



รายงานความก้าวหน้า ครั้งที่ 1 (รอบ 2 เดือน) ประจำปีงบประมาณ 2566

กลุ่มเรื่อง การบริหารจัดการเพื่อพัฒนา

## RAINS for Thailand Food Valley Tung Kula Rong Hai 2566

**ชื่อโครงการ** การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารวัฒนธรรมพร้อมบริโภคจากลูกอ๊อดและกบปลดระวาง  
บรรจุภาชนะปิดสนิทสเตอร์ไลซ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

**หัวหน้าโครงการ** นายทม เกตุวงศา

**หน่วยงาน** มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

**งบประมาณ** 1,116,900 บาท

**ระยะเวลา** 1 ปี (เมษายน 2566- เมษายน 2567)

## ■ **ที่มา/ความสำคัญ**

- ต้นทาง ทำอย่างไรเกษตรกร การป้องกันโรคที่เกิดด้วยการมีนวัตกรรมการดูแลน้ำและดินเพื่อสร้างนิเวศที่เหมาะสมให้กับการเลี้ยงกบ
- กลางทาง การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ วัฒนธรรมอาหาร จากกบ การแช่แข็ง ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคจากลูกอ๊อดและกบปลดระวาง บรรจุกาชนะปิดสนิทสเตอริไลซ์ (กระป๋อง หรือ รีทอร์ทแพคเกจ) และการบริหารจัดการกลุ่มเพื่อสร้างอำนาจการต่อรอง การบันทึกและวิเคราะห์ข้อมูลทั้งการผลิตและการจำหน่าย
- ปลายทาง การส่งเสริมการตลาดทั้งภายในและภายนอกประเทศ

## ■ **วัตถุประสงค์**

- 1) เพื่อเพิ่มศักยภาพของผู้เลี้ยงกบในการจัดการระบบนิเวศ ดิน น้ำ ที่เหมาะสม
- 2) เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารวัฒนธรรมพร้อมบริโภค จากลูกอ๊อดและกบปลดระวาง บรรจุกาชนะปิดสนิทสเตอริไลซ์
- 3) เพื่อเพิ่มศักยภาพการบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และพัฒนาการตลาดสมัยใหม่

## ■ **เป้าหมายโครงการ**

ได้ผลิตภัณฑ์จากกบที่มีการใช้วิธีการสเตอริไลซ์ จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ลูกอ๊อดแกงอ่อมบรรจุกระป๋อง ขากบปรุงรส บรรจุรีทอร์ทแพคเกจ และกบยัดไส้ย่างบรรจุรีทอร์ทแพคเกจ พร้อมเรื่องราวและสูตร ตำรับ อาหาร ที่แสดงเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ยกกระตือรือร้นการจัดการห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) และแผนการตลาดที่เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ




## ผลการดำเนินงาน

- กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาศักยภาพของผู้เลี้ยงกบในการจัดการระบบนิเวศ ดิน น้ำ ที่เหมาะสม
  - เกณฑ์และตัวชี้วัดเพื่อคัดเลือกวัตฤติบลูกอ๊อดและกบปลดระวาง
  - เกณฑ์และตัวชี้วัดเพื่อคัดเลือกวัตฤติบลูกอ๊อดและกบปลดระวางเข้าสู่กระบวนการแปรรูป

ตาราง 1 เกณฑ์และตัวชี้วัดเพื่อคัดเลือกวัฏศูติปลุกออด

ลำดับ	ตัวชี้วัด	ค่า/คุณลักษณะ	วิธีการ
1	สัญญาณของลูกออดสด	มีรูปร่าง สัญญาณบ่งบอกถึงความเป็นลูกออด (Tadpole) หรือ มีอายุไม่เกิน 10 สัปดาห์ 	-นับวัน (Day count) -ดูด้วยสายตา (Visual Observation) ไม่พบขาทั้ง 4 ของกบ
2	การเน่าเสีย หรือโรค	ไม่มีการบูดเน่า หรือ โรค	ดมด้วยจมูก (Organoleptic test) ไม่พบกลิ่นเน่า หรือ กลิ่นไม่พึงประสงค์
3	ยาปฏิชีวนะ	ไม่พบ	Test kit

ตาราง 2 เกณฑ์และตัวชี้วัดเพื่อคัดเลือกวัฏศูติบกกบปลดระวาง

ลำดับ	ตัวชี้วัด	ค่า/คุณลักษณะ	วิธีการ
1	สัญญาณของกบ	กบผู้ หรือ เมีย มีขนาด น้อยกว่า 5 ตัว/กิโลกรัม 	ชั่งน้ำหนัก
2	การเน่าเสีย หรือ เป็นโรค	ไม่มีการบูดเน่า หรือ โรค	-ดมด้วยจมูก (Organoleptic test) ไม่พบกลิ่นเน่า หรือ กลิ่นไม่พึงประสงค์ -ดูด้วยสายตา (Visual Observation)
3	ยาปฏิชีวนะ	ไม่พบ	Test kit

ตาราง 3 เกณฑ์และตัวชี้วัดเพื่อคัดเลือกวัตุดิบลูกอ๊อดเข้าสู่กระบวนการแปรรูป

ลำดับ	ตัวชี้วัด	ค่า/คุณลักษณะ	วิธีการ
1	สีมาตรฐานของลูกอ๊อด กำจัดเครื่องในแล้ว	กบที่ผ่านการกำจัดขี้แล้ว มีลักษณะคงรูปเป็น ลูกอ๊อด โดยมีหัวและหาง ติดกัน และล้างน้ำจนสะอาด	-ดูด้วยสายตา (Visual Observation)
2	การเน่าเสีย	ไม่มีการบูดเน่า	ดมด้วยจมูก (Organoleptic test) ไม่พบกลิ่นเน่า หรือ กลิ่นไม่พึงประสงค์
3	ยาปฏิชีวนะ	ไม่พบ	Test kit

ตาราง 4 เกณฑ์และตัวชี้วัดเพื่อคัดเลือกวัตุดิบกบปลดระวางเข้าสู่กระบวนการแปรรูป

ลำดับ	ตัวชี้วัด	ค่า/คุณลักษณะ	วิธีการ
1	ลักษณะของกบชำแหละและกำจัดเครื่องในแล้ว	กบผู้ หรือ เมียเมื่อผ่านการชำแหละแล้ว มีขนาด น้อยกว่า 8 ตัว/กิโลกรัม ปราศจากเครื่องในตกค้าง ผ่านการล้างน้ำสะอาด โดยมีลักษณะดังต่อไปนี้ (ตัดหัว / ควักไส้ / ลอกหนัง)	-ชั่งน้ำหนัก -ดูด้วยสายตา (Visual Observation)
2	การเน่าเสีย	ไม่มีการบูดเน่า	ดมด้วยจมูก (Organoleptic test) ไม่พบกลิ่นเน่า หรือ กลิ่นไม่พึงประสงค์
3	ยาปฏิชีวนะ หรือ สารกันบูด	ไม่พบ	Test kit

- กิจกรรมที่ 2 การยกระดับการผลิตและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการสำรวจสถานการณ์ทางการตลาด

- การวิเคราะห์ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอก เพื่อค้นหาแนวทางการพัฒนาศักยภาพเกษตรกรและผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) ของธุรกิจ ทั้งในกระบวนการก่อนการผลิต (Pre-Production Process) กระบวนการผลิต (Production) และ กระบวนการหลังการผลิต (Post-Production Process)

- การวิเคราะห์สถานการณ์การตลาดลูกอ๊อดกบ และผลิตภัณฑ์จากลูกอ๊อดและกบในปัจจุบัน พื้นที่เป้าหมาย และความต้องการของกลุ่มผู้บริโภค เกษนธ์และตัวชี้วัดเพื่อคัดเลือกวัตุดิบลูกอ๊อดและกบปลดระวางเข้าสู่กระบวนการแปรรูป

## ตาราง 5 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) และแนวทางการพัฒนาศักยภาพของธุรกิจ (TOWS Matrix)

ในตลาดลูกอ๊อดและกบปลดระวาง

SWOT Analysis	ปัจจัยภายใน	
	<p>จุดแข็ง (Strengths – S)</p> <p>S<sub>1</sub>: รอบการผลิตสั้น</p> <p>S<sub>2</sub>: คุณค่าทางโภชนาการสูง</p> <p>S<sub>3</sub>: เป็นอาหารวัฒนธรรมที่มีความหลากหลาย</p> <p>S<sub>4</sub>: มีมูลค่าสูง</p>	<p>จุดอ่อน (Weakness – W)</p> <p>W<sub>1</sub>: การคงสภาพของลูกอ๊อดและกบสด</p> <p>W<sub>2</sub>: การผลิตในปริมาณไม่สม่ำเสมอ</p> <p>W<sub>3</sub>: ราคาตกต่ำในบางช่วงเวลา</p> <p>W<sub>4</sub>: การแปรรูปยังไม่หลากหลาย</p> <p>W<sub>5</sub>: ขาดการบริหารจัดการฟาร์มอย่างเป็นระบบ</p>
ปัจจัยภายนอก	TOWS Matrix	
<p>โอกาส (Opportunities – O)</p> <p>O<sub>1</sub>: ความต้องการของตลาดสูง (High Demand)</p> <p>O<sub>2</sub>: สภาพแวดล้อมทางกายภาพเหมาะสมในการเลี้ยงลูกอ๊อดและกบ</p> <p>O<sub>3</sub>: ปริมาณลูกอ๊อดและกบในธรรมชาติลดน้อยลง</p> <p>O<sub>4</sub>: ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีอาหาร (Food Tech)</p>	<p><u>กลยุทธ์เชิงรุก SO</u> (Strengths and Opportunities)</p> <p>S<sub>1</sub>O<sub>1</sub>: วางแผนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ</p> <p>S<sub>1</sub>S<sub>2</sub>O<sub>4</sub>: ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่</p> <p>S<sub>2</sub>O<sub>4</sub>: สื่อสารทางการตลาดให้หลากหลายช่องทาง</p>	<p><u>กลยุทธ์เชิงแก้ไข WO</u> (Weaknesses and Opportunities)</p> <p>W<sub>1</sub>O<sub>4</sub>: พัฒนาระบบโลจิสติกส์</p> <p>W<sub>4</sub>O<sub>4</sub>: ปรับปรุงตำแหน่งผลิตภัณฑ์</p> <p>W<sub>5</sub>O<sub>2</sub>: บริหารจัดการฟาร์มให้มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม</p> <p>W<sub>3</sub>O<sub>2</sub>: พัฒนาการตลาดออนไลน์</p>
<p>อุปสรรค (Threats – T)</p> <p>T<sub>1</sub>: การแข่งขันระหว่างกลุ่ม</p> <p>T<sub>2</sub>: ปัญหาการกดราคาจากผู้รวบรวม</p> <p>T<sub>3</sub>: ความแปรปรวนของสภาพอากาศ</p>	<p><u>กลยุทธ์เชิงป้องกัน ST</u> (Strengths and Threats)</p> <p>S<sub>2</sub>T<sub>1,2</sub>: ส่งเสริมการตลาดเฉพาะกลุ่ม</p> <p>S<sub>2,3,4</sub>T<sub>2,3</sub>: นำเสนอผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามความต้องการลูกค้า</p>	<p><u>กลยุทธ์เชิงรับ WT</u> (Weaknesses and Threats)</p> <p>W<sub>1</sub>T<sub>1</sub>: พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย</p> <p>W<sub>5</sub>T<sub>2,3</sub>: พัฒนาศักยภาพของผู้เลี้ยงกบให้มีระบบการจัดการฟาร์มที่ดี</p>

• กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาเอกลักษณ์วัฒนธรรมอาหารจากลูกอ๊อดและกบ

☑️ ทุนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินอีสาน

☑️ ลูกอ๊อดแกงอ่อม (อ่อมฮวก) ขากบทอดปรุงรส และกบยัดไส้ย่าง (อั่วกบ)



ที่มา: <https://picpost.postjung.com/251811.html>



ที่มา: [https://www.technologychaoban.com/thai-local-wisdom/article\\_93269](https://www.technologychaoban.com/thai-local-wisdom/article_93269)



<https://www.naewna.com/columnonline/28936>



# สรุปแผนและผลการดำเนินงาน 2 เดือน

แผนการดำเนินงาน	ร้อยละของ แต่ละ กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละของ แต่ละกิจกรรม ที่ได้	ความเสี่ยง หากไม่ได้ร้อยละครบกำหนด เป้าหมาย
กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาศักยภาพของผู้ เลี้ยงกบในการจัดการระบบนิเวศ ดิน น้ำ ที่ เหมาะสม	15	<input checked="" type="checkbox"/> เกณฑ์และตัวชี้วัดเพื่อคัดเลือก วัตถุดิบลูกอ๊อดและกบปลดระวาง <input checked="" type="checkbox"/> เกณฑ์และตัวชี้วัดเพื่อคัดเลือก วัตถุดิบลูกอ๊อดและกบปลดระวางเข้าสู่ กระบวนการแปรรูป	5	เหลืออีกร้อยละ 10 เนื่องจาก ยังไม่ได้ ดำเนินการจัดกาและคัดเลือกวัตถุดิบเข้าสู่ กระบวนการ
กิจกรรมที่ 2 การยกระดับการผลิตและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการสำรวจ สถานการณ์ทางการตลาด	5	<input checked="" type="checkbox"/> ผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายในและ ปัจจัยภายนอก <input checked="" type="checkbox"/> ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ การตลาดลูกอ๊อดกบ และผลิตภัณฑ์จาก ลูกอ๊อดและกบ	5	-
กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาเอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารจากลูกอ๊อดและกบ	5	<input checked="" type="checkbox"/> เรื่องราวและสูตรตำรับในการปรุงรส สูตรดั้งเดิมและสูตรอื่นๆ ของ 3 เมนู ได้แก่ ลูกอ๊อดแกงอ่อม ขากบทอดปรุงรส และกบยัดไส้ย่าง	2.5	เหลืออีกร้อยละ 2.5 เนื่องจาก ยังไม่มีการ ทดสอบทางประสาทสัมผัสของกลุ่ม เป้าหมายผู้บริโภคต่อสูตรเมนูลูกอ อ่อม ขากบทอดปรุงรส และกบยัดไส้ย่าง



## ■ ปัญหา – อุปสรรค (ถ้ามี)

การดำเนินงานในระยะสองเดือนแรกให้ความสำคัญกับการทำความเข้าใจร่วมกันระหว่างคณะผู้วิจัย บริษัทเอกชนผู้ร่วมสนับสนุนทุนวิจัย และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้อง ในขั้นตอนและกระบวนการดำเนินงาน โดยยังไม่ได้ดำเนินการคัดเลือกวัตถุดิบลูกอ๊อดและกบพลดระวางที่มีความปลอดภัย มีคุณสมบัติพร้อมเข้าสู่กระบวนการแปรรูป และการทดสอบทางประสาทสัมผัสของกลุ่มเป้าหมายผู้บริโภคต่อสูตรเมนูลูกอ๊อดแกงอ่อม ชากบทอดปรุงรส และกบยัดไส้ย่าง

## ■ แนวทางแก้ไข

ประสานงานกับวิสาหกิจชุมชนที่ร่วมโครงการเพื่อวัตถุดิบลูกอ๊อดและกบพลดระวางที่มีความปลอดภัย มีคุณสมบัติพร้อมเข้าสู่กระบวนการแปรรูป และประสานงานผู้เชี่ยวชาญเพื่อการทดสอบทางประสาทสัมผัสของกลุ่มเป้าหมายผู้บริโภคต่อสูตรเมนูลูกอ๊อดแกงอ่อม ชากบทอดปรุงรส และกบยัดไส้ย่าง

## แผนการดำเนินงาน รอบ 3-6 และ 7-12 เดือน

แผนการดำเนินงาน	ร้อยละ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ร้อยละ
<b>เดือนที่ 3-6</b>			
<u>กิจกรรมที่ 4</u> การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์	15	- ผลการทดสอบคุณค่าทางโภชนาการ และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ ที่เป็นไปตามมาตรฐานการขอขึ้นทะเบียน ออย. ของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ จากสูตรที่ผ่านการคัดเลือกจากกลุ่มเป้าหมายผู้บริโภค - ต้นแบบผลิตภัณฑ์ลูกอ๊อดแกงอ่อมบรรจุกระป๋อง ชนิดสเตอริไลซ์ ต้นแบบผลิตภัณฑ์ซากบทอดปรุงรสบรรจุรีทอร์ทแพคเกจจิ้ง และต้นแบบผลิตภัณฑ์กบยัดไส้ย่างบรรจุรีทอร์ทแพคเกจจิ้ง ที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคและได้มีคุณค่าทางโภชนาการ และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ ที่เป็นไปตามมาตรฐานการขอขึ้นทะเบียน ออย.	15
<u>กิจกรรมที่ 5</u> การแปรรูปผลิตภัณฑ์ลูกอ๊อดแกงอ่อมบรรจุกระป๋อง	10		10/10/
<u>กิจกรรมที่ 6</u> การแปรรูปผลิตภัณฑ์ซากบทอดปรุงรสบรรจุรีทอร์ทแพคเกจจิ้ง	10		10
<u>กิจกรรมที่ 7</u> การแปรรูปผลิตภัณฑ์กบยัดไส้ย่างบรรจุรีทอร์ทแพคเกจจิ้ง			
<b>เดือนที่ 7-12</b>			
<u>กิจกรรมที่ 8</u> การศึกษาอายุการเก็บรักษา 3 ผลิตภัณฑ์	10	- ผลศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์	10
<u>กิจกรรมที่ 9</u> การออกแบบบรรจุภัณฑ์ พร้อมฉลาก	15	- ต้นแบบบรรจุภัณฑ์พร้อมฉลากของ ผลิตภัณฑ์ลูกอ๊อดแกงอ่อม ซากบทอดปรุงรส และกบยัดไส้ย่าง สำหรับเตรียมขอมาตรฐาน ออย.	15
<u>กิจกรรมที่ 10</u> การประเมินต้นทุน และความคุ้มค่า	5	- ต้นทุนการผลิต และความคุ้มค่าของ ผลิตภัณฑ์ลูกอ๊อดแกงอ่อม ซากบทอดปรุงรส และกบยัดไส้ย่าง	5

