

**แบบติดตามรายงานผลการดำเนินงานโครงการยุทธศาสตร์ราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562**

1. ชื่อโครงการ โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP ให้เป็นเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคงยั่งยืน  
น้ำผัดไทยมะเฟือง มะเฟืองอบแห้ง น้ำพริกคั่วกลิ้งปลาตุ๋น
2. ปัญหา (เหตุที่ต้องลงไปดำเนินการ) เดิมบ้านท่ามะเฟือง ตำบลป่าชะ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก เป็นพื้นที่ที่มีมะเฟืองมากและเป็นชุมชนที่มีกลุ่มสตรีที่รวมตัวกันเพื่อทำสินค้าโอท็อปของชุมชนเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้ และเป็นจุดท่องเที่ยว โดยสินค้าโอท็อปเดิมมีน้ำผัดไทยและมะเฟืองอบแห้ง แต่เป็นการทำในรูปแบบดั้งเดิมไม่มีแพ็คเกจ ไม่มีตราสินค้า ใส่ถุงพลาสติกและกล่องพลาสติกแบบธรรมดา รสชาติและสีสันทยังไม่ดึงดูดผู้บริโภค
3. กลุ่มเป้าหมาย (ชุมชน/คน) 40 คน
4. พื้นที่ดำเนิน/ชื่อหมู่บ้าน/ตำบล/อำเภอ บ้านท่ามะเฟือง ตำบลป่าชะ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก
5. การดำเนินการ (กิจกรรมที่ดำเนินการ)
  1. มหาวิทยาลัยได้รับการประสานจากผู้บริหารกองทุนหมู่บ้านในระดับจังหวัดให้เข้าไปช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับคุณภาพให้กับบ้านท่ามะเฟืองนี้
  2. ทีมคณาจารย์จากทุกสาขาได้มีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างสาขาเพื่อลงพื้นที่ โดยมีสาขาวิชาต่าง ๆ ดังนี้
    - 1) สาขาคหกรรม
    - 2) สาขาศิลปกรรม
    - 3) สาขาการตลาดและบัญชี
    - 4) สาขาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง
    - 5) สาขาวิชาพัฒนาชุมชน
    - 6) สาขาวิชาภูมิศาสตร์
    - 7) สาขาวิชารัฐศาสตร์และรัฐประศาสนศาสตร์
3. การดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยการบูรณาการความร่วมมือกันระหว่างสาขาวิชาเพื่อ
  - 3.1 ผลิตภัณฑ์น้ำผัดไทยมะเฟือง
  - 3.2 ผลิตภัณฑ์มะเฟืองอบแห้ง
  - 3.3 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาตุ๋นโดย - พัฒนาสูตรที่เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภค ทั้งรสชาติ สีสันท และใช้มะเฟือง ซึ่งเป็นผลไม้ที่มีอยู่มากและเป็นสัญลักษณ์ของชุมชนมาเป็นส่วนผสมในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์
  - การกำหนดคุณค่าทางโภชนาการของสารที่ได้จากมะเฟือง
  - การควบคุมความสะอาดและการผลิต

- การถนอมอาหาร
- การออกบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์
- การบริหารกลุ่มสมาชิก
- การบริหารการตลาดและบัญชี

6. ผลการดำเนินการ (พร้อมภาพประกอบ)

1. การพัฒนาสูตรอาหารและปรับปรุงสูตรอาหาร

1) พัฒนาสูตรน้ำพืดไทยผสมมะเฟือง









## 2) พัฒนาสูตรมะเฟืองอบแห้ง











หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ  
กิจกรรมโครงการขับเคลื่อนหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์  
การพัฒนาผลิตภัณฑ์

“มะเฟืองอบแห้ง” “น้ำผัดไทยมะเฟือง”

“น้ำพริกควักลิ้งปลาตุกฟู”



วันที่ ๒๓ - ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒

เวลา ๐๙:๐๐ - ๑๖:๐๐ น.

ณ บ้านท่ามะเฟือง ตำบลป่าชะ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก  
โดย

อาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



### 3) พัฒนาสูตรน้ำพริกคั่วกลิ้งปลาตุกฟู





## 2. ควบคุมการผลิตและคุณค่าโภชนาการ



### 3. การถนอมอาหารและการบรรจุภาชนะ



น้ำผัดไทยมะเฟือง



มะเฟืองอบแห้ง

4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ (อยู่ระหว่างการออกแบบ)

