางจากองค์ความรู้ให้ออกสู่ตลาดได้จริง อันเป็นกระบวนการหนึ่งในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากงานวิจัยให้สามารถไปได้ไกลกว่าการตีพิมพ์ จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมที่ได้รับมาตรฐาน ซึ่งสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงนโยบายด้านการวิจัยของประเทศ และทิศทางการพัฒนาเพื่อยกระดับรายได้ของประชากร (Innovation and Commercialized Research) โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นวิทยากรผู้บรรยาย และ อาจารย์ประจำคณะสหวิทยาการ เป็นผู้ดำเนินรายการ โดยในการอบรมวันที่ 12 กรกฎาคม 2565 มีการบรรยายในหัวข้อ การแสดงฉลากและ ฉลากโภชนาการ การขออนุญาตสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์อาหาร หลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการผลิตหรือนำเข้าเครื่องสำอาง และการจัดแจ้งเครื่องสำอาง การแสดงฉลากของเครื่องสำอางและการจัดข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องสำอาง



**โครงการเทคนิคและข้อบังคับ
การขึ้นทะเบียนและขออนุญาตผลิต
จำหน่ายอาหาร และเครื่องสำอาง
ตามมาตรฐาน อย.**

รูปแบบ
On-site และ Online

วันที่ 12 และ 21 กรกฎาคม 2565
เวลา 09.00 - 12.00 น.

ผ่าน Video Conference
ณ ห้อง INNOVATION PARK HUB คณะสหวิทยาการ
มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย
ผ่านแอปพลิเคชัน ZOOM

ทีมวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- ☑ นางสาวพรทิพย์ อึ้งตึงแสงชัย ปรึกษาด้านอาหารและยา
- ☑ นางสาววิมลลักษณ์ เกตุสุข ปรึกษาด้านอาหารและยา
- ☑ นางสาวศศิญา ศรีสิงห์แสงชัย ปรึกษาด้านอาหารและยา
- ☑ นางสาวกัญญา นาคศรี ปรึกษาด้านอาหารและยา

Register Now

>>>

QR Code

มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย
Innovation Park Hub

การลงนามบันทึกความเข้าใจความร่วมมือ

ว่าด้วยการพัฒนาวิชาการด้านการเรียนการสอน การวิจัย และการส่งเสริมการเกษตร (กสท.)

มหาวิทยาลัยขอนแก่น ร่วมมือกับกรมส่งเสริมการเกษตร ลงนามความร่วมมือ MOU สร้างความร่วมมือด้านการเรียนการสอน งานวิจัย และส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืนแบบมีส่วนร่วม ซึ่งมหาวิทยาลัยขอนแก่น มีหน้าที่สนับสนุนความรู้ทางวิชาการ และผลงานวิจัยที่มีความเห็นร่วมกันซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์แก่เจ้าหน้าที่กรมส่งเสริมการเกษตรเพื่อนำไปถ่ายทอดแก่เกษตรกร สำหรับกรมส่งเสริมการเกษตร จะมีหน้าที่สนับสนุนบุคลากรและทรัพยากรในพื้นที่ เพื่อนำผลงานวิจัยและเทคโนโลยีที่พร้อมใช้ไปแก้ไขปัญหาในพื้นที่ โดยทั้ง 4 หน่วยงานจะร่วมกันพัฒนาภาคการเกษตรกรรม โดยการสนับสนุนเทคโนโลยี ผลงานวิจัยด้านการเกษตร ในการขยายผล และต่อยอดองค์ความรู้ เพื่อแก้ไขปัญหา เศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม รวมทั้งสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากควบคู่ไปกับการส่งเสริมการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ยกระดับคุณภาพชีวิตเกษตรกร ภายใต้การขับเคลื่อนผ่านชุมชนเป็นศูนย์กลางในการพัฒนา



การอบรมในหัวข้อ “กฎหมายอาหารที่ผู้ประกอบการต้องรู้”

ดำเนินการระหว่างสำนักบริการวิชาการและคณะเทคโนโลยี เป็นหลักสูตรอบรมระยะสั้นพร้อมปรึกษาเคสฟรี ในหัวข้อ “กฎหมายอาหารที่ผู้ประกอบการต้องรู้” สืบเนื่องจากกฎหมายอาหารของประเทศไทยได้กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารจะต้องขออนุญาตผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และกฎหมายลูกต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงต้องปฏิบัติตามกฎหมายด้านฉลากอาหารและโภชนาการ ดังนั้นกฎหมายและมาตรฐาน การรักษาคุณภาพด้านปลอดภัยของอาหารจึงเป็นสิ่งที่จำเป็นอันดับแรกสำหรับผู้ประกอบการ หรือบริษัท ประกอบธุรกิจด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมต้องคำนึงถึง เพื่อตอบสนองต่อความต้องการและโอกาสการเลือกซื้อของผู้บริโภค และการสร้างธุรกิจให้เติบโตอย่างยั่งยืน โดยรวมทุกกฎหมายอาหารที่ต้องรู้ และเข้าใจได้ง่ายๆ ได้แก่ พรบ. อาหาร หลักการควบคุมอาหารตาม พรบ. อาหาร การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ขั้นตอนการขออนุญาตและ GMP 420 การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ กฎหมายวัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายฉลากอาหารและโภชนาการ กฎหมายการขออนุญาตโฆษณา อาหารใหม่ และแนวโน้มอาหารในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นในรูปแบบอภิปรายและให้คำปรึกษา (Private consultation)

