

# ข้อมูลโครงการที่สามารถนำองค์ความรู้ด้านการเกษตร

## จากผลงานวิจัยของสวท.

### เพื่อการส่งเสริมให้กับสถาบันเกษตรกร

ลำดับที่	โครงการ	ผลที่ได้จากงานวิจัย	แนวทางการนำไปขยายผล
๑	เพาะเมล็ดกล้วยไม้รองเท้านารีในสภาพปลอดเชื้อ ผู้วิจัยนายวันชัย มุกดาร์ศมี (กรมส่งเสริมการเกษตร)	๑. สูตรอาหารสังเคราะห์ในการเพาะเมล็ดและสูตรอาหารเลี้ยงต้นอ่อนของกล้วยไม้รองเท้านารีได้สูตรอาหารสังเคราะห์ที่เหมาะสมกับกล้วยไม้ นารีภาคใต้ ๘ ชนิด ได้แก่ ๑.๑ กล้วยไม้รองเท้านารีเหลืองกระบี่ ๑.๒ กล้วยไม้รองเท้านารีขาวสตูล ๑.๓ กล้วยไม้รองเท้านารีชุมพร ๑.๔ กล้วยไม้รองเท้านารีม่วงสงขลา ๑.๕ กล้วยไม้รองเท้านารีเหลืองตรัง ๑.๖ กล้วยไม้รองเท้านารีคางกบภาคใต้ ๑.๗ กล้วยไม้รองเท้านารีช่องอ่างทอง ๑.๘ กล้วยไม้รองเท้านารีขาวพังงา ๒. สิทธิบัตร ๑ รายการ คำขอเลขที่ ๐๙๐๑๐๐๙๒๖ วันที่ยื่น ๒ มิ.ย. ๕๒ เรื่อง สูตรอาหารสังเคราะห์สำหรับกล้วยไม้และการเพิ่มจำนวนโดยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ๓. ลิขสิทธิ์ ๓ รายการ ได้แก่ ๓.๑ ทะเบียนเลขที่ ว. ๑๙๘๓๖ คู่มือการเพาะเลี้ยงกล้วยไม้รองเท้านารี ๓.๒ ทะเบียนเลขที่ ส. ๗๘๐๖ วัติทัศน์โครงการ “การเพาะเมล็ดกล้วยไม้รองเท้านารีในสภาพปลอดเชื้อ” ๓.๓ ทะเบียนเลขที่ ส. ๙๐๓๖ วัติทัศน์โครงการ “การเพาะเมล็ดกล้วยไม้รองเท้านารีในสภาพปลอดเชื้อ”	- สามารถจัดอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคนิคการเพาะเมล็ดกล้วยไม้ นารีให้กับผู้สนใจ - สูตรอาหารสังเคราะห์ในการเพาะเมล็ดรองเท้านารี - สามารถขยายพันธุ์ต้นกล้ารองเท้านารีออกจำหน่ายได้ - ขบวนการขยายพันธุ์เมล็ดรองเท้านารีกระบวนการผลิต

<p>๒</p>	<p>การศึกษาปัจจัยและทดสอบประสิทธิภาพการควบคุมแมลงศัตรูพืชของเชื้อรา บิวเวอร์เรีย สายพันธุ์กรมส่งเสริมการเกษตร (กสก-๑๑) ผู้วิจัยนางลาวัลย์ จีระพงษ์ (กรมส่งเสริมการเกษตร)</p>	<p>๑. ทราบข้อมูลประสิทธิภาพการควบคุมแมลงศัตรูพืชที่สำคัญทางเศรษฐกิจบางชนิด (หนอนกระทู้หอม เพลี้ยอ่อน เพลี้ยไฟ เพลี้ยแป้งสีชมพู หนอนกระทู้ผัก หนอนใยผัก หนอนเจาะสมอฝ้าย หนอนกออ้อย และไรแดง) ของเชื้อราบิวเวอร์เรีย บาสเซียน่า สายพันธุ์กรมส่งเสริมการเกษตร (กสก-๑๑) ในห้องปฏิบัติการ และโรงเรือน</p> <p>๒. ทราบถึงลักษณะและการเกิดโรคกับแมลงของเชื้อราบิวเวอร์เรีย บาสเซียน่า สายพันธุ์กรมส่งเสริมการเกษตร(กสก-๑๑)</p> <p>๓. ทราบประสิทธิภาพการควบคุมแมลงศัตรูพืชที่ใช้ในการวิจัย</p>	<p>- สามารถจัดทำคู่มือเชื้อรา บิวเวอร์เรียเผยแพร่แก่นักวิชาการเกษตร สำนักงานเกษตรอำเภอ</p> <p>- ปัจจุบันอยู่ระหว่างดำเนินการทำโครงการขยายผลทดสอบร่วมกับสงวนวงศ์</p>
<p>๓</p>	<p>ศึกษาการบริหารจัดการศัตรูพืชของชุมชน ผู้วิจัยนายสำราญ สารบรรณ (กรมส่งเสริมการเกษตร)</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>๔</p>	<p>การปรับปรุงพันธุ์กาแฟอาราบิก้าโดยวิธีผสมพันธุ์ ผู้วิจัยนายอุทัย นพคุณวงศ์ (กรมวิชาการเกษตร)</p>	<p>๑. ได้กาแฟอาราบิก้าลูกผสมสายพันธุ์ใหม่ (F๑) ที่เป็นสายพันธุ์แท้และทนแล้งที่ต้านทานต่อโรคราสนิม ผลผลิตสูง มีคุณภาพดีอย่างน้อย ๓ สายพันธุ์ โดยมีพ่อแม่พันธุ์พร้อมในการผลิตเมล็ดพันธุ์และต้นกล้า ปีละไม่ต่ำกว่า ๑,๐๐๐,๐๐๐ ต้น</p> <p>๒. เทคนิคการขยายพันธุ์กาแฟอาราบิก้าโดยวิธีการเสียบกิ่ง</p> <p>๓. พันธุ์กาแฟอาราบิก้าต้านทานราสนิม</p> <p>๔. คู่มือการปลูกกาแฟ (อยู่ระหว่างการดำเนินการ)</p> <p>๕. กิ่งต้นพันธุ์สำหรับจำหน่าย (อยู่ระหว่างการดำเนินการ)</p> <p>๖. ข้อมูลฐานพันธุ์กรรมของกาแฟอาราบิก้า</p>	<p>- สามารถจัดอบรมวิธีการจัดการแปลงปลูกกาแฟให้กับเกษตรกรที่สนใจได้</p>
<p>๕</p>	<p>การพัฒนาเทคโนโลยีการขยายพันธุ์เห็ดทะเลเชิงพาณิชย์ หัวหน้าโครงการ นายอลงกต อินทรชาติ</p>	<p>๑. รวบรวมเห็ดทะเลสายพันธุ์ไทยได้ ๒๓ ชนิด และสายพันธุ์ต่างประเทศ ๕ ชนิด เช่น กลุ่มเห็ดขน กลุ่มเห็ดสองปาก กลุ่มเห็ดสนิม กลุ่มเห็ดหูช้าง และกลุ่มเห็ดเรียบ</p>	<p>- สามารถจัดอบรมวิธีการเลี้ยงร่วมกับสถานีวิจัยประมงศรีราชา</p>

	<p>สถานีวิจัยประมงศรีราชา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จ.ชลบุรี</p>	<p>๒. ได้ระบบการเพาะเลี้ยงเห็ดทะเลที่เป็นระบบปิด และการเลี้ยงแบบความหนาแน่นสูง</p> <p>๓. ได้ข้อมูลทางวิชาการเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเลี้ยงเห็ดทะเล</p> <p>๔. ได้ผลผลิตจากการขยายพันธุ์เห็ดทะเลสำหรับจำหน่าย</p> <p>๕. ได้บทความทางวิชาการและเอกสารทางวิชาการ อย่างน้อย ๒ เรื่อง</p> <p>๖. ลิขสิทธิ์ ๑ รายการ ทะเบียนเลขที่ ส. ๙๐๙๖ วัติทัศน์โครงการการพัฒนาเทคโนโลยีการขยายพันธุ์เห็ดทะเลเชิงพาณิชย์</p> <p>๗. อนุสิทธิบัตร ๑ รายการ อยู่ระหว่างการดำเนินการร่างคำขอ</p>	
๖	<p>การพัฒนาเชื้อราไตรโคเดอร์มาไปปฏิบัติที่ช่วยเพิ่มผลผลิตและลดโรคข้าวเป็นชีวภัณฑ์เชิงพาณิชย์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)</p>	<p>๑. เชื้อราไตรโคเดอร์มาสายพันธุ์ใหม่ ๑ สายพันธุ์ที่ช่วยเพิ่มผลผลิตและลดโรคข้าว</p> <p>๒. ต้นแบบผลิตภัณฑ์เชื้อราไตรโคเดอร์มาสายพันธุ์ใหม่ที่ช่วยเพิ่มผลผลิตและลดโรคข้าว</p>	<p>- จัดทำอบรมวิธีการใช้เชื้อราไตรโคเดอร์มาในนาข้าว</p>
๗	<p>การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผงปรุงรสจากผักพื้นบ้านใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน)</p>	<p>๑. สูตรผงปรุงรส จำนวน ๔ สูตร (สูตรมาตรฐาน สูตรเปรี้ยว สูตรหมัก สูตรสำหรับโรยหน้าขนมปัง) พร้อมผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการทั้ง ๔ สูตร</p> <p>๒. กรรมวิธีการเตรียมผงปรุงรสที่ได้มาตรฐานทั้ง ๔ สูตร</p> <p>๓. ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องปรุงรสจากธรรมชาติสามารถนำไปสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพได้</p> <p>๔. สิทธิบัตรอย่างน้อย ๓ เรื่อง</p> <p>๕. ผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพ</p> <p>๖. อนุสิทธิบัตรอย่างน้อย ๒ รายการ</p> <p>    ๖.๑ อนุสิทธิบัตรเลขที่ ๖๓๓๐ วันที่ยื่น ๓๑ มี.ค. ๕๓ เรื่อง สูตรผงปรุงแต่งรสสำหรับโรยหน้าเบเกอรี่และขนมขบเคี้ยว</p> <p>    ๖.๒ คำขอเลขที่ ๑๐๐๓๐๐๐๒๕๑ วันที่ยื่น ๒๓ มี.ค. ๕๓ เรื่อง ส่วนผสมของ</p>	<p>- สามารถจัดอบรมส่งเสริมการทำผงปรุงรสจากธรรมชาติ</p>

		<p>ผงดปรุรงรสรสำหรับหมักอาหาร</p> <p>๗. ลิขสิทธิ์ ๑ รายการ ทะเบียนเลขที่ ส.๘๓๗๒ วิธีทัศน์โครงการการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผงดปรุรงรสรจากผักพื้นบ้าน</p> <p>๘. ความลับทางการค้า ๒ รายการ</p> <p>๘.๑ ทะเบียนเลขที่ อก.๕๔๖๗ เรื่อง สูตรผงดปรุรงรสร</p> <p>๘.๒ ทะเบียนเลขที่ อก.๕๔๖๘ เรื่อง สูตรผงดปรุรงรสรอาหารรสต้มยำ</p>	
๘	<p>การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารเสริมจากข้าวธัญพืชสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>ผู้วิจัย ผศ.ดร.อรพิน เกิดชูชื่น (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี)</p>	<p>๑. ได้สูตรอาหารเสริมที่ดีที่พัฒนามาจากธัญพืชขอกและผ่านการหมัก และธัญพืชเหมาะสมกับผู้สูงวัยไม่ต่ำกว่า ๑๕ ปี ผลผลิตที่ผู้สูงอายุยอมรับทางประสาทสัมผัส และมีคุณค่าทางอาหารเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์สูงเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกับที่มีจำหน่ายตามกลุ่มคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ กลุ่มโปรตีนสูง กลุ่มสารกาบาสูง กลุ่มสารต้านอนุมูลอิสระสูง และกลุ่มสารต้านโภชนาการต่ำ</p> <p>๒. ได้ใบรับรองฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารเสริมที่ปลอดภัยและมีสรรพคุณด้าน biological effects ของธัญพืชขอกและธัญพืชหมักสำหรับผู้สูงอายุ</p>	<p>- สามารถเผยแพร่องค์ความรู้กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ธัญพืชหมักจากธัญพืชขอก ๗ ชนิด (ข้าว ข้าวฟ่าง ข้าวโพด ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วแดง และงา) ๔ กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มโปรตีนสูง กลุ่มสารกาบาสูง กลุ่มสารต้านอนุมูลอิสระสูง และกลุ่มสารต้านโภชนาการต่ำ</p>
๙	<p>พัฒนามาส์กไบโอเซลลูโลสจากน้ำมันมะพร้าวเพื่อใช้ป้องกันการเกิดสิวอักเสบ</p> <p>ผดปกตหลังจากการรักษาสิวน้ำด้วยแสงเลเซอร์ (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)</p>	<p>๑. วิธีการผลิตไบโอเซลลูโลสจากน้ำมันมะพร้าวรวมถึงการปรับคุณสมบัติที่ไม่ทำให้แผ่นมาส์กไม่ติดผิว</p> <p>๒. ทราบความคงตัวและความเข้มข้นของสารยับยั้งการเกิดเม็ดสีที่มีประสิทธิภาพ และได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการอาหารและยา</p>	<p>- สามารถนำองค์ความรู้วิธีการทำแผ่นไบโอเซลลูโลสจากน้ำมันมะพร้าวไปส่งเสริมในการสร้างอาชีพใหม่ได้</p>

**เผยแพร่ประชาสัมพันธ์โดย** นางสาวชุตินา อัสวเสถียร นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๓ จังหวัดระยอง

สนใจองค์ความรู้สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ โทรศัพท์ ๐๒-๕๗๙-๗๔๓๕ ต่อ๓๓๐๙ โทรสาร ๐๒-๕๗๙-๙๘๐๓

Email gatey\_k๙@hotmail.com