

ผลการดำเนินงานโครงการสนองพระราชดำริ อพ.สธ. ของหน่วยงาน งบประมาณประจำปี 2567 - แบบรวมเล่มสรุป

ID	กิจกรรม ที่	ชื่อหน่วย งาน	ชื่อโครงการ/งาน	การ ดำเนิน งาน ตาม แผน แม่บท	งบ ประมาณ [เสนอ ขอ] (บาท)	งบ ประมาณ [ใช้จริง] (บาท)	แหล่ง ที่มาของ งบ ประมาณ	เป้าหมายตามแผนแม่บท/ วัตถุประสงค์	ผลการดำเนินงาน	บุคคล/ หน่วย งานที่รับ ผิดชอบ	หมายเหตุ	ส่งไฟล์รายงานผลการ ดำเนินงาน	Last modified
9030	F3A7	G6 - มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลล้าน นา (RMUTL)	ศูนย์เรียนรู้ปลา ต้นน้ำในจังหวัดน่าน ปีที่2	Yes	140,000	140,000	มทร.ล้าน นา	1. เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระ ราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุ ดาฯ สยามมรราชกุมารี (อพ.สธ.) 2. เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ ความหลากหลายของปลาดต้นน้ำใน จังหวัดน่าน 3. เพื่อเป็นแหล่งเรียน รู้การเลี้ยงปลาดต้นน้ำในจังหวัดน่าน	1. ได้ดำเนินการปรับปรุงสถานจัดแสดงพันธุ์ปลาดต้นน้ำในจังหวัดน่านให้มี ความสวยงาม และเป็นสัดส่วน เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าชม และเยี่ยมชมสถาน จัดแสดงพันธุ์ปลาดต้นน้ำในจังหวัดน่านของนักเรียน นักศึกษา และผู้ที่สนใจ โดยได้ดำเนินการจัดตกแต่งจัดแสดงพันธุ์ปลา ณ อาคารเรียนรูปลาดต้นน้ำใน จังหวัดน่าน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน จำนวน ๑๐ ตู้ และตัวอย่างปลาที่อยู่ในรูปของการเก็บรักษาตัวอย่างในแอลกอฮอล์ ตลอดจน จนไปแสดงปลาในแม่น้ำต่าง ๆ ในลุ่มแม่น้ำน่านในเขตจังหวัดน่านที่มีการจัด ทำไว้ ซึ่งตัวอาคารได้มีการปรับปรุงเพิ่มเติมมาจากการทำงานในปี พ.ศ. 2566 คือการบิวผนังจัดแสดงพันธุ์ปลาให้สวยงาม เป็นสัดส่วน และทำ หลังคาที่กันแดดด้านหน้าอาคารเพิ่มเติม และติดตั้งเคอร์เก้นแสดงแสงเข้าโดย รอบอาคาร และพัฒนาระบบอากาศ เพื่อลดความร้อนภายในอาคารลง และ ทำให้ภายในอาคารมีความสวยงามมากขึ้น เพื่อรองรับการเข้าเยี่ยมชม และ ศึกษาดูงานของนักศึกษา นักเรียน และหน่วยงานต่าง ๆ ภายในจังหวัดน่าน 2. การศึกษาดูงานและการจัดนิทรรศการพันธุ์ปลาดต้นน้ำในจังหวัดน่านเป็นอีก กิจกรรมหนึ่งที่เกิดจากการดำเนินงานของโครงการศูนย์เรียนรู้ปลาดต้นน้ำใน จังหวัดน่าน โดยมีหน่วยงานต่าง ๆ ได้นำนักเรียน และผู้เข้าร่วมศึกษาดูงาน เข้ามาศึกษาดูงานภายในศูนย์เรียนรู้ปลาดต้นน้ำในจังหวัดน่าน นอกจากนี้ยังได้ มีการบรรยายความสำคัญของความหลากหลายทางชีวภาพของจังหวัดน่าน ทำให้นักเรียนที่เข้ามาศึกษาดูงานได้รับความรู้เรื่องความหลากหลายชนิดปลาในลุ่ม แม่น้ำน่านในเขตจังหวัดน่าน ดังนั้นในการศึกษาดูงานของคณะดูงานต่าง ๆ จึงเป็นการประชาสัมพันธ์ของโครงการได้เป็นอย่างดี และสามารถศึกษาด้วย อดชนิตปลาเฉพาะถิ่นหลายชนิดไปสู่ปลาสวยงามในอนาคตได้ นอกจากนี้ นักศึกษาที่เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมก็มีโอกาสได้นำความรู้มา ปฏิบัติงานในภาคสนาม และเพิ่มพูนทักษะความรู้ด้วยอีกทางหนึ่ง ซึ่งถือว่า เป็นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ซึ่งสอดคล้องกับภาระกิจของมหาวิทยาลัยที่ ตั้งไว้	มทร.ล้าน นา	3520_file.pdf	2024-11- 01 10:47 AM	
9028	F2A6	G6 - มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลล้าน นา (RMUTL)	โครงการ อนุรักษ์ เชื้อพันธุกรรมพืช มรดก	Yes	270,000	270,000	มทร.ล้าน นา	1. เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระ ราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุ ดาฯ สยามมรราชกุมารี(อพ.สธ.) 2. เพื่อดำเนินการงานบริหาร จัดการเมล็ดพันธุ์มรดก (Heirloom seed) และพัฒนา ระบบฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้อง สามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์ได้ ได้แก่ พืชผักวงศ์พริก พืชวงศ์แตง และพืชวงศ์ถั่ว 3. เพื่อเป็นศูนย์ เรียนรู้ของพืชผักและถ่ายทอด เทคโนโลยีการปรับปรุงพันธุ์และ ผลิตเมล็ดพันธุ์ผัก 4. เพื่อหาราย ได้จากการจำหน่ายเมล็ดพันธุ์ผัก อินทรีย์	โครงการอนุรักษ์เชื้อพันธุกรรมพืชมรดก สามารถรวบรวมเชื้อพันธุกรรมพืชที่ เป็นประโยชน์ ได้เชื้อพันธุกรรมพืชมรดก : พืชวงศ์พริก-มะเขือ 50 สายพันธุ์ ได้เชื้อพันธุกรรมพืชมรดก : พืชวงศ์แตง 50 สายพันธุ์ และ ได้เชื้อพันธุกรรม พืชมรดก : พืชวงศ์ถั่ว 50 สายพันธุ์	มทร.ล้าน นา	300_2567.pdf	2024-11- 01 10:45 AM	
8970	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลล้าน นา (RMUTL)	การศึกษาความเป็น ไปได้ในการสกัดแอม โมเนียจากมัน เลือดเพื่อประยุกต์ใช้ ในการย้อมผ้า	Yes	70,000	70,000	มทร.ล้าน นา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระ ราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุ ดาฯ สยามมรราชกุมารี (อพ.สธ.) 2.เพื่อศึกษาสภาวะที่ เหมาะสมในการสกัดสารสีจากมัน เลือด 3.เพื่อเปรียบเทียบปริมาณ สารสีที่ได้จากเนื้อมันเลือดและ เปลือกมันเลือด 4.เพื่อศึกษา การนำสารสีไปประยุกต์ ใช้การ ย้อมผ้า	- สภาวะที่เหมาะสมกับการสกัดรงควัตถุจากมันเลือด คือ การใช้เปลือกมัน เลือดค่อนำ RO ด้วยสัดส่วน 1:15 ใช้เวลาในการสกัด 30 นาที ที่ อุณหภูมิ 50 oC - จากการวิเคราะห์สารสีจากมันเลือดพบว่าปริมาณแอมโมเนียจาก การสกัดเปลือกมันอยู่ในช่วง 0.29-3.76 mg/mL แต่สารสีสกัดจากเนื้อมัน ไม่สามารถตรวจพบด้วยเทคนิคตามแผนงาน - ผ่าย้อมจากสารสีจากมันเลือด ทำได้โดยการย้อมผ้าด้วยความร้อนโดยสารย้อมจะมีเกลือเป็นสารช่วยให้สีติด เส้นใย	มทร.ล้าน นา	3511_file.pdf	2024-11- 01 9:20 AM	
8988	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลล้าน	โครงการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ชุมชน เดี่ยวโปรตีนและ พลังงานสูง (Hight	Yes	150,000	150,000	มทร.ล้าน นา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระ ราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุ ดาฯ สยามมรราชกุมารี	- ได้ส่วนผสมขนมขบเคี้ยวโปรตีนและพลังงานสูงสำหรับผู้บริโภคโดยทั่วไป จำนวน 2 ชนิด คือ ขนมขบเคี้ยวชนิดแห้งผสมแป้งมันสำเภา กุ้งรสน้อยหน้า เคียว และ กุ้งรสเผ็ด - ได้ตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ ด้านเนื้อ สัมผัส ค่าสี การตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ด้านสารต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณ	มทร.ล้าน นา	31_.pdf	2024-11- 01 9:23 AM	

		นา (RMUTL)	protein a Energy Bar) จาก ถั่ว งา สมุนไพรแห้ง ผงมันพื้นบ้าน เสริมกลีเซอรีน น้อยหน้าครีม และ มะเขียง				(อพ.สธ.) 2.การใช้ประโยชน์จาก แป้งมันพื้นบ้าน เนื้อน้อยหน้าครีม มะเขียง ถั่ว งาพื้นบ้าน ในการผลิต ขนมขบเคี้ยว โปรตีนและพลังงาน สูง (High Protein and Energy bar) สำหรับผู้บริโภค โดยทั่วไป 3.การตรวจสอบ คุณภาพทางกายภาพและ คุณค่า โภชนาการหลังการของขนม ขบเคี้ยวโปรตีนและพลังงานสูง สำหรับผู้บริโภคโดยทั่วไป 4.การ ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่ มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว พลังงานสูงสำหรับผู้บริโภคโดย ทั่วไป	ความชื้น และ คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ พลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และ เส้นใย - ได้ผลการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มี ต่อ ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวชนิดแห้งผสมมันเสก กลีเซอรีนน้อยหน้าครีม และ กลีเซอรีนมะเขียง โดยผู้บริโภคให้การยอมรับและตัดสินใจซื้อในระดับปานกลางถึง มาก				
8993	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (RMUTL)	โครงการวิเคราะห์ ปริมาณสารสำคัญ ธาตุต้านอนุมูลอิสระ และปลูกรักษาพันธุ์ มันพื้นบ้าน	Yes	120,000	120,000	มทร.ลำน นา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระ ราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชส ุดาฯ สยามมบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) 2.เพื่อปลูกรักษาสาย พันธุ์มันพื้นบ้านในพื้นที่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธ ลัญบุรี 3.เพื่อเปรียบเทียบ ผลผลิตมันพื้นบ้านในสภาพ แวดล้อมธรรมชาติและแปลงปลูก เชิงพาณิชย์ 4.เพื่อศึกษาเปรียบเทียบปริมาณสาร สำคัญ ธาตุ ต้านอนุมูลอิสระมันพื้นบ้าน ใน สภาพ แวดล้อมธรรมชาติและ สภาพแปลงปลูกเชิงพาณิชย์	ผลการดูแลรักษาสายพันธุ์มันพื้นบ้านแปลงปลูกอนุรักษ์ในพื้นที่มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มัน จำนวน 30 พันธุ์ มันเลือดนก มันขาว มัน เจ้า มันขาว มันเหือก มันหมี มันเหน็บ มันแข็ง มันจาวพราว มันอ่อน มันกล่ำ มันเลือด มันอ้อ มันปลา มันหาวาย มันกลบ มันหุข่าง มันพรวายาว มันมือเสือ มันเหลี่ยม มันอ่อน มันกุ มันเสาร์ มันแปลง มันกองขาว มันเห็บ มันกองซี่ มัน หุข่าง มันเหลือง และมันพราวปี ระยะเวลาดำเนินการระหว่าง เดือนตุลาคม 2566 – กันยายน 2567 ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่จะช่วยหนุนเสริมการใช้ ประโยชน์ของมันบ้านเหล่านี้ รวมถึงใช้เป็นแนวทางที่สำคัญช่วยเพิ่มการใช้ ประโยชน์และคุณค่าของมันพื้นบ้านจากพันธุ์มันพื้นบ้านสำหรับปลูกแก่ เกษตรกรที่สนใจปลูกริมพื้นที่ ในเชิงพาณิชย์ ซึ่งจะเป็แนวทางหนึ่งในการลดปัญหาสิ่งแวดล้อมอีกด้วย และนอกเหนือจากการนำมา แปรรูปเป็น อาหารแล้ว จำเป็นต้องมีการศึกษาถึงคุณค่าทางโภชนาการสารที่สำคัญของ มันพื้นบ้าน เพื่อนำมาใช้ในการประชาสัมพันธ์ให้กับผู้บริโภครับรู้ถึงประโยชน์ และปรับเปลี่ยนทัศนคติหันมาบริโภค มันพื้นบ้านกันมากขึ้น	มทร.ลำน นา	3513_file.pdf	2024-12-18 7:26 AM
8996	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยราชชมงคลธัญบุรี (RMUTL)	โครงการปลูกรักษา มันพื้นบ้านเพื่อการอนุรักษ์ และศึกษา ผลของวันปลูกต่อการเจริญเติบโตและผลผลิตมันพื้นบ้าน F1A3/F2A4	Yes	100,000	100,000	มทร.ลำน นา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระ ราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชส ุดาฯ สยามมบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) 2.เพื่อดูแลรักษาสาย พันธุ์มันพื้นบ้านแปลงปลูกอนุรักษ์ ในพื้นที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี 3. เพื่อศึกษาผลของวันปลูกต่อการ เจริญเติบโตและผลผลิตของมันพื้น บ้าน	ช่วงเวลาที่เหมาะสมที่สุดในการปลูกริมพื้นที่มันคือเดือนมิถุนายน เนื่องจากมี บั๊จจัยแวดล้อมที่เหมาะสมทั้งด้านอุณหภูมิ ปริมาณน้ำฝน และช่วงแสง โดย มันเล็บบ้างเป็นสายพันธุ์ที่มีศักยภาพสูงในการพัฒนาเพื่อการผลิตเชิงการค้า เนื่องจากการเจริญเติบโตดีและมีเสถียรภาพสูงในทุกสภาพแวดล้อม ในขณะที่ ทักลอมมีศักยภาพในการพัฒนาสำหรับการผลิตในพื้นที่จำกัด เนื่องจากมี ประสิทธิภาพในการใช้พื้นที่สูงผ่านการพัฒนาพื้นที่ในขนาดเล็ก	มทร.ลำน นา	9_67.pdf	2024-12-18 7:27 AM
9004	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (RMUTL)	โครงการศึกษา ปริมาณ carbon สะสมของมะเขียง พันธุ์คัดเลือกในพื้นที่จังหวัด พิษณุโลก (ปีที่ 7)	Yes	85,000	85,000	มทร.ลำน นา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระ ราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชส ุดาฯ สยามมบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) 2. เพื่ออนุรักษ์มะเขียง พันธุ์คัดเลือกในพื้นที่จังหวัด พิษณุโลก จำนวน ๘ สายพันธุ์ 3. ศึกษาปริมาณ carbon สะสมของ มะเขียงพันธุ์คัดเลือกในพื้นที่ จังหวัดพิษณุโลก 4. เพื่อสร้าง ความตระหนัก สร้างจิตสำนึก และ ความเข้าใจเรื่องคาร์บอนเครดิต และ Global warming	การศึกษาปริมาณ carbon สะสมของมะเขียงพันธุ์คัดเลือกในพื้นที่จังหวัด พิษณุโลก โดยสำรวจแปลงมะเขียงเบื้องต้น พบว่ามีจำนวนต้นมะเขียงคง เหลือทั้งสิ้น 28 ต้น ซึ่งต้นมะเขียงส่วนมากมีสภาพสมบูรณ์ มีการเจริญเติบโต ขำ มีกิ่งใหญ่ บางต้นไม่พบต้นประธาน จากการประเมินสภาพต้นแล้ว ต้องวัด เส้นรอบวงต้นทุกกิ่ง และเมื่อเจาะเนื้อไม้จากต้นมะเขียงจำนวน 10 ต้น เพื่อ นำมาหาหน้าหนักแห้ง ความยาวของเนื้อไม้และเส้นผ่านกลางเนื้อไม้ และนำไป คำนวณหาความหนาแน่นของเนื้อไม้ พบว่าค่าหน้าหนักแห้งเนื้อไม้ อยู่ระหว่าง 0.25-1.36 กรัม ส่วนความยาวของเนื้อไม้ที่เจาะได้อยู่ระหว่าง 20.7-119.3 มิลลิเมตร ส่วนความหนาแน่นของเนื้อไม้มีมะเขียงที่คำนวณได้มีค่า ตั้งแต่ 0.54-0.65 กรัมต่อลูกบาศก์เซนติเมตร (ตารางที่ 4 และ 5) จาก การนำตัวอย่างเนื้อไม้จำนวน 6 ตัวอย่าง ไปวิเคราะห์หาค่าเปอร์เซ็นต์ คาร์บอนในเนื้อไม้ พบว่า มีค่าเปอร์เซ็นต์คาร์บอนในเนื้อไม้อยู่ระหว่าง 46.16-46.93% จากการวัดค่าความสูงของต้นมะเขียงทุกต้นในแปลงพบว่า ต้นมะเขียงมีความสูงตั้งแต่ 4.1-12.2 เมตร ลักษณะของต้นมะเขียงมีทั้งลำ ต้นเดี่ยวๆ และมีการแตกออกเป็นหลายลำต้นย่อยตั้งแต่ 2 – 7 ลำต้น โดยที่ ขนาดเส้นรอบวงของลำต้นมีตั้งแต่ 21.5 – 64 เซนติเมตร จากการคำนวณ โดยใช้สมการที่ 3 สมการ พบว่ามวลชีวภาพของต้นมะเขียงรวมทั้งแปลงอยู่ ที่ 3,328.12 3,336.15 และ 4,431.48 กิโลกรัมต่อแปลง ค่าเฉลี่ยมวล ชีวภาพต่อต้นอยู่ที่ 118.86 119.15 และ 158.27 กิโลกรัมต่อต้น โดยคิด เป็นปริมาณคาร์บอนที่กักเก็บได้ต่อแปลง เท่ากับ 1,551.24 1,554.98 และ 2,065.51 กิโลกรัมคาร์บอน เมื่อคิดเป็นค่าเฉลี่ยต่อต้น เท่ากับ 55.40 55.54 และ 73.77 กิโลกรัมคาร์บอนต่อต้น ปริมาณการดูดซับก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์อยู่ที่ 71.10 71.28 และ 94.68 ต้น คาร์บอนไดออกไซด์ต่อเฮกตาร์ และเมื่อมีการคำนวณมูลค่าคาร์บอนเครดิต โดยใช้วิธีการซื้อขายคาร์บอนเครดิตในโครงการ T-VER ณ เดือนเมษายน 2567 ราคาคาร์บอนเครดิตเฉลี่ยภาคป่าไม้ 510 บาทต่อตัน มูลค่าของ คาร์บอนเครดิตอยู่ที่ 36,263.49	มทร.ลำน นา	21_compressed.pdf	2024-11-01 10:07 AM

9008	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (RMUTL)	การปรับปรุงคุณภาพมันป่า (มันโกว) โดยการหมักร่วมกับยีสต์เพื่อใช้เป็นอาหารไก่พื้นเมือง การขยายผลความสำเร็จต่อชุมชนลามาบรีใหม่ บ้านห้วยลู่ ตำบลสะเนียน จังหวัดน่าน	Yes	100,000	100,000	มทร.ล้านนา	1. เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) 2. เพื่อศึกษาการปรับปรุงคุณภาพมันป่า (มันโกว) โดยวิธีการหมักร่วมกับยีสต์ Saccharomyces cerevisiae 3. เพื่อศึกษาการใช้ประโยชน์จากมันป่า (มันโกว) หมักยีสต์ในสูตรอาหารไก่พื้นเมือง ประดูทางค่า 4. การขยายผลการใช้มันป่าหมักยีสต์สู่ชุมชนลามาบรีใหม่ ด. สะเนียน เพื่อการเลี้ยงไก่พื้นเมือง ประดูทางค่า	- กระบวนการหมักด้วย ยีสต์ Saccharomyces cerevisiae ช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของมันป่าได้ - สามารถใช้มันป่า (มันโกว) หมักยีสต์ที่ร้อยละ 15 ในสูตรอาหาร โดยไม่กระทบต่อประสิทธิภาพการผลิตไก่พื้นเมือง ประดูทางค่า - การขยายผลการใช้มันป่าหมักยีสต์ สู่ผู้เลี้ยงไก่ ชุมชนลามาบรีใหม่ มีความพึงพอใจระดับ 4.29	มทร.ล้านนา	3516 file.pdf	2024-11-01 10:08 AM
9009	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (RMUTL)	การศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาฟิล์มแบ่งมันกล้วยเพื่อใช้เป็นวัสดุปิดแผล	Yes	60,000	60,000	มทร.ล้านนา	1. เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) 2. เพื่อศึกษาผลของพลาสติกชีวเซอร์ที่เหมาะสมในการเตรียมฟิล์มแบ่งมันกล้วยเพื่อใช้เป็นวัสดุปิดแผล 3. เพื่อศึกษาสมบัติในการเป็นวัสดุปิดแผลของฟิล์มแบ่งมันกล้วยที่เตรียมได้	- พลาสติกชีวเซอร์ที่เหมาะสมคือ กลีเซอรอลความเข้มข้นร้อยละ 40 และ 60 โดยน้ำหนักของสสารมันกล้วย - ฟิล์มสสารพืชได้มีความโปร่งใส สามารถละลายน้ำได้ แต่มีความชื้นและอัตราการแพร่ผ่านที่เหมาะสม ส่งผลให้มีความชุ่มชื้นแต่ไม่แห้งเกินไป ทนต่อการดึงยึด ช่วยยับยั้งการเติบโตของเชื้อแบคทีเรียได้	มทร.ล้านนา	final_2467.pdf	2024-11-01 10:17 AM
9013	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (RMUTL)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แบ่งขนมสำเร็จรูปจากมันพื้นบ้าน ทำให้สามารถขายได้ มีอย.รองรับ	Yes	100,000	100,000	มทร.ล้านนา	1) เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.) 2) เพื่อพัฒนาระบบวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมเชิงจากการตลาดแบ่งมันพื้นบ้านที่เหมาะสม 3) เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมเชิงจากการตลาดแบ่งมันพื้นบ้าน 4) เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตผลิตภัณฑ์ขนมเชิงจากการตลาดแบ่งมันพื้นบ้านสู่ชุมชนและสู่ประกอบการอาหารเพื่อขยายผลเชิงพาณิชย์ และการยื่นขอเลขสารบบ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) 5) เพื่อศึกษาสภาพแวดล้อมทางธุรกิจเพื่อนำไปสู่การพัฒนาแบบจำลองธุรกิจและกลยุทธ์การตลาด	1. กระบวนการผลิตแบ่งมันมือเสือ การเพิ่มปริมาณแบ่งมันมือเสือทำให้ค่า Hardness เพิ่มขึ้น ขณะที่ค่าเนื้อสัมผัสอื่นๆ ลดลง ขนมหางที่มีสัดส่วนแบ่งมันมือเสือร้อยละ 30 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุด (4.15 - 4.40) และมีการยอมรับจากผู้ทดสอบถึงร้อยละ 95 2. คุณภาพและอายุการเก็บรักษา ความชื้นและปริมาณน้ำอิสระเพิ่มขึ้นเมื่ออายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น ขณะที่ปริมาณแอมโนไธยามีนและความสามารถในการกำจัดอนุมูลอิสระ (DPPH) มีแนวโน้มลดลง และการศึกษาอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิเย็นและแช่แข็งทำให้สีและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์เปลี่ยนแปลงเล็กน้อย Hardness และ Chewiness ลดลงตามระยะเวลาในการเก็บรักษา แต่ Cohesiveness ไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ 3. การยอมรับของผู้บริโภค จากกลุ่มผู้ทดสอบทั่วไป จำนวน 100 คน ให้คะแนนความชอบในระดับชอบมาก โดยให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 95 และการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเชิงทดแทนแบ่งข้าวด้วยแบ่งมันมือเสือของผู้ตอบคำถามจิตใจชอบและไม่แน่ใจ ร้อยละ 88.00 และ 12.00 ตามลำดับ - ผลการศึกษานี้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพในการใช้แบ่งมันมือเสือในการผลิตขนมเชิงที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และสามารถเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ รวมถึงการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อื่นๆ ในอนาคต ส่งผลให้มีการขยายพันธุ์มันพื้นบ้าน เพื่อเพาะปลูกทางการค้ามากขึ้น และก่อให้เกิดการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชพื้นบ้านอย่างยั่งยืนต่อไป	มทร.ล้านนา	22567252566.pdf	2024-11-01 10:22 AM
9015	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (RMUTL)	การออกแบบและสร้างเครื่องหั่นมันพื้นบ้านเพื่อการแปรรูป	Yes	100,000	100,000	มทร.ล้านนา	1. เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.) 2. เพื่อออกแบบและสร้างเครื่องหั่นมันพื้นบ้านเพื่อการแปรรูป 3. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้เครื่องหั่นมันพื้นบ้านเพื่อการแปรรูป สู่ชุมชนและผู้ประกอบการอาหารเพื่อขยายผลเชิงพาณิชย์	การออกแบบและสร้างเครื่องหั่นมันพื้นบ้านเพื่อการแปรรูป ภายใต้โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (อพ.สธ - มทร.ล้านนา) ได้แสดงให้เห็นว่าแนวทางการใช้ประโยชน์จากเครื่องมือที่เหมาะสมสามารถอำนวยความสะดวก ลดเวลาในกระบวนการผลิต และยังช่วยให้เกิดการเพิ่มผลผลิตกับกลุ่มผู้ประกอบการ แต่ทั้งนี้ผู้ปฏิบัติงานกับเครื่องมือหรือเครื่องจักรจะต้องคำนึงถึงความปลอดภัยตลอดเวลา ซึ่งก็เป็นไปตามแนวทางของการใช้เครื่องมือหรือเครื่องจักรเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต สอดคล้องกับ รัฐพล ดุลยะลา (2563) ได้การออกแบบและพัฒนาเครื่องตัดกระยาสารทิงก้ออัตโนมัติ พบว่า เครื่องตัดกระยาสารทิงก้ออัตโนมัติสามารถลดระยะเวลาในการตัดกระยาสารทิงก้อได้ขึ้นกระยาสารทิงก้อที่มีขนาดมาตรฐาน คิดเป็นประสิทธิภาพเท่ากับ 68.29% เมื่อเทียบกับแรงงานคน	มทร.ล้านนา	3517 file.pdf	2024-11-01 10:26 AM
9018	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (RMUTL)	พัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขียบเม็ดฟูสุดฉลาดเชิงพาณิชย์	Yes	120,000	120,000	มทร.ล้านนา	1. เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) 2. เพื่อศึกษาและพัฒนาเม็ดฟูจากมะเขียบ 3. เพื่อพยากรณ์ยอดขายระยะสั้นของผลิตภัณฑ์	1. การผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดฟองฟู ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่คงตัวเมื่อสัมผัสกับความชื้น ผลิตภัณฑ์ชนิดฟองฟูส่วนใหญ่จะดูดความชื้นได้ดี ทำให้เกิดการเสื่อมสลายถ้าไม่ได้รับการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของโซเดียมโบคาร์บอเนตอาจเกิดการเสื่อมสลายได้ ถ้าเก็บในภาชนะที่ไม่ได้ปิดสนิท ดังนั้นบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดฟองฟูควรจะมีคุณสมบัติการป้องกันความชื้นได้ดี โดยส่วนใหญ่ ที่นิยม คือ การห่อเม็ดยาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม (Aluminum Foil) และใส่ในหลอดโลหะ เพื่อป้องกันการสัมผัสกับความชื้นหลังจากที่ผู้บริโภคเปิดออกใช้ โดยหลอดโลหะที่ใช้ต้องมีฝาปิดสนิทสามารถป้องกันความชื้นได้ (Moisture-Proof Closure) หรืออาจบรรจุแบบแยกเม็ดโดยใช้ลิ้นสแตมป์ปิดผนึกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม (Aluminum Foil Blister) โดยใช้ฟอยล์อะลูมิเนียมชนิดที่เคลือบภายในด้วยโพลีเอทิลีน (Polyethylene) เพื่อป้องกันการฉีกขาดหรือร้าวของฟอยล์	มทร.ล้านนา	3518 file.pdf	2024-11-01 10:30 AM

								อะลูมิเนียม (พริกคั่ว, 2547) หากมีการขยายผลการผลิตมะเขียงเม็ดฟูในระดับอุตสาหกรรมควรต้องมีการควบคุมความชื้นของอากาศในบริเวณผลิต เลือกใช้เครื่องดอกเฉพาะที่ปรับแต่งให้เหมาะสม และมีวิธีการบรรจุที่เหมาะสม 2.การพยากรณ์วิธีดัชนีฤดูกาลแบบอัตราส่วนต่อแนวโน้ม มีค่าความคลื่อนน้อยที่สุด 2 ใน 3 จาก การหาค่าเฉลี่ยของความเบี่ยงเบนสมบูรณ์ และร้อยละค่าผิดพลาดสัมบูรณ์เฉลี่ย ซึ่งจากชุดข้อมูลของความต้องการสินค้ามีลักษณะเป็นฤดูกาล กล่าวคือ มีความต้องการซื้อสินค้าปริมาณมากในช่วงทำการเกษตร ดังนั้น เทคนิคการพยากรณ์ด้วยดัชนีฤดูกาลแบบอัตราส่วนต่อแนวโน้มจึงเป็นเทคนิคที่มีความเหมาะสมและความแม่นยำมากที่สุด เหมาะแก่การนำไปปรับใช้กับการตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ทันเวลา หลังจากที่ได้รับข้อมูลได้ทำการคำนวณปริมาณการสั่งซื้อที่เหมาะสม และคำนวณหาต้นทุนสินค้า คงคลังรวมก่อน และหลังทำการสั่งซื้อปริมาณที่เหมาะสม เพื่อทำการเปรียบเทียบต้นทุนค่าใช้จ่ายคงคลังรวม พบว่า การคำนวณปริมาณการสั่งซื้อที่เหมาะสมทำให้ต้นทุนสินค้าคงคลังรวมลดลงอย่างมาก เมื่อเปรียบเทียบกับต้นทุนสินค้าคงคลังรวมของปีที่ผ่านมา ดังนั้น การหาปริมาณการสั่งซื้อที่เหมาะสม จะส่งผลให้การจัดการสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพมากขึ้น เนื่องจากมีสินค้าเพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า ไม่มีสินค้าคงคลังมากเกินไป และประหยัดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการบริหารจัดการสินค้าคงคลัง				
9019	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (RMUTL)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอฟต์แวร์จากมันป้าที่ลดค่าดัชนีน้ำตาลผสมกระบอก	Yes	140,000	140,000	มทร.ลำนานา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) 2.เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการลดค่าดัชนีน้ำตาลผลิตแป้งมันเดือตดก 3.เพื่อศึกษาสูตรที่เหมาะสมต่อการใช้แป้งมันเล็ดตดกคั่วดัชนีน้ำตาลต่ำทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ของฟักกัผสมกระบอก 4.เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ของฟักกัจากมันเล็ดตดกที่ลดค่าดัชนีน้ำตาลผสมกระบอกด้วยสภาวะเร่ง 5.เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยสู่เกษตรกรและผู้ประกอบการที่สนใจนำไปผลิตเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์	จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฟักกัจากแป้งมันเล็ดตดกคั่วดัชนีน้ำตาลต่ำผสมกระบอก โดยคัดเลือกมันป้าจากตัวอย่างมันพื้นบ้านบริเวณรอบศูนย์กีฬาพัฒนาอ.บ่อเกลือ จ.น่าน จำนวน 3 สายพันธุ์ ได้แก่ มันแก้ว มันเท่าช้าง และ มันเสา โดยการเตรียมแป้งมันเล็ดตดกคั่วดัชนีน้ำตาลต่ำด้วยกระบวนการเจลาตีไนเซชัน และย่อยด้วยเอนไซม์ฟูลลูแลนเนส ทำให้แป้งมันเล็ดตดกได้มีค่า GI ลดลงไปถึง 3-4 เท่าของแป้งดิบ (GI 4.90-6.14) ค่าวอเตอร์แอคทีวิตี (Water Activity) ของแป้งดัชนีน้ำตาลต่ำมีค่ามากกว่าแป้งมันเล็ดตดกแป้งดิบ ซึ่งอยู่ในช่วง 0.41-0.54 และ 0.33-0.39 ตามลำดับ ส่วนค่าดัชนีการดูดซึมน้ำ (WAI) และดัชนีการละลาย (WSI) พบว่า แป้งที่ผ่านการย่อยด้วยเอนไซม์มีค่าดัชนีการดูดซึมน้ำ (WAI) และดัชนีการละลาย (WSI) น้อยกว่าแป้งมันเล็ดตดกแป้งดิบ นอกจากนี้แป้งที่ผ่านกระบวนการย่อยด้วยเอนไซม์มีการเปลี่ยนแปลงสีจากสีม่วงเป็นสีม่วงอ่อนจนถึงสีน้ำตาลอ่อน เมื่อนำมาพัฒนาเป็นของฟักกัจากแป้งมันเล็ดตดกคั่วดัชนีน้ำตาลต่ำผสมกระบอก ผลิตภัณฑ์ที่ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนการยอมรับมากที่สุด คือ สูตร 2 ใช้อัตราส่วนแป้งมันเล็ดตดกคั่วดัชนีน้ำตาลต่ำ : แป้งสาลี : เนยสด 70:0:30 คุณภาพผลิตภัณฑ์เมื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคได้คะแนนการยอมรับในระดับคะแนนปานกลาง และสามารถเก็บรักษาได้นาน 35 วันที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส	มทร.ลำนานา	3519_file.pdf	2024-11-01 10:33 AM
9020	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (RMUTL)	การศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการเจริญเติบโตของปลาเลี้ยงที่เลี้ยงในระบบน้ำหมุนเวียน	Yes	120,000	120,000	มทร.ลำนานา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) 2.เพื่อศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการเจริญเติบโตของปลาเลี้ยงที่เลี้ยงในระบบน้ำหมุนเวียนที่ควบคุมด้วยระบบ IoT	1. การศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการเจริญเติบโตของปลาเลี้ยงที่เลี้ยงในระบบน้ำหมุนเวียน ในการศึกษาครั้งนี้ได้ศึกษาถึงผลของอุณหภูมิต่อการเจริญเติบโต การดำรงชีวิต และพฤติกรรมของปลาเลี้ยงที่อาศัยอยู่ในน้ำที่มีระดับของอุณหภูมิที่ค่อนข้างสูง โดยแบ่งการศึกษาออกเป็น 4 ระดับ ได้แก่ ชุดการทดลองที่ 1 เลี้ยงปลาเลี้ยงที่โดยไม่มีตัวควบคุมอุณหภูมิ (ให้อุณหภูมิ น้ำเปลี่ยนแปลงตามสภาพอากาศในแต่ละวัน) ชุดการทดลองที่ 2 เลี้ยงปลาเลี้ยงที่อุณหภูมิ น้ำ 28 องศาเซลเซียส ชุดการทดลองที่ 3 เลี้ยงปลาเลี้ยงที่อุณหภูมิ น้ำ 30 องศาเซลเซียส และชุดการทดลองที่ 4 เลี้ยงปลาเลี้ยงที่อุณหภูมิ น้ำ 32 องศาเซลเซียส ทำการเลี้ยงปลาในระบบน้ำหมุนเวียนในบ่อทดลองขนาด 1 x 1 x 0.5 เมตร ที่ความหนาแน่น 30 ตัวต่อตารางเมตร โดยให้อาหารชนิดเม็ดจมน้ำที่มีโปรตีน 30 เปอร์เซ็นต์ โดยให้ปลาในปริมาณ 5 เปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักตัวต่อวัน โดยแบ่งให้ 2 มื้อ ในช่วงเวลาเช้า 9.00 น. และช่วงเย็น 16.00 น. และทำการเปลี่ยนถ่ายน้ำ และเก็บข้อมูลน้ำหนัก และความยาวปลาทุก 15 วัน เป็นเวลา 120 วัน โดยชุดการทดลองที่ 1 ปลอยปลาน้ำหนักเริ่มต้นเฉลี่ยเท่ากับ 0.08 ± 0.02 กรัม และความยาวเริ่มต้นเฉลี่ยเท่ากับ 1.93 ± 0.12 เซนติเมตร ชุดการทดลองที่ 2 ปลอยปลาน้ำหนักเริ่มต้นเฉลี่ยเท่ากับ 0.08 ± 0.002 กรัม และความยาวเริ่มต้นเฉลี่ยเท่ากับ 1.93 ± 0.15 เซนติเมตร ชุดการทดลองที่ 3 ปลอยปลาน้ำหนักเริ่มต้นเฉลี่ยเท่ากับ 0.08 ± 0.01 กรัม และความยาวเริ่มต้นเฉลี่ยเท่ากับ 1.87 ± 0.10 เซนติเมตร และชุดการทดลองที่ 4 ปลอยปลาน้ำหนักเริ่มต้นเฉลี่ยเท่ากับ 0.07 ± 0.01 กรัม และความยาวเริ่มต้นเฉลี่ยเท่ากับ 1.88 ± 0.18 เซนติเมตร เมื่อวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าน้ำหนักเริ่มต้นเฉลี่ย และความยาวเริ่มต้นเฉลี่ยของปลาในไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p > 0.05)	มทร.ลำนานา	187_67.pdf	2024-11-01 10:35 AM
9024	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (RMUTL)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทดแทนเนื้อสัตว์ (Plant-based food) จากมันพื้นบ้าน	Yes	120,000	120,000	มทร.ลำนานา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี(อพ.สธ.) 2. เพื่อพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทดแทนเนื้อสัตว์ (Plant-based food) จากมันพื้นบ้านที่เหมาะสม 3. เพื่อ	- patty burger สามารถใช้แป้งมันมีโอเลียดแทนแป้งมันฝรั่งได้ 100% - นักเก็ตจากพืช สามารถเสริมแป้งมันมีโอเลื่อในสูตรได้ 30 % - ลูกชิ้นมังสวิรัต สามารถใช้แป้งมันมีโอเลียดทดแทนแป้งมันได้ 50% การใช้แป้งมันมีโอเลื่อสามารถเป็นส่วนผสมในการแปรรูปได้ โดยให้คุณค่าทางโภชนาการที่ดีกว่าผลิตภัณฑ์ทางการค้าที่มีจำหน่ายทั่วไป และสามารถควบคุมต้นทุนในการผลิตให้ต่ำกว่าผลิตภัณฑ์ทางการค้าได้ ผู้ประกอบการได้รับความรู้ และสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเพื่อขยายผลเชิงพาณิชย์ได้	มทร.ลำนานา	299_2567.pdf	2024-11-01 10:41 AM

							ศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารทดแทนเนื้อสัตว์ (Plant-based food) จากมันพื้นบ้าน 4. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทดแทนเนื้อสัตว์ (Plant-based food) จากมันพื้นบ้านสู่ชุมชนและผู้ประกอบการอาหารเพื่อขยายผลเชิงพาณิชย์					
9481	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (RMUTL)	ผลของการเสริมเนื้อมะเขีเยง (Cleistocalyx nervosum var. paniala) ในอาหารต่อการเจริญเติบโตและสีของปลาทอง (Carassius auratus Linn.)	Yes	60,000	60,000	มทร.ล้านนา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพฯ ราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี(อพ.สร.) 2.เพื่อศึกษาระดับที่เหมาะสมของมะเขีเยงต่อการเร่งสีในปลาทอง ปลาทอง 3.เพื่อศึกษาการเสริมเนื้อมะเขีเยงในอาหารต่อการเจริญเติบโตและอัตราการรอดตายของ	ผลของการศึกษาการเสริมเนื้อมะเขีเยงในอาหารต่อการเจริญเติบโตและอัตราการรอดตายของทุก ชุดการทดลองมีการเจริญเติบโตและอัตราการรอดตายไม่แตกต่างกัน เนื่องมาจากในสูตรอาหารทุกสูตรมี แป้งข้าวเหนียวที่เท่ากัน ทำสูตรอยู่ที่ระดับ 35% และเปอร์เซ็นต์ไขมันในอาหารอยู่ที่ระดับ 10% จึงส่งผลให้การเจริญเติบโตอัตราการรอดตายอยู่ในระดับที่ใกล้เคียงกัน ผลจากการศึกษาในครั้งนี้สามารถ สรุปได้ว่า การเสริมเนื้อมะเขีเยงในอาหารปลาทองที่ระดับ 0%, 1.5%, 3%, 5%, 10 และ 15% ไม่มีผลต่อ การเจริญเติบโตและอัตราการรอดตายของปลาทอง ซึ่งสอดคล้องกับ พงศกร (2562) ได้ทำการศึกษาผล ของการเสริมเนื้อมะเขีเยงในอาหารต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตและองค์ประกอบของเลือดของสุกรขุน ซึ่งการศึกษาพบว่า การเสริมเนื้อมะเขีเยงแห้งบดระดับ 0.5%, 1% และ 1.5% ในอาหารไม่มีผลต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตทั้งด้านอัตราการเจริญเติบโต ปริมาณอาหารที่กิน และอัตราการแลกเนื้อ ($P>0.05$)	มทร.ล้านนา	3533_file.pdf	2024-11-11 2:30 PM
9482	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (RMUTL)	การใช้ประโยชน์จากมันพื้นบ้านเป็นอาหารไก่พื้นเมืองในจังหวัดพิษณุโลก ปีที่ 2	Yes	100,000	100,000	มทร.ล้านนา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สร.) 2.เพื่อการใช้ประโยชน์จากมันพื้นบ้านในการเป็นอาหารเลี้ยงไก่พื้นเมือง 3.เพื่อศึกษาลักษณะภายนอกและความสมบูรณ์พันธุ์ของไก่พื้นเมืองที่ใช้มันพื้นบ้านเป็นวัตถุดิบอาหารสัตว์ 4.เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อชุมชนและเกษตรกรเพื่อใช้ประโยชน์จากมันพื้นบ้านเป็นอาหารไก่พื้นเมือง	การศึกษาค้นคว้าสมรรถภาพพันธุ์ของไก่พื้นเมืองที่ใช้มันพื้นบ้านเป็นวัตถุดิบอาหารสัตว์ โดยมีไก่สายพันธุ์ไก่เหลืองหางขาวเพศผู้ อายุ 120 วัน จำนวน 45 ตัว ได้รับอาหารสูตรระยะขุน ที่มีระดับโปรตีนร้อยละ 16 พลังงาน 2900 กิโลแคลอรี/กก. โดยมีสูตรอาหารทดลอง ๕ กลุ่ม คือ กลุ่ม 1 = สูตรอาหารควบคุม กลุ่ม 2 = สูตรอาหารไก่พื้นเมืองทดแทนด้วยมันอ่อน 10 % กลุ่ม 3 = สูตรอาหารไก่พื้นเมืองทดแทนด้วยมันเมล็ดนกก 10 % กลุ่ม 4 = สูตรอาหารไก่พื้นเมืองทดแทนด้วยมันมีเมล็ด 10 % และกลุ่ม 5 = สูตรอาหารไก่พื้นเมืองทดแทนด้วยมันกระซวก 10 % ผลการทดลองพบว่า ช่วงระยะเวลา ๒๘ วันของการทดลอง อัตราการเจริญเติบโต อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัว และปริมาณอาหารที่กินเฉลี่ยของทุกกลุ่มทดลอง ไม่มีแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) ช่วงระยะ 29-56 วันของการทดลอง พบว่า อัตราการเจริญเติบโต อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัว มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) โดยกลุ่มที่ได้รับอาหารสูตรที่มีเนื้อเมล็ดอัตราการเจริญเติบโตสูงที่สุดคือ ๑๘.๗๒ กรัมต่อตัวต่อวัน และอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัวต่ำที่สุดคือ ๗.๗๗ และช่วงระยะ ๕๗-๘๔ วันของการทดลอง พบว่า อัตราการเจริญเติบโตของทุกกลุ่มที่ได้รับอาหารสูตรที่มีเนื้อเมล็ดสูงที่ได้ เท่ากับ ๑๓.๗๗ กรัมต่อตัวต่อวัน แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ	มทร.ล้านนา	302_2567.pdf	2024-11-11 2:32 PM
9484	F2A4	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (RMUTL)	การสร้างตราสินค้าและการสื่อสารการตลาดดิจิทัลผลิตภัณฑ์จาก อพ.สร.	Yes	120,000	120,000	มทร.ล้านนา	1.เพื่อสนองงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สร.) 2.เพื่อสร้างตราสินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ อพ.สร.-มทร.ล้านนา 3.เพื่อสร้างการสื่อสารทางการตลาดดิจิทัลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์จาก อพ.สร. 4.เพื่อสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายเบื้องต้นให้กับผลิตภัณฑ์ อพ.สร.-มทร.ล้านนา	1.การสร้างตราสินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ อพ.สร.-มทร.ล้านนา ดำเนินการสร้างตราสินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ อพ.สร.-มทร.ล้านนา จำนวน 20 ผลิตภัณฑ์ 2.เพื่อสร้างการสื่อสารทางการตลาดดิจิทัลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์จาก อพ.สร. ดำเนินการจัดทำ Album Content ให้กับผลิตภัณฑ์ อพ.สร.-มทร.ล้านนา จำนวน 20 ผลิตภัณฑ์	มทร.ล้านนา	3535_file.pdf	2024-11-11 3:25 PM
8790	F1A3	G6 - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (RMUTL)	การอนุรักษ์พันธุกรรมกล้วยไม้พื้นเมืองโดยวิธีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	Yes	50,000	50,000	มทร.ล้านนา	1.เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี 2.เพื่อทำการเพาะเลี้ยงดูแลกล้วยไม้พื้นเมืองในสภาพปลอดเชื้อต่อไป และการดูแลรักษากล้วยไม้พื้นเมืองภายในโรงเรือนที่มีอยู่เดิม	1.ทำการขยายพันธุ์ และการดูแลรักษากล้วยไม้พื้นเมืองในสภาพปลอดเชื้ออาหารที่ใช้สำหรับการเพาะเลี้ยงต้นอ่อนกล้วยไม้ ได้แก่ อาหารสูตร vacin and went (VW) ซึ่งจะเตรียมไว้สำหรับการเปลี่ยนย้ายอาหารเพาะเลี้ยงให้กับต้นอ่อนกล้วยไม้ที่มีการเจริญเติบโตช้า หรือมีลักษณะต้นที่ยังไม่พร้อมสำหรับการย้ายต้นอ่อนไปออกปลูกอนุบาลในโรงเรือน 2.การดูแลรักษาต้นกล้วยไม้ภายในโรงเรือนอนุบาล มีการรดน้ำเป็นประจำทุกวัน นอกจากนี้ยังมีการบำรุง รักษาต้นกล้วยไม้ โดยการใส่ปุ๋ยละลายช้า และการพ่นปุ๋ยน้ำให้ต้นกล้วยไม้ หากพบการระบาดของโรคและแมลงจะทำการพ่นยากำจัดโรคและแมลงแก่ต้นกล้วยไม้	มทร.ล้านนา	3487_file.pdf	2024-10-31 7:53 PM