

**การจัดนิทรรศการแสดงผลงานและเทคโนโลยีเพื่อชุมชน**  
**ในงาน “งานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ” ประจำปี 2557**

**ระหว่างวันที่ 12 - 28 สิงหาคม 2557**

**ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนมพรรษา จ.เชียงใหม่**

จำนวน 18 ผลงาน 59 ผลิตภัณฑ์ OTOP พื้นที่ 500 ตารางเมตร วันที่ 12 - 28 สิงหาคม 2557

1.นิทรรศการ ผักไร้ดิน เกษตร สมุนไพร

จำนวน 18 ผลงาน (2 ช่วง ละคร 9 ผลงาน) พื้นที่ 5x5 ตารางเมตร

2.นิทรรศการอาหาร OTOP

จำนวน 59 ผลิตภัณฑ์ (2 ช่วง ละคร 28/31) พื้นที่ 2x2 ตารางเมตร

ลำดับ	หน่วยงาน	จังหวัด	สถานที่จัดนิทรรศการ				ชื่อหมู่บ้าน / คลินิก	เทคโนโลยี	ผู้รับผิดชอบ
			ณ ศูนย์แสดงสินค้า เชียงใหม่ 12-28 ส.ค.57						
			ลำดับ	12 - 19 ส.ค.57	ลำดับ	20 - 28 ส.ค.57			
1	ม.เชียงใหม่	เชียงใหม่			1	✓	หมู่บ้านไถ่ดำตุนยาจีน ดอยแม่สลอง	1.การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไถ่ดำตุนยาจีน 2.การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ retort pouch 3.การจัดการโรงเรือนเลี้ยงไถ่ดำให้ได้มาตรฐาน 4.การขยายพันธุ์ไถ่ดำด้วยตุ๊กไข่	รศ.ดร.สุชน ตั้งทวีวัฒน์ 081 8857929/ 053-221667  agani002@gmail.com, suchon.t@cmu.ac.th
					2	✓	หมู่บ้านควายนม	1. การเลี้ยงควายนมพันธุ์เมซานในพื้นที่สูง 2.การแปรรูปผลิตภัณฑ์นํ้านมควาย เช่น นมควาย และ ชีส	
2	มรภ. เชียงราย	เชียงราย	1	✓			หมู่บ้านสับปะรดภูแล - นางแล	๑.เทคโนโลยีการจัดการสวนสับปะรด โดยการ ผสมปุ๋ยใช้เองตามธาตุอาหารในดิน ๒.การแปรรูปสับปะรดเพื่อเพิ่มมูลค่า	นายธุศักดิ์ ธนะสาร 081-287-1289 Thanusak1@gmail.com
3	สถาบันวิจัย เกษตร มทร.ล้านนา ลำปาง	ลำปาง	2	✓			หมู่บ้านปลูกพืชไร้ดิน ต้นทุนต่ำเชิงการค้าใน ชุมชน	การปลูกพืชโดยไม่ใช้ดิน ผักที่ปลูกในระบบแบบ นี้มีราคาถูกได้รวดเร็ว และเป็นการลด การใช้สารเคมีทางการเกษตรที่เป็นอันตรายต่อ ผู้ผลิต	นายชิตี ศรีตันทิพย์ 081-386-9954, 054-342553 chiti_s@hotmail.com
			3	✓			หมู่บ้านข้าวอินทรีย์ บ้านนาเวียง	การจัดการผลผลิตข้าว หลังการเก็บเกี่ยว การ ยืดอายุผลิตภัณฑ์ข้าวกล้อง การแปรรูป ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องชนิดต่างๆ	นางสุมาลี พรหมรุกชาติ 089-951-2044 sphromrukachat@yahoo.co om
			4	✓			การผลิตผักเชียงดาและ การแปรรูปผักเชียงดา	จัดการในด้านการผลิต การแปรรูป และ การตลาดสำหรับจำหน่ายผลผลิตผักเชียงดา อย่างเป็นระบบ	นางปริญญาวดี ศรีตันทิพย์ [0813869954]
			5	✓			หมู่บ้านมะเขือขาว เหนียว	กระบวนการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะ เขือขาวเหนียว	ดร.ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ 085-056-2339 patr99@hotmail.com s_patr@yahoo.com
				✓			การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 3 ผลิตภัณฑ์	1.ข้าวแต่น้ำเดียว[SID :232] 2.กาละแม่มะม่วงต้องรสโบราณ [SID :233] 3.เห็ดสวรรค์[SID :234]	น.ส.ณัฏฐิณี เกิดเวียงใหม่ namepeebea@hotmail.co m โทร.084-1728915
4	มทร.ล้านนา ลำปาง			✓			การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 4 ผลิตภัณฑ์	1.น้ำพริกเผากุ้ง[SID :169] 2.หมูฝอยน้องพลอย[SID :168] 3.ข้าวแต่น้ำแดงโมหน้ำัญพืช[SID :171] 4.นํ้ามะขามป้อม[SID :172]	นางสาวสุนิสา ดีบคำ (086-656-4174) clinic_lampang@hotmail. com

ลำดับ	หน่วยงาน	จังหวัด	สถานที่จัดนิทรรศการ				ชื่อหมู่บ้าน / คลินิก	เทคโนโลยี	ผู้รับผิดชอบ
			ณ ศูนย์แสดงสินค้า เชียงใหม่ 12-28 ส.ค.57						
			ลำดับ	12 - 19 ส.ค.57	ลำดับ	20 - 28 ส.ค.57			
5	ม.พะเยา	พะเยา	6	✓			เทคนิคการปลูกพืชโดยใช้เซรามิกทุพรุน	การถ่ายทอดเทคโนโลยีระบบการให้น้ำแก่พืชทางใต้ผิวดินโดยใช้เซรามิกทุพรุนเพื่อการปลูกพืชลอยฟ้าแบบพึ่งพาตัวเองเพื่อความมั่นคงด้านสุขภาพในระดับครัวเรือน	ผศ.ดร. สุขทัย พงศ์พัฒนศิริ
6	มรฎ. อุดรดิตต์	อุดรดิตต์			3	✓	หมู่บ้านสมุนไพรอินทรีย์	การผลิตข้าว (การปลูก เครื่องมือการจัดการระบบน้ำ และการยกพื้นรวมทั้งตะแกรงตาก ) การผลิตสมุนไพรตามข้อกำหนด GAP	ผศ.รัชนี เพ็ชรช้าง
						✓	การพัฒนาศักยภาพอาหาร OTOP : 5 ผลิตภัณฑ์	1.เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด 2.กล้วยอบนํามัย 3.มะขามจี๊ดจ๊าดอบเกลือ 4.ข้าวกล้องพะวงอกสมุนไพร 5.น้ำผึ้งคุณภาพ (Quality Honey)	ดลฤดี โพธิ์ wafangza55589@hotmail.com089-8392849
7	ม.แม่ใจ	เชียงใหม่	7	✓			การปลูกพืชไม่ใช้ดิน (มะเขือเทศ พริก)/ระบบพืชผักอินทรีย์	การปลูกพืชไม่ใช้ดิน (มะเขือเทศ พริก)/ระบบพืชผักอินทรีย์ การปลูกผักไฮโดรโปนิกส์หลังบ้าน	วิไล เจริญอรุณวัฒนา wilai_clinic@hotmail.com087-1845331
8	ม.แม่ใจ-แพร่	แพร่			4	✓	กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าวกล้องงอก ,การทำโยเกิร์ตข้าวกล้องสุ่มชน	การปลูกข้าวเหนียวเก่า กระบวนการทำข้าวกล้อง การแปรรูปข้าวเหนียวเก่า เช่น การทำโยเกิร์ตข้าวเก่า เป็นต้น	ดร. ประเทือง โชคประเสริฐ 081-594-2158 mjucm501@hotmail.com
9	ม.นเรศวร	พิษณุโลก			5	✓	เทคโนโลยีการผลิต ได้แก่ น้ำยาซักผ้า, สบู่ก้อน และโลชั่นสำหรับทาผิวสมุนไพร	กระบวนการผลิตสบู่ น้ำยาสระผม โลชั่นจากสมุนไพร	นางน้ำฝน รักประยูร (อาจารย์)  0857314498 5513764  namfonrakprayoon@gmail.com
10	มรฎ. พิบูลสงคราม				6	✓	หมู่บ้านข้าวหอม	1.การปลูกข้าวปลอดสาร 2.การผลิตปุ๋ย 3.การแปรรูปข้าวหอมมะลิและข้าวหอมนิล	ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป (อาจารย์) 0864464696  wnamthip@yahoo.com
					7	✓	หมู่บ้านสมุนไพรหอม	1.การปลูกสมุนไพรหอมให้ได้คุณภาพ 2.การแปรรูปจากสมุนไพร	ดร.เฉลิมพร ทองพูน 089-554-4933 cthongpoon@gmail.com
						✓	การพัฒนาศักยภาพอาหาร OTOP : 8 ผลิตภัณฑ์	1.ข้าวเม่าหมี [SID :92] 2.น้ำพริกนรกปลาย่าง [SID :110] 3.ครุ้ออด มะขามปรงรส [SID :103] 4.น้ำดอกกระเจียวเข้มข้น[SID :111] 5.กล้วยอบเนย [SID :97] 6.เส้นก๋วยเตี๋ยวโยอาหารรสผัดไทย 7.น้ำหวานกล้วยเข้มข้น[SID :101] 8.น้ำตาลสดบรรจุขวดพร้อมดื่ม[SID :109]	
11				✓			การพัฒนาศักยภาพอาหาร OTOP : 4 ผลิตภัณฑ์	1.น้ำผึ้ง ธาราทิพย์ 2.กล้วยกวนกระทิสด 3.ขนมคุกกี และเส้นขนมจีนอบแห้ง 4.หมูฝอยกรอบ โกเนียร์	นายสมภพ จุลพันธ์ 087-7354138 newmanu2527@hotmail.com

ลำดับ	หน่วยงาน	จังหวัด	สถานที่จัดนิทรรศการ				ชื่อหมู่บ้าน / คลินิก	เทคโนโลยี	ผู้รับผิดชอบ
			ณ ศูนย์แสดงสินค้า เชียงใหม่ 12-28 ส.ค.57						
			ลำดับ	12 - 19 ส.ค.57	ลำดับ	20 - 28 ส.ค.57			
12	มรภ. อุบลราชธานี	อุบลราชธานี			8	✓	การศึกษาผลของการใช้ สารสกัดจากสาหร่าย เพื่อเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง	สาหร่ายน้ำจืดที่สามารถออกฤทธิ์ทางชีวภาพในการ เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ วิธีการสกัด สาหร่าย เพื่อนำไปใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง และฝึกเตรียมผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอางบำรุงผิวที่ผสมสารสกัดสาหร่าย ตำรับต่างๆ	อ.ปริญญ์ มุลสิน โทร 085-0257524 parinyamoonsin@gmail.com
13	มรภ. มหาสารคาม	มหาสารคาม			9	✓	ผงปรุงรสสมุนไพร (ผงนิ้ว)	พืชผักสมุนไพรหลายชนิดมาแปรรูปเพื่อใช้เป็น เครื่องปรุงรสเรียกว่า"ผงนิ้ว"	ดร.เนตรชนก จันทร์สว่าง jansawangn@yahoo.com
14	ม.มหิดล กาญจนบุรี			✓			การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 2 ผลิตภัณฑ์	1.นมแพะผู้พัน 2.ข้าวเกรียบรวมรส	น.ส.กรณิการ์ ภาสตา apple_kp01@hotmail.com084-1227130
15	มจร.					✓	การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 4 ผลิตภัณฑ์	1.น้ำพริกเผา 2.น้ำลูกยอ SALAYA NONI 3.น้ำพริกไข่เค็ม 4.น้ำพริกเผาปลาสด	นางสวิตตา ก๊วยสมบูรณ์ (082-647-4884) (savitta_meaw@hotmail.com)
16	มรภ.เทพสตรี			✓			การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 4 ผลิตภัณฑ์	1.กระยาสารท 2.ไข่เค็มใบเตย 3.คุกกี้ทานตะวัน 4.คุกกี้ช็อคโกแลตชิพ	ผศ.ธรรณี เพ็ชรเสนา (083-060-0282) (thoraanee@yahoo.co.th)
17	ม.ทักษิณ วิทยาเขต พัทลุง	พัทลุง		✓			การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 5 ผลิตภัณฑ์	1.ข้าวสังข์หยดเมือง93 2.ลูกเดือยกรอบ 3.ข้าวตังหมูหยอง 4.ทุเรียนทอดกรอบ 5.รังนก 5เพื่อสุขภาพ	นางธมลพรรณ จุลพล clinictechnology.tsu@gmail.com 083-1691126
18	มทร.ศรีวิชัย ตรัง	ตรัง		✓			การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 6 ผลิตภัณฑ์	1.โรตือนมยี่แซ่แข็ง 2.กะปิผง 3.แกงควั่นรกโตปลา 4.ถั่วลิสงอบแห้ง 5.เต้าเจี้ยว 6.กุ้งเสียบสามรส	นายสุวิทย์ อนันต์ su_n_k@hotmail.com, dumronglo@yahoo.co.th 087-8830554
19	ม.สงขลา นครินทร์	สงขลา				✓	การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 7 ผลิตภัณฑ์	1.ต้มสามเหลี่ยมไส้ใส้ 2.ลูกหยีปรุงรส 3.ขนมถั่วงาดำขาว 4.เครื่องแกงสำเร็จรูปตราครก 5.น้ำพริกเผาส้มแขก 6.น้ำแกงสมใจนึ่ง 7.น้ำบูดูข้าวยำ	นางสาวณัฐรา รัตนโกศล elfar_graysia@hotmail.com 084-8585043

ลำดับ	หน่วยงาน	จังหวัด	สถานที่จัดนิทรรศการ				ชื่อหมู่บ้าน / คลินิก	เทคโนโลยี	ผู้รับผิดชอบ
			ณ ศูนย์แสดงสินค้า เชียงใหม่ 12-28 ส.ค.57						
			ลำดับ	12 - 19 ส.ค.57	ลำดับ	20 - 28 ส.ค.57			
20	ม.เกษตรฯ กระบี่	กระบี่				✓	การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 4 ผลิตภัณฑ์	1.เครื่องแกงกะทิ 2.เมี่ยงมะม่วงหิมพานต์คั่ว 3.ขนมกาละแม 4.กาแฟโบราณบ้านรำหามาด	เตือนใจ ปิยัง tuanjai2527@gmail.com 085-7890394
21	วว.	กรุงเทพฯ	8	✓			การปลูกพืชไร้ดินระบบ ไฮโดรโปนิกส์	Hydroponics เป็นการปลูกพืชโดยใช้วัสดุปลูก เป็นการปลูกพืชลงบนสารละลายธาตุอาหารพืช	คุณ ราชนันท์ วิสุทธิแพทย์
						✓	การพัฒนาศักยภาพ อาหาร OTOP : 3 ผลิตภัณฑ์	1.ผัดหมี่โคราช 2.ปลาร้าอบเหรียญทองชนิดบรรจุถุง ชนิดบรรจุ ก้อน(คะนอร์) 3.ผักกาดดองสามรส	นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ inthrowut@tistr.or.th 085-1258117
22	พว.	น่าน	9	✓			หมู่บ้านข้าวสาลี	1.เทคโนโลยีการผลิตข้าวสาลี 2.เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและการ ยกระดับคุณภาพอาหาร ข้าวสาลี 3. เทคโนโลยีการผลิตเมล็ดข้าว 4. เทคโนโลยีการเพาะเห็ด	อ.ศักดิ์ชัย วัฒนศรีรุ่งกุล 08-19851385/02- 5646700#3448 sakchai@nstda.or.th