

ข้อมูลนวัตกรรมพร้อมใช้หรือเทคโนโลยีที่เหมาะสม

1. ชื่อนวัตกรรมพร้อมใช้หรือเทคโนโลยีที่เหมาะสม (คำแนะนำ: ระบุชื่อผลงานให้กระชับหรือสอดคล้องกับชื่อผลงานทางวิชาการ/ทรัพย์สินทางปัญญา ตัวอย่างการกรอก: เครื่องขึ้นรูปจานกาบหมาก)

ชุดความรู้การแปรรูปข้าวต้มเกล็ดหรือโจ๊กสำเร็จรูป

Processing Knowledge of Semi-instant Rice Soup

2. ชื่อเจ้าของผลงานหลัก *

ดร.สุภาวดี แซ่ม

อีเมลเจ้าของผลงานหลัก: chamsupawadee@gmail.com

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อเจ้าของผลงานหลัก *: 0899399136

3. ชื่อเจ้าของผลงานร่วม

1. ดร.ภัทรภรณ์ ศรีสมรรถการ

2. ดร.พยุงค์ดี มะโนชัย

3. ผศ.ดร.นิอร โฉมศรี

4. ผศ.ดร.จิรภา พงษ์จันทา

4. หน่วยงานต้นสังกัดของเจ้าของผลงานหลัก *

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

5. องค์ความรู้ / เทคโนโลยี *

คำแนะนำ : ให้นักวิจัยเขียนข้อมูลสรุปรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เกิดขึ้นของนวัตกรรม ที่กล่าวถึงคุณสมบัติและประสิทธิภาพที่ได้รับการพิสูจน์แล้ว (โปรดระบุข้อความประมาณ 2-3 บรรทัด)

ยกตัวอย่างเช่น เครื่องขึ้นรูปจานกาบหมากมีคุณสมบัติการขึ้นรูปจากวัสดุธรรมชาติ โดยมีการคงรูปและขนาดของผลิตภัณฑ์ สามารถเปลี่ยนขนาดของชุดแม่พิมพ์ได้ ใช้งานได้ง่าย ให้อัตราการผลิตต่อหน่วยเวลาสูง มีความปลอดภัย และทนทาน

ชุดความรู้การแปรรูปข้าวต้มเกล็ดหรือโจ๊กสำเร็จรูป เป็นชุดความรู้ในการเตรียมข้าวต้มสุกและเทคโนโลยีการทำแห้งข้าวทั้งโดยการใช้แสงแดด ตู้อบแสงอาทิตย์ ตู้อบลมร้อน หรือเครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้งได้เป็นข้าวต้มเกล็ดแห้ง หรือโจ๊กสำเร็จที่คั้นรูปได้ง่ายโดยการเติมน้ำร้อนลงไปตั้งทิ้งไว้ไม่เกิน 3 นาที จะได้ข้าวต้มเกล็ดหรือโจ๊กสุกพร้อมบริโภค

6. รายละเอียดของนวัตกรรมพร้อมใช้/คุณสมบัติการทำงาน*

คำแนะนำ : ให้นักวิจัยเขียนข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับนวัตกรรมพร้อมใช้ โดยอธิบายรายละเอียดของคุณสมบัติให้เห็นข้อมูลที่แสดงถึงรูปลักษณะ มิติ รูปทรง รูปร่าง ขนาด และประสิทธิภาพการใช้งาน (โปรดระบุข้อความประมาณ 5-10 บรรทัด)

ชุดความรู้การแปรรูปข้าวต้มเกล็ดหรือโจ๊กสำเร็จรูป ชุดความรู้การแปรรูปข้าวต้มเกล็ดหรือโจ๊กสำเร็จรูปจากข้าวหุ้ดเกณธ์ เป็นชุดความรู้ในการแปรรูปไม่ยุ่งยากซับซ้อน โดยการเตรียมข้าวต้มสุกและเทคโนโลยีการทำแห้งข้าว ได้เป็นข้าวต้มเกล็ดแห้ง หรือโจ๊กสำเร็จ ที่มีคุณลักษณะของสี กลิ่นและรสชาติที่เฉพาะตัวขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว ได้เป็นข้าวต้มเกล็ดแห้ง หรือโจ๊กสำเร็จที่สามารถนำไปปรุงแต่งรสชาติ

ด้วยฝัก-สมุนไพรแห้ง เนื้อสัตว์อบแห้ง หรือเครื่องปรุงรสต่างๆ ตามความต้องการของตลาดเป้าหมาย สามารถ
คืนรูปได้ง่ายโดยการเติมน้ำร้อนลงไปตั้งทิ้งไว้ไม่เกิน 3 นาที จะได้ข้าวต้มเกล็ดหรือโจ๊กสุกพร้อมบริโภค
ผลิตภัณฑ์นี้เหมาะสำหรับ Modern Trade และลูกค้าที่มีเวลาในการปรุงอาหารน้อย

7. จุดเด่นของนวัตกรรมพร้อมใช้ *

คำแนะนำ : ให้นักวิจัยเขียนสรุปจุดเด่นของนวัตกรรมพร้อมใช้โดยต้องสอดคล้องกับข้อมูลองค์ความรู้และ
เทคโนโลยีที่เกิดขึ้นของนวัตกรรม (โปรดระบุจุดเด่นเป็นรายข้อ อย่างน้อย 3 ข้อ)

- 1) เป็นองค์ความรู้/เทคโนโลยี สามารถประยุกต์การใช้งานได้ง่ายไม่ซับซ้อน
- 2) คืนรูปได้ง่ายโดยการเติมน้ำร้อนลงไปตั้งทิ้งไว้ไม่เกิน 3 นาที สามารถบริโภคได้เลยไม่ต้องต้มคืนรูป
- 3) ผลิตภัณฑ์น้ำหนักเบา อายุการเก็บรักษานานไม่น้อยกว่า 1 ปี ที่อุณหภูมิห้อง

8. กลุ่มผู้ใช้เทคโนโลยีเป้าหมาย *

คำอธิบาย : เลือกกลุ่มผู้ใช้ที่เหมาะสมกับการใช้งานนวัตกรรม (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

เกษตรกร

กลุ่มอาชีพ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ผู้ประกอบการรายย่อย

ผู้ประกอบการ SMEs

ภาคอุตสาหกรรม

ผู้สนใจทั่วไป

9. กลุ่มที่นำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์แล้ว (ถ้ามี)

คำอธิบาย : ระบุชื่อกลุ่มผู้ใช้หรือบุคคล ที่เป็นชื่อทางการ

- 1) วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ลุ่มน้ำวัง ต.นิคมพัฒนา อ.เมือง จ.ลำปาง
- 2) วิสาหกิจชุมชนข้าวทิพย์ช้าง ต.ปงยางคก อ.ห้างฉัตร จ.ลำปาง
- 3) ศูนย์ข้าวชุมชนตำบลเสริมขวา อ.เสริมงาม จ.ลำปาง
- 4) วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านสบจาง-บ้านทุ่งเลางาม

10. ที่อยู่ของกลุ่มที่นำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์แล้ว (ถ้ามี) *

คำอธิบาย : ระบุที่อยู่ของกลุ่มผู้ใช้หรือบุคคล เพื่อเป็นช่องทางติดต่อสื่อสาร (ที่อยู่ ตำบล อำเภอ จังหวัด
รหัสไปรษณีย์ และเบอร์ติดต่อ)

- 1) วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ลุ่มน้ำวัง ต.นิคมพัฒนา อ.เมือง จ.ลำปาง
136 หมู่ 7 บ้านชัยภูทอง ต.นิคมพัฒนา อ.เมือง จ.ลำปาง
- 2) วิสาหกิจชุมชนข้าวทิพย์ช้าง ต.ปงยางคก อ.ห้างฉัตร จ.ลำปาง
236 หมู่ 1 ต.ห้างฉัตร อ.ห้างฉัตร จ.ลำปาง (โทร. 080-672-6453)
- 3) ศูนย์ข้าวชุมชนตำบลเสริมขวา อ.เสริมงาม จ.ลำปาง
212 เสริมขวา ตำบลเสริมขวา หรือสวนพญาวัน อ.เสริมงาม จ.ลำปาง (โทร 089-8386805)
- 4) วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านสบจาง-บ้านทุ่งเลางาม
หมู่ 6 ตำบลนาสัก อ.แม่เมาะ จ.ลำปาง 52220

11. ราคาจำหน่ายของนวัตกรรมพร้อมใช้ต่อหน่วย (บาท) *

คำอธิบาย : ต้องระบุราคาที่ คำนวณต้นทุน+กำไรที่คาดหวัง เพื่อประโยชน์สำหรับการตัดสินใจของกลุ่มผู้ใช้และผู้สนใจ

200 บาท/คน (ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบทั้งหมด)

12. อายุการใช้งาน (ปี) *

คำอธิบาย : ระบุอายุการใช้งานของนวัตกรรมพร้อมใช้ (พิจารณาจากชิ้นส่วนที่เปราะบาง/เสื่อมสภาพ หรือระยะที่ถูกทดแทนด้วยกระบวนการ/เทคโนโลยีใหม่)

ตลอดไป โดยปรับปรุงประยุกต์ใช้ตามกลุ่มผู้ต้องการใช้เทคโนโลยี

13. คำสำคัญ (ภาษาไทย) *

คำอธิบาย : ให้นักวิจัยระบุคำสำคัญเพื่อประโยชน์ในการสืบค้น และจับคู่กับปัญหาและความต้องการของกลุ่มผู้ใช้ ให้ระบุ 3-5 คำ โดยพิมพ์เรียงเป็นข้อๆ

- 1) ข้าว
- 2) ข้าวต้มเกล็ด
- 3) โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป

14. keyword (English) *

คำอธิบาย : ให้นักวิจัยระบุคำสำคัญเป็นภาษาอังกฤษเพื่อประโยชน์ในการสืบค้น และจับคู่กับปัญหาและความต้องการของกลุ่มผู้ใช้ ให้ระบุ 3-5 คำ โดยพิมพ์เรียงเป็นข้อๆ และตรงกับคำสำคัญภาษาไทย

- 1) Rice
- 2) Dried Rice Soup
- 3) Semi-instant Rice Soup

15. ระดับความพร้อมของเทคโนโลยี (TRL)*

TRL 6 ระดับต้นแบบห้องปฏิบัติการ (Lab Test Prototype)

16. ระดับความพร้อมของเทคโนโลยีที่เหมาะสม (ATL) *

B: พร้อมใช้ (ผู้ใช้อยอมรับแล้ว ใช้ได้ดี ถูกนำไปใช้ที่อื่นแล้ว พร้อมใช้; TRL 6-7)

17. กลุ่มนวัตกรรมพร้อมใช้ *

คำอธิบาย : ให้เลือกกลุ่มนวัตกรรมที่สอดคล้องกับนวัตกรรมพร้อมใช้ เพียง 1 กลุ่ม
อาหารและเทคโนโลยีการแปรรูป

18. ประเภททรัพย์สินทางปัญญา

Other: ผลงานวิจัย/ผลงานตีพิมพ์