

SDG 2

เป้าหมายที่ 2 ยุติความหิวโหย

2 ZERO HUNGER



รายงานผลการดำเนินงาน
ตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน
มหาวิทยาลัยขอนแก่น : 2566



Khon Kaen University and Sustainable Development Goals

SDGs : 2023



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 โครงการการพัฒนาศักยภาพเกษตรอินทรีย์สู่การเป็นธนาคารอาหาร การทำอาหารสร้างสรรค์เมนูจากวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน การส่งเสริมระบบเกษตรกรรมยั่งยืนและอาหารปลอดภัย

นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยขอนแก่นได้มีการจัดหาอาหารที่มีความปลอดภัย เพียงพอและมีราคาถูกลงสำหรับนักศึกษา ซึ่งมีความหลากหลาย เช่น อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารอิสลาม การจัดให้มีสถานที่ขายอาหารปลอดภัย และอาหารปลอดภัย (AGRO OUTLET) มีการจัดการกับเศษอาหารจากศูนย์จำหน่ายอาหารเพื่อนำไปทำลาย และเอาไปทำปุ๋ยบางส่วน

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.

โครงการส่งเสริมการตลาดผักปลอดสาร เชื่อมชุมชนสู่ผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดขอนแก่น

เมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2566 สำนักบริการวิชาการ จัดกิจกรรมการตลาดตลาด และจัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจผักปลอดภัย ตำบลกุดกว้าง อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น ภายใต้โครงการพัฒนาระบบการผลิตพืชและการออกแบบระบบการบริหารจัดการโรงคัดแยกผักและผลไม้ ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยการดำเนินการในครั้งนี้ได้บูรณาการร่วมกับโรงงานน้ำตาล มิตรภูเวียง เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการส่งเสริมและต่อยอดธุรกิจชุมชนให้เกิดการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่อย่างคุ้มค่า พัฒนาทักษะในด้านเทคนิคทางการขายและการตลาด และสร้างช่องทางในการจัดจำหน่าย ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ดร.พงศ์พันธุ์ ศรีธาทิพย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิชาการจัดการนวัตกรรมการท่องเที่ยวและบริการ คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น รองประธานสมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดขอนแก่น เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดทักษะทางการตลาดและเทคนิคการขายผลิตภัณฑ์ผักปลอดภัย พร้อมกันนี้ ยังได้กล่าวถึงนโยบายในการเชื่อมโยงความต้องการผลิตผลทางการเกษตรเพื่อส่งตรงสู่ผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงแรม ในจังหวัดขอนแก่น เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลผลิตให้กับเกษตรกรนอกเหนือจากการส่งขายไปยังห้างสรรพสินค้า



โครงการจัดแสดงนิทรรศการ “60 ปี มหาวิทยาลัยขอนแก่น นวัตกรรมเพื่อสังคม” และงาน Food and Agro Tech 2023

จัดขึ้นโดยมหาวิทยาลัยขอนแก่น เป็นเจ้าภาพร่วมกับสภาอุตสาหกรรมจังหวัดขอนแก่น และภาคีเครือข่ายอุทยานวิทยาศาสตร์ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลงานสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยขอนแก่นสู่สาธารณะ 2) เพื่อเป็นเวทีสำหรับแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของ Start up และผู้ประกอบการที่ได้รับการส่งเสริม หรือการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมจากมหาวิทยาลัยขอนแก่น และเครือข่ายอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และ 3) เพื่อเพิ่มช่องทางให้ผู้ที

สนใจสามารถเข้าถึงและนำผลงานสิ่งประดิษฐ์ หรือนวัตกรรมของมหาวิทยาลัย ไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์และสังคม ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และระดับประเทศ



โครงการเปิดตัว Lily Nanoemulsion Homogenizer machine เทคโนโลยีการผลิตชั้นสูง ปฏิวัติรูปแบบวงการอุตสาหกรรม ยกระดับคุณภาพ อาหาร ยา และเครื่องสำอาง

เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน 2566 มหาวิทยาลัยขอนแก่น ร่วมมือกับบริษัทลิลลี่ ฟาร์มา จัดกิจกรรมการเปิดตัว Lily Nanoemulsion Homogenizer machine เทคโนโลยีการผลิตชั้นสูง ปฏิวัติรูปแบบวงการอุตสาหกรรม ยกระดับคุณภาพ อาหาร ยา และเครื่องสำอาง โดยการใช้เทคโนโลยีนาโนอิมัลชัน ที่สามารถนำสารออกฤทธิ์มาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ซึ่งการสร้างกระบวนการผลิตเทคโนโลยีชั้นสูง นาโนอิมัลชัน โฮโมจีไนเซอร์ จากห้องปฏิบัติการสู่ภาคอุตสาหกรรม ซึ่งเป็นผลงานการวิจัยและพัฒนาโดยฝีมือคนไทย จากทีมงานนักวิจัยและวิศวกร ของบริษัท ลิลลี่ ฟาร์มา จำกัด ที่สามารถนำข้อมูลและประสบการณ์จากห้องวิจัย ที่มีข้อจำกัด มาพัฒนาใช้ ในเชิงอุตสาหกรรม (Production Scale) มุ่งหมายเพื่อสร้างประโยชน์ให้กับวงการอุตสาหกรรมที่ใช้เทคโนโลยีนาโนอิมัลชัน ซึ่งสามารถนำสารออกฤทธิ์มาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปัจจุบันเรากำลังทำการวิจัย ทั้งยาสัตว์ ปุ๋ย ยาฆ่าแมลง และยากำจัดวัชพืช รวมไปถึงอาหารเสริมที่อยู่ในรูปแบบนาโนอิมัลชัน



โครงการ “โจ๊กที่มีส่วนผสมสารสกัดใบหม่อนและผักแพว”

นักวิจัยมหาวิทยาลัยขอนแก่น มีความมุ่งมั่นผลักดันผลงานวิจัยที่ดีและมีคุณภาพไปสู่การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ เพื่อยกระดับสินค้าอุปโภคบริโภคที่มีผลการวิจัยรองรับ โดยใช้วัตถุดิบในประเทศ และช่วยลดการนำเข้าสินค้าจากต่างประเทศ โดยมีโครงการโจ๊กที่มีส่วนผสมสารสกัดใบหม่อนและผักแพว มีความน่าสนใจคือ

ใช้ใบหม่อนและผักแพวเป็นวัตถุดิบ เป็นพืชที่มีแหล่งเพาะปลูกมากในท้องถิ่นของภาคอีสาน ถือเป็นความตั้งใจอย่างยิ่งของทีมนักวิจัยที่อยากจะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับใบหม่อนและผักแพว ทั้งนี้ผลงานทรัพย์สินทางปัญญาเรื่อง “โจ๊กที่มีส่วนผสมสมรสกัดใบหม่อนและผักแพว” ทีมนักวิจัย นำโดยสถาบันวิจัยเพื่อพัฒนาสมรรถนะมนุษย์



และการเสริมสร้างสุขภาพ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ตั้งใจพัฒนาสูตรขึ้นมาเพื่อแก้ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ที่มีปัญหาเรื่องความจำและมีปัญหาเรื่องระบบกระดูก นอกจากนี้ยังช่วยให้สามารถเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรในรูปแบบผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพซึ่งมีมูลค่าสูงได้ โครงการนี้ได้ร่วมมือกับบริษัท อินโนบิก (เอเชีย) จำกัด ซึ่งมีวิสัยทัศน์ในการเป็นบริษัทชั้นนำด้านชีววิทยาศาสตร์ในภูมิภาคที่มีวิทยาศาสตร์อันเป็นเลิศ เพื่อยกระดับ

คุณภาพชีวิตประชาชน และมีความมุ่งมั่นขับเคลื่อนธุรกิจใหม่ทางด้าน Life Science ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น คือ มหาวิทยาลัยวิจัยและพัฒนาชั้นนำระดับโลก (A World-Leading Research and Development University) โดยหนึ่งในเป้าหมายคือ การวิจัย พัฒนาและการนำไปใช้ประโยชน์ จึงทำให้เกิดความร่วมมือและนำไปสู่การ Matching ผลงานวิจัยและธุรกิจในครั้งนี้

โครงการศิลปะบนท้องนา ยกระดับอาชีพด้วยบูรณาการศาสตร์

เพื่อความยั่งยืน : แปรรูปขนมจีนจังหวัด

มหาวิทยาลัยขอนแก่นในฐานะสถาบันการศึกษาแหล่งรวบรวมองค์ความรู้ศาสตร์ต่าง ๆ จัดโครงการศิลปะบนท้องนายกระดับอาชีพด้วยบูรณาการศาสตร์เพื่อความยั่งยืน แปรรูปขนมจีนจังหวัด ครั้งที่ 2 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลกู่ทอง อ.เชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม เพื่อให้ประชาชนและนักวิชาการนักวิจัยได้มีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งในการขับเคลื่อนแก้ไขปัญหา โดยมุ่งเน้นเป้าหมาย การพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางของสหประชาชาติ (SDGs) รวมทั้งเพื่อสร้างสตาร์ทอัพ ที่นำจังหวัดมาใส่ในเส้นขนมจีน เพื่อเพิ่มโปรตีน ไปพร้อมๆ กับการเป็นผลิตภัณฑ์แนวใหม่ นำมารับประทานกับน้ำยา 4 ภาค และผักสด ซึ่งหลังจากการอบรมผู้เข้าร่วมอบรมจะสามารถประกอบอาชีพได้ทันที นอกจากนี้ยังสามารถขยายผลไปสู่การกระตุ้นยอดขายผัก เกิดรายได้หมุนเวียนในชุมชน เกิดสตาร์ทอัพใหม่ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย กลุ่มแม่บ้าน ผู้ประกอบการ และประชาชนที่สนใจ โดยจัดการอบรมในรูปแบบเชิงปฏิบัติการ 4 หัวข้อ คือ การผลิตเส้นขนมจีนโปรตีนจังหวัด การทำน้ำยาขนมจีน 4 ภาค การผลิตเส้นขนมจีนโปรตีนจังหวัดอบแห้งเพื่อเป็นสินค้าของฝาก และสร้าง Story telling สร้างแบรนด์ แพคเกจจิ้ง



การฝึกอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะ กระบวนการแปรรูปมะม่วงผองอบแห้งและมะม่วงเพียวเร่

คณะเทคโนโลยีร่วมกับกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จัดการฝึกอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะกระบวนการแปรรูปมะม่วงผองอบแห้งและมะม่วงเพียวเร่ ณ อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงในพื้นที่ จังหวัดขอนแก่น มหาสารคาม กาฬสินธุ์ และนครราชสีมา ซึ่งช่วยแก้ไขปัญหาค่าการปลูกมะม่วงของเกษตรกรที่พบปัญหาผลผลิตราคาตกต่ำและล้นตลาด กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมจึงได้กำหนดนโยบายและแผนปฏิบัติการในการเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันด้วยการยกระดับสินค้าเกษตรสู่อุตสาหกรรม ตั้งแต่ต้นน้ำคือเกษตรกรผู้เพาะปลูก จนถึงปลายน้ำคือผู้แปรรูปและส่งออก เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับภาคอุตสาหกรรม และลดความเสี่ยงด้วยการจัดการ รวมไปถึงการช่วยพัฒนาและแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจของประเทศ ที่สำคัญคือการช่วยเพิ่มทางเลือกให้กับเกษตรกร และเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรของไทยในระดับสากล



โครงการวิจัยวิจัยอาหารโฮลมีลเพียวเร่พร้อมทาน สำหรับผู้ต้องการการดูแลเป็นพิเศษ

คณะเทคโนโลยี ได้ดำเนินการวิจัยด้านนวัตกรรม “อาหารโฮลมีลเพียวเร่พร้อมทาน” โดยได้รับรางวัล Silver Medal ระดับโลก และมีการพัฒนาสู่ตลาดอาหารทางการแพทย์ระดับ Worldwide ซึ่งเริ่มจากได้รับการคัดเลือกจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ เพื่อไปนำเสนอผลงานวิจัยบนเวที The 48th International Exhibition of Inventions Geneva ณ นครเจนีวา สมาพันธรัฐสวิส จัดขึ้นระหว่างวันที่ 26-30 เมษายน 2566 เป็นการจัดแสดงผลงานนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์จากมากกว่า 40 ประเทศทั่วโลก งานวิจัยครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนดูแลเพื่อเตรียมความพร้อมออกสู่ตลาด ภายใต้โครงการ NSTDA Deep Tech Acceleration โดยสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และ FoodInnopolis ร่วมกับโครงการนักรุกกิจเทคโนโลยีรุ่นใหม่ แผนงานยกระดับและเพิ่มกำลังการผลิตของผู้ประกอบการ โดย สป.อว.



เทศกาลอาหารนานาชาติ คณะเทคโนโลยี (TE KKU Internationl Food Festival 2023)

จัดขึ้นระหว่างวันที่ 10-12 กุมภาพันธ์ 2566 ในงานมีกิจกรรมการประกวดอาหารนานาชาติของนักศึกษา มหาวิทยาลัย การประกวดแต่งกายคอสเพลย์ การออกบูธจำหน่ายอาหารนานาชาติ Food Truck และ Street Food ภายในงานมีกิจกรรมเล่นดนตรีโพล์คองของนักศึกษาและศิษย์เก่าคณะเทคโนโลยี กิจกรรมการประกวดแต่งกายคอสเพลย์ กิจกรรม Random Dance และกิจกรรมการจำหน่ายสินค้าภายในงานอาหาร กลุ่ม Food Truck และการออกบูธกิจกรรมของนักศึกษา



โครงการสัมมนา “มหัศจรรย์สมุนไพรกัญชา ตื่นตาไปกับอาหารสายเขียว เที่ยวไทยสร้าใจไปด้วยกัญ (Amazing Cannabis Herbal for Gastronomy Tourism)”

จัดโดยคณะบริหารธุรกิจและการบัญชีมีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างการรับรู้เกี่ยวกับพืชสมุนไพรกัญชาแบบองค์รวม และเป็นการถ่ายทอดแนวทางการทำธุรกิจเกี่ยวกับสมุนไพรกัญชาให้ประสบความสำเร็จโดยใช้ Gastronomy Tourism เป็นฐานในการทำธุรกิจ และการจัดงานครั้งนี้จะเป็นการสร้างแรงบันดาลใจ และกระตุ้นจุดขายของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่มีความสนใจในการนำสมุนไพรกัญชามาเป็นส่วนประกอบในการสร้างสรรค์เมนูอาหารของตน และเป็นการส่งเสริมยกระดับพืชสมุนไพรกัญชาของประเทศไทยสู่ระดับโลก



ผลงานวิจัย “เยลลี่มะพร้าว น้ำหอมพร้อมดื่ม”

ผลิตภัณฑ์จากโครงการวิจัย การพัฒนากระบวนการผลิตและการศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เยลลี่ เครื่องดื่มน้ำมะพร้าว น้ำหอม 100% ผสมคาราจีแนนภายใต้การคั่นคว้าของคณะเทคโนโลยี ซึ่งได้รับรางวัลชนะเลิศ ประเภทผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารที่มีต้นแบบและงานวิจัยรองรับ จากเวที Agri Plus Award 2022 : ส่งเสริม

เกษตรสร้างสรรค์ นวัตกรรมสร้างเสริม ผนวกส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ งานวิจัยนี้เป็น การเชื่อมโยงโจทย์จริงของผู้ประกอบการ กับการเรียนการสอน มีส่วนร่วมในการช่วยผู้ประกอบการแก้ไขปัญหา หรือสร้างนวัตกรรมอาหาร ขณะเดียวกันผู้เชี่ยวชาญ หรือนักวิจัยเองก็จะได้เรียนรู้ฝึกการสร้างองค์ความรู้ให้กับ นักศึกษา เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการเรียนการสอน ในการทำวิจัยด้วย



การแสดงผลภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ในงานนิทรรศการ “60 ปี ม.ขอนแก่น นวัตกรรมเพื่อสังคม” และ งาน Food and Agro Tech 2023”

คณะเทคโนโลยี ร่วมออกบูธในงานแสดงผลภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ของคณะเทคโนโลยี ในการแสดง นิทรรศการ “60 ปี มหาวิทยาลัยขอนแก่น นวัตกรรมเพื่อสังคม” และ งาน Food and Agro Tech 2023” โดยได้นำผลงานผลิตภัณ์นวัตกรรมด้วย BCG ผลิตภัณ์อาหารและเครื่องดื่มมาจัดแสดง ได้แก่ ผลิตภัณ์เนื้อแฮมมอน เเทียมจากพืช ผลิตภัณ์ข้าวเส้นกึ่งสำเร็จรูปซาบู ผลิตภัณ์ข้าวหอมมะลิผสมข้าวเมล็ดฝ้าย ผลิตภัณ์เครื่องดื่ม Sparking FRESHCO ผลิตภัณ์ BIOTOFU (กาบา) ผลงานผลิตภัณ์ ผลิตภัณ์เครื่องดื่มชาหมักที่มีส่วนผสมของ สับปะรด นอกจากนี้ในงานมีการจัดแสดงนิทรรศการและออกร้านจำหน่ายผลิตภัณ์นวัตกรรมของม.ขอนแก่น และภาคีเครือข่าย ได้แก่ ผลงานนวัตกรรมและผลิตภัณ์ด้านสุขภาพและสมุนไพร ด้านปัญญาประดิษฐ์ (AI For All) ด้านเกษตรและอาหาร ด้านพลังงาน และด้านเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ส่วนโซนกิจกรรม เวทีกลาง มีกิจกรรมสร้างสีสันตลอดการจัดงาน ได้แก่ การบรรยายพิเศษให้ความรู้ในเชิงวิชาการ การจัดเวทีเสวนา วิชาการ การจัดกิจกรรมประกวด “Creative Food for Sustainability” พิธีมอบรางวัลนวัตกรรมเพื่อสังคม ใน โอกาสครบรอบ 60 ปี ม.ขอนแก่น และการแสดงดนตรีในช่วงเย็น



ผลิตภัณฑ์นวัตกรรม Mangoes-based Circular Economy ภายใต้โครงการวิจัย Circular X Creative Economy

ศูนย์นวัตกรรมและสังคมแห่งความยั่งยืน วิทยาลัยนานาชาติ ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ อุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคตะวันออกเฉิยเหนือ สถาบันวิจัยโลหะและวัสดุจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และวิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล ดำเนินโครงการวิจัย Circular X Creative Economy – แบบจำลองธุรกิจสำหรับเศรษฐกิจหมุนเวียนและเศรษฐกิจสร้างสรรค์เพื่อการจัดการเศษเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมแปรรูปมะม่วง และเศษเหลือทิ้งทางการเกษตรอื่นๆ ในจังหวัดขอนแก่น โดยมีจุดมุ่งหมายในการยกระดับผลิตภัณฑ์หรือบริการเดิมที่มีอยู่แล้ว เพื่อปรับปรุงคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นกว่าเดิมให้เป็นนวัตกรรมแบบ Sustainable Innovation และสิ่งสำคัญของความยั่งยืนที่เวลานั้น จะต้องเป็นแนวคิดหรือเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่นำไปใช้แล้วเกิดประโยชน์อย่างชัดเจนในการรักษาสิ่งแวดล้อม รักษาสมดุล ไม่ว่าจะเป็นเชิงพาณิชย์ที่เกิดประโยชน์สำหรับผู้คน หรือลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งตอบวิสัยทัศน์ของวิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ที่เป็นแหล่งหล่อเลี้ยงความหลากหลาย (Diversity) เสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ (Creativity) อันนำไปสู่การคิดค้นนวัตกรรม (Innovation) ด้วยการผสมผสานสังคมศาสตร์ ศิลปศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ (Interdisciplinary) ในสภาพแวดล้อมที่เป็นนานาชาติ (Internationalization)



ผลิตภัณฑ์แปรรูปหน่อไม้ในใบย่านาง ผลิตภัณฑ์อาหารอีสานสู่ตลาดโลก

คณะเทคโนโลยี ดำเนินการศึกษาวิจัยกระบวนการแปรรูปด้วยความร้อน เกิดเป็น “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ หน่อไม้ในน้ำใบย่านาง” พัฒนารสชาติให้เข้ากับรสนิยมของผู้บริโภคคนไทย ด้วยเมนูหลากหลาย และราคาจูงใจ เนื่องจากการประหยัดต้นทุนจากขนาดการผลิต ตลอดจนสร้างอาชีพให้แก่กลุ่มคนเปราะบางทางสังคม อาทิ ผู้พิการในหน่วยงาน และชุมชน และด้วยความท้าทายเรื่องอาหารในช่วงสถานการณ์โควิด และในท้องถิ่นเดิมคือ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ วิทยาเขตปราจีนบุรี มีวัตถุดิบชนิดนี้ล้นตลาด ดังนั้นงานวิจัยที่เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบจึงเกิดขึ้นเป็นผลิตภัณฑ์หน่อไม้ในใบย่านาง หลังทำงานวิจัยพบปัญหาของน้ำใบย่านางที่ผ่านความร้อนสูงจะเป็นสีน้ำตาล และแยกชั้น นักวิจัยจึงเติมสารจำพวกไฮโดรคอลลอยด์ ให้เกิดความคงตัว ทำให้เมื่อน้ำใบย่านางได้รับความร้อน จะทำให้สีและความคงตัวเปลี่ยนไปในจุดที่ผู้บริโภคยอมรับได้ เทคนิคตรงนี้เองที่นำมาถ่ายทอดเทคโนโลยีกลุ่มคนผู้พิการต่อยอดเชิงพาณิชย์

กิจกรรม ฝึกกำลัง สร้างสรรค์กลุ่มอาชีพ แปรรูปขนมกะหรี่ปั๊บบัซแซมเปียนส์

ปัจจุบันประเทศไทยก้าวเข้าสู่สังคม Digital ทุกอาชีพจำเป็นต้องปรับตัวเพื่อแข่งขัน รองรับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ดังนั้นผู้ประกอบการ จึงจำเป็นต้องปรับตัว เตรียมความพร้อม รองรับการเปลี่ยนแปลง ดังนั้นการสร้างสรรคนวัตกรรมทางอาชีพ จะเป็นอาวุธสำคัญที่จะสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จึงจัดกิจกรรม ฝึกกำลัง สร้างสรรค์กลุ่มอาชีพ แปรรูปขนมกะหรี่ปั๊บบัซแซมเปียนส์ ตำบลบึงเนียม อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ขึ้น ซึ่งเป็นกิจกรรมภายใต้โครงการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้วยนวัตกรรม Digital ดำเนินงานโดยสำนักบริการวิชาการ มข. จับมือ เทศบาล ต.บึงเนียม ซึ่งมี การอบรม 4 วัน ในวันแรก เป็นการแบ่งกลุ่มการฝึกปฏิบัติ สร้างกลุ่มเครือข่ายพัฒนาการเรียนรู้ สุขอนามัย ความสะอาด กรรมวิธี กระบวนการผลิต ออกจำหน่าย วันที่ 2 เป็นการคิดค้น สร้างสรรค์ แบนด์ บรรจุภัณฑ์ Logo วันที่ 3 เป็นการค้นหาของดีวิถีชุมชน สานสัมพันธ์เครือข่าย สร้าง Content Present นำเสนอ และ วันที่ 4 เป็นการค้นหาช่องทางจำหน่าย รูปแบบ Social media สร้างอัตลักษณ์



การพัฒนา 3 จังหวัด อีสานตอนบน ผลักดันการตลาดของผลิตภัณฑ์ชุมชน ภายใต้โครงการ U2T for BCG ตั้งเป้าออกสู่ตลาดเชิงพาณิชย์

มหาวิทยาลัยขอนแก่น ร่วมกับ 3 จังหวัดภาคอีสานตอนบน ได้แก่ จังหวัดขอนแก่น จังหวัดหนองคาย และจังหวัดร้อยเอ็ด เพื่อยกระดับประสิทธิภาพและมูลค่าเพิ่มของภาคการผลิตและบริการ ด้วยการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรม รวมทั้งการลงทุนที่สามารถเพิ่มโอกาสการเข้าถึงตลาดของผู้ประกอบการ โดยเฉพาะระดับชุมชน วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจฐานราก เพิ่มกำลังซื้อให้กับประชาชนหรือครัวเรือนเพื่อกระตุ้นให้เกิดการบริโภคในระบบเศรษฐกิจ และสนับสนุนให้ธุรกิจสามารถดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจได้อย่างต่อเนื่อง



การผลักดันพืชวงศ์ถั่วไทย แก้ววิกฤตอาหารขาดแคลน สนับสนุนเกษตรกรไทย เพื่อความมั่นคงอาหารโลก

คณะเกษตรศาสตร์ ร่วมกับสมาคมปรับปรุงพันธุ์และขยายพันธุ์พืชแห่งประเทศไทย (สพขท.) จัดพิธีเปิดการประชุมและประชุมวิชาการพืชวงศ์ถั่วแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ภายใต้แนวคิด “นวัตกรรมวิจัย พืชวงศ์ถั่วไทย เพื่อความมั่นคงทางอาหาร” การประชุมครั้งนี้เป็นเวทีหนึ่งส่งเสริมและสนับสนุนให้นักวิจัย นักวิชาการ นักส่งเสริมการเกษตร และผู้เกี่ยวข้องจากหน่วยงานต่าง ๆ ได้มีเวทีในการนำเสนอผลงานและความก้าวหน้าของผลงานวิจัยและพัฒนาพืชวงศ์ถั่วชนิดต่าง ๆ ตลอดจนได้แลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ระหว่างผู้เข้าร่วมประชุม ทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการกำหนดแผนงานวิจัยและพัฒนาพืชวงศ์ถั่วของประเทศร่วมกัน และเป็นการกระตุ้นให้นักวิจัยรุ่นใหม่ เห็นถึงความสำคัญของพืชวงศ์ถั่ว ซึ่งจะช่วยให้เกิดการร่วมกันพัฒนางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับพืชวงศ์ถั่วให้มีความก้าวหน้า ก่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย อย่างยั่งยืน

พืชวงศ์ถั่ว เป็นพืชที่มีบทบาทสำคัญในด้านเศรษฐกิจและสังคมไทยมานาน เนื่องจากประเทศไทยเป็นทั้งผู้ผลิตและใช้ประโยชน์จากพืชวงศ์ถั่ว ในแต่ละปีจึงมีการไหลเวียนของเงินตราในภาคส่วนที่เกี่ยวข้องตั้งแต่การผลิต การตลาด การแปรรูป และการใช้ประโยชน์ ทั้งภายในและต่างประเทศ มูลค่ารวมหลายหมื่นล้านบาทต่อปี อย่างไรก็ตาม การผลิตถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วลิสง และถั่วอื่น ๆ ของประเทศไทย ยังมีปัญหาผลผลิตต่ำ ไม่เพียงพอต่อความต้องการใช้ในประเทศ จึงจำเป็นต้องนำเข้าจากต่างประเทศ โดยเฉพาะถั่วเหลืองที่นำเข้ามากกว่า 98 เปอร์เซ็นต์ ของความต้องการใช้ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง ที่จะต้องมีการวิจัยและพัฒนาพืชวงศ์ถั่วอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตพืชตระกูลถั่วของประเทศ ให้ผลผลิตในประเทศเพิ่มขึ้น สามารถลดการนำเข้า นำไปสู่ความมั่นคงทางอาหารของประเทศ ในที่สุด การจัดประชุมครั้งนี้ นับว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการพัฒนางานวิจัยพืชวงศ์ถั่วของประเทศ เนื่องจากเป็นเวทีเผยแพร่ผลงานวิจัย และการแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์ ระหว่างนักวิจัยและผู้เกี่ยวข้องในหลายภาคส่วน ซึ่งช่วยเพิ่มศักยภาพการสร้างองค์ความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น องค์ความรู้เหล่านี้ จะช่วยปรับปรุงทั้งผลผลิตและคุณภาพของพืชวงศ์ถั่วให้ดียิ่งขึ้นเป็นลำดับ รวมถึงการบรรยายพิเศษ การเสวนาจากผู้ทรงคุณวุฒิ การนำเสนอผลงานวิจัย และการจัดแสดงนิทรรศการต่าง ๆ ซึ่ง จะช่วยพัฒนาต่อยอดงานวิจัย และสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการให้กว้างขวางยิ่งขึ้น นำมาซึ่งความมั่นคงด้านอาหารและความยั่งยืนให้กับเกษตรกรที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ซึ่งเป็นพื้นฐานที่สำคัญในการพัฒนา และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ



โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เมนูอาหารและสินค้าของฝาก

สำนักบริการวิชาการ ร่วมกับเทศบาลเมืองบ้านทุ่ม จัดโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เมนูอาหารและสินค้าของฝาก เพื่อสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านในพื้นที่ตำบลบ้านทุ่ม อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ณ ร้านอุทยานข้าวแกง อุทยานเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนของชุมชน เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรในชุมชนโดยแปรรูปผลิตภัณฑ์สู่อาหารและสินค้าของฝากชุมชน ทั้งนี้การอบรมหลักสูตรการทำน้ำยำเอนกประสงค์และขนมหนึ่ง เป็นโครงการเพื่อส่งเสริมการพัฒนาเชิงพื้นที่ สนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสหประชาชาติ (SDGs) เป้าหมายที่ 1 ขจัดความยากจนทุกรูปแบบ เป้าหมายที่ 2 ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหาร ยุกระดับโภชนาการและส่งเสริมการเกษตรอย่างยั่งยืน การอบรมครั้งนี้มุ่งให้ชุมชนใน เทศบาลเมืองบ้านทุ่ม อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น สามารถทำน้ำยำเอนกประสงค์ และขนมเค้กหนึ่ง เพื่อให้สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ เป้าหมายความสำเร็จ จากผู้เข้าอบรมทั้งหมดในวันนี้ ขอเพียงสามารถนำไปประกอบอาชีพได้เพียง 1-2 ราย ก็ถือว่าประสบความสำเร็จแล้ว”

กิจกรรมในครั้งนี้อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจและการบัญชี เป็นผู้ถ่ายทอด และ สร้างความเข้าใจในเรื่องของพื้นฐานการตลาดเพื่อให้ผู้เข้าเรียนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการจำหน่าย และ ดร.ธีรวิฑ์ ดิษยะไชยพงษ์ (เชพจากัวร์) เป็นวิทยากรในการสอนทำน้ำยำเอนกประสงค์ และสูตรยา 4 อย่าง ได้แก่ ยาทั่วไป ยาพริกเผา ยาปลาร้า ยาลาบ และเกิดผลิตภัณฑ์ น้ำยำเอนกประสงค์ภายใต้ยี่ห้อ “ยาสะใจ” และการแปรรูปกล้วยน้ำว้าและเค้กกล้วยน้ำว้า

