

สรุปข่าวกรมส่งเสริมการเกษตร ประจำวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2563

ประเด็น	หัวข้อข่าว	ช่องทางการเผยแพร่
ส่วนกลาง		
ทุเรียน	1.กรมส่งเสริมการเกษตรตีพิมพ์ข้าวสวนพัฒนาคุณภาพ “ทุเรียน” ตามมาตรฐาน GAP เพื่อการส่งออก	thaipr
	2.กรมส่งเสริมการเกษตรตีพิมพ์ข้าวสวนพัฒนาคุณภาพ “ทุเรียน” ตามมาตรฐาน GAP เพื่อการส่งออก	ryt9
ภัยแล้ง	3.แนะวิธีดูแลต้นไม้ผลให้พ้นแล้ง	แนวหน้า
	4.ดูแลไม้ผลพ้นภัยแล้ง	ไทยรัฐ
SMCE ICONIC FAIR	5.อสังการ SMCE ICONIC FAIR เชียงใหม่ โดยกรมส่งเสริมการเกษตร 14-16 ก.พ. ณ เซ็นทรัล พลาซ่า เชียงใหม่ แอร์พอร์ต	FB: Xfm Chiangmai
	6.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	zolititc
	7.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	brighttv
	8.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	newtv
	9.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	amarintv
	10.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	ซีซีอาร์วาย
	11.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	Smart sme

	12.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	voicetv
	13.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	thaiquote
	14.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	businesstoday
	15.“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาลิขสิทธิ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป	สยามรัฐ
ส่วนภูมิภาค		
Field Day	16.นายเศรษฐี อนิลบล เกษตรจังหวัดน่าน ร่วมพบปะเกษตรกรและเจ้าหน้าที่ในงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิตใหม่ (Field Day) ของอำเภอกู่เพียง	นสพ.ข่าวราชการ
	17.สะกิดข้าว : กินเกลี้ยง	ช่อง 7
หยุดเผา	18.จังหวัดปทุมธานี จัดรณรงค์ลดการเผาในที่รกราก	สยามรัฐ
	19.“ปทุมธานี” รณรงค์ลดเผาพื้นที่การเกษตรสัปดาห์ PM 2.5	thebangkoktimes
วิสาหกิจชุมชน	20.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นเมืองบ้านโคกหม้อ ฝึมือจากกลุ่มแม่บ้านเชื้อสายลาว ครั้ง ร่วมกันสืบทอดรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ทอผ้าพื้นเมืองลายโบราณประจำถิ่น	FB: เมืองอุทัยฯ-อุทัยธานี
	21.สาวลาวครั้งบ้านโคกหม้อรวมกลุ่มทำผ้าทอลายโบราณประจำถิ่น ยกย่องราคาสร้างรายได้หลักแสน	ผู้จัดการออนไลน์
แตงโม	22.รอบทิศถิ่นไทย หนึ่งในภูธร ผลักดันแตงโมไม่ขาวฯ จ.ภูเก็ต	NBT

กรมส่งเสริมการเกษตรตีพิมพ์ข้าวสวนพัฒนาคุณภาพ "ทุเรียน" ตามมาตรฐาน GAP เพื่อการส่งออก

Like 0

Share

Tweet

กรมส่งเสริมการเกษตร — 19 กุมภาพันธ์ 2020 9:30



นายทวี มาสขาว รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร ด้านส่งเสริมการผลิต เผยว่า ทุเรียนผลไม้ภาคตะวันออกเริ่มทยอยให้ผลผลิตแล้ว โดยเฉพาะทุเรียนเป็นหนึ่งในสินค้าเกษตรที่สร้างรายได้จากการส่งออกให้กับประเทศไทย มีตลาดส่งออกหลัก คือ ประเทศจีน ส่งออกมากถึงร้อยละ 80 ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้กำหนดมาตรฐาน GAP พืชอาหาร (มกษ. 9001 – 2556 : การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร) และมาตรฐานสินค้าเกษตร : ทุเรียน (มกษ. 3-2556) เพื่อให้เกษตรกรผู้ผลิตใช้เป็นแนวทางในการทำการเกษตรให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีตามมาตรฐานที่กำหนด ผลผลิตสูงคุ้มค่าต่อการลงทุน กระบวนการผลิตมีความปลอดภัยต่อเกษตรกรและผู้บริโภค ผลผลิตเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้ให้ข้อแนะนำแก่เกษตรกรในการปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP จากหน่วยงานรับรอง ดังนี้

1. มาตรฐาน GAP พืชอาหาร (มกษ. 9001 – 2556) 8 ข้อ คือ

1.1 ใช้น้ำจากแหล่งน้ำสะอาด

1.2 ปลูกในพื้นที่ดี ไม่มีเชื้อโรค ไม่มีสารพิษในดิน เลือกชนิดของไม้ผลให้เหมาะสมเพื่อป้องกันดินเสื่อมโทรม และพื้นที่ปลูกต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1.3 ไร่และเก็บ ปุ๋ย/สารเคมี อย่างถูกต้อง โดยจัดเก็บสารเคมีในสถานที่แยกจากที่พักอาศัย หรือที่ประกอบการ มีการระบายอากาศที่ดี เก็บสารเคมีกำจัดศัตรูพืช สเปรย์พ่นพิษ ให้เป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน เขียนป้ายชัดเจน ใช้สารเคมีที่ขึ้นทะเบียนถูกต้อง โดยอ่านฉลากและปฏิบัติตามวิธีใช้ ช่วงเวลา และปริมาณที่แนะนำไว้ในฉลากอย่างเคร่งครัด, ไม่ซื้อสารเคมีที่ร้านค้าแบ่งขายหรือไม่ได้ฉลาก และสารเคมีต้องบรรจุในขวด/ภาชนะบรรจุที่ปิดฝาขวด/กล่องเรียบร้อย ไม่ฉีกขาด, ห้ามใช้หรือเก็บรักษาสารเคมีที่ราชการประกาศห้ามใช้ (ตาม พรบ. วัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม), ป้องกันตนเองขณะฉีดพ่นสารเคมีอย่างถูกต้อง และอาบน้ำ สระผม เปลี่ยนเสื้อผ้าใหม่ทันที ภายหลังพ่นสารเคมีทุกครั้ง, หยุดใช้สารเคมีก่อนการเก็บเกี่ยวตามเวลาที่ระบุไว้ในฉลาก และภาชนะบรรจุสารเคมีที่ใช้หมดแล้ว ห้ามนำมาใช้ใหม่อีก ให้ทำลายโดยการฝังดินให้ห่างจากแหล่งน้ำ และลึกมากพอที่สัตว์ไม่สามารถคุ้ยขึ้นมาได้ ห้ามเผาทำลาย

1.4 จัดการคุณภาพในกระบวนการผลิตก่อนการเก็บเกี่ยว โดยปฏิบัติและดูแลรักษาไม้ผลในสวน/แปลง ตามขั้นตอนสำคัญต่างๆ ที่กำหนดไว้ในแผนควบคุมการผลิต

1.5 เก็บเกี่ยวผลผลิตถูกเวลา/ถูกวิธี โดยเก็บเกี่ยวผลผลิตในระยะที่เหมาะสม ตามความสุกแก่ของผลผลิตที่ระบุไว้ในแผนควบคุมการผลิต, ใช้อุปกรณ์เก็บเกี่ยว ภาชนะบรรจุผลผลิตที่สะอาด และวิธีการเก็บเกี่ยวที่ป้องกันการกระแทก ไม่ทำให้ผลผลิตบอบช้ำ และมีการจัดการระบบการผลิตเพื่อให้ได้ผลผลิตตรงตามข้อกำหนดของลูกค้า

1.6 การพัก การขนย้าย และการเก็บรักษาผลผลิตให้สะอาดและปลอดภัย โดยวางพักผลผลิตที่เก็บเกี่ยวในสวน/แปลง บนวัสดุรองพื้นสะอาดก่อนการขนย้าย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคและสิ่งสกปรก, คัดแยกผลผลิตที่มีศัตรูพืชติดปะปนออกจากผลผลิตที่มีคุณภาพ, คัดแยกผลผลิตที่ไม่มีคุณภาพออกจากผลผลิตที่มีคุณภาพหลังจากการเก็บเกี่ยว, ทำความสะอาดภาชนะ เช่น ตะกร้า ฯลฯ และพาหนะในการขนย้ายผลผลิตก่อนและหลังใช้งาน, สถานที่เก็บรักษาผลผลิตต้องสะอาด มีวัสดุรองพื้น อากาศถ่ายเทได้ดีและมีการป้องกันสัตว์พาหะนำโรค, ขนย้ายผลผลิตด้วยความระมัดระวังไม่ให้เกิดความสกปรก/บอบช้ำเสียหาย

1.7 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความรู้ความเข้าใจหรือได้รับการอบรม เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขลักษณะ และมีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลที่เพียงพอ ผู้ที่สัมผัสกับผลผลิตโดยตรงต้องมีการดูแลสุขภาพส่วนบุคคลและมีวิธีการป้องกัน และผู้ปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุอันตรายทางการเกษตรต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

1.8 จัดบันทึกทุกขั้นตอน ต้องบันทึกข้อมูลการใช้สารเคมี ประวัติการฝึกอบรม ข้อมูลผู้รับซื้อผลผลิต การปฏิบัติงานก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว และเก็บรักษาข้อมูลการปฏิบัติงานและเอกสารสำคัญอย่างน้อย 2 ปี ของการผลิตติดต่อกัน และผลผลิตที่อยู่ระหว่างการเก็บรักษา ขนย้ายหรือบรรจุเพื่อจำหน่ายต้องมีการระบุรุ่นหรือรหัส

2. มาตรฐานสินค้าเกษตร : ทูเรียน (มกษ. 3-2556) 4 ข้อ คือ

2.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ใช้กับผลทุเรียน ชื่อวิทยาศาสตร์ Durio spp. วงศ์ Bombacaceae (พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า เพื่อนำมาบริโภคสด)

2.2 ชั้นคุณภาพ ประกอบด้วย 1) ชั้นพิเศษ (Extra Class) มีคุณภาพที่ดีที่สุด, มีลักษณะหนามสมบูรณ์, จำนวนพูสมบูรณ์ ไม่น้อยกว่า 4 พู, ไม่มีตำหนิ และไม่มีความผิดปกติด้านรูปทรง 2) ชั้นหนึ่ง (Class I) มีคุณภาพดี, จำนวนพูสมบูรณ์ ไม่น้อยกว่า 3 พู พูไม่สมบูรณ์อีก 2 พู และไม่ทำให้รูปทรงทุเรียนเสียไป 3) ชั้นสอง (Class II) มีคุณภาพ, จำนวนพูสมบูรณ์ ไม่น้อยกว่า 2 พู พูไม่สมบูรณ์อีก 2 พู และไม่ทำให้รูปทรงทุเรียนเสียไป

หมายเหตุ : ชั้นหนึ่งและชั้นสอง มีตำหนิได้เล็กน้อย จากกระบวนการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว/การขนส่ง เช่น รอยแผลเป็น หนามชำ (รวมต้องไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิวทุเรียน)

2.3 คุณภาพของทุเรียนที่ดี ต้องเป็นทุเรียนทั้งผลที่มีผิวผล ตรงตามพันธุ์ สด สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้ ไม่มีรอยแตกที่เปลือก ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อลักษณะภายนอกของผลทุเรียน ไม่มีร่องรอยความเสียหายเนื่องจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อทุเรียน ไม่มีความเสียหาย เนื่องจากอุณหภูมิต่ำหรือสูง และผลทุเรียนสุก ไม่มีความผิดปกติของเนื้อ ได้แก่ แก่น เต้าเผา ไส้ซึม

2.4 ขนาดผลทุเรียน : ขนาดผลที่เป็นพันธุ์ทางการค้าทั่วไป ควรมีน้ำหนักต่อผล ดังนี้ 1) พันธุ์ชะนี ไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ไม่มากกว่า 4.5 กิโลกรัม 2) พันธุ์หมอนทอง ไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ไม่มากกว่า 6 กิโลกรัม 3) พันธุ์ก้านยาว ไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ไม่มากกว่า 4 กิโลกรัม 4) พันธุ์กระดุมทอง ไม่น้อยกว่า 1.3 กิโลกรัม / ไม่มากกว่า 4 กิโลกรัม 5) พันธุ์วลทองจันทร์ ไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ไม่มากกว่า 4.5 กิโลกรัม 6) พันธุ์พวงมณี ไม่น้อยกว่า 1.0 กิโลกรัม 7) พันธุ์หลงลับแล ไม่น้อยกว่า 1.0 กิโลกรัม และ 8) พันธุ์อื่นๆ ที่เป็นพันธุ์ทางการค้า ไม่น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัม

นอกจากข้อกำหนดข้างต้น การผลิตทุเรียนให้ถูกต้องและเหมาะสมเพื่อให้ได้ผลผลิตสูงและมีคุณภาพดีตรงตามมาตรฐานความต้องการของตลาด ชาวสวนจำเป็นต้องศึกษาหาข้อมูลและติดตามสถานการณ์ต่างๆ เพิ่มเติมด้วย โดยเฉพาะการส่งออกไปยังต่างประเทศซึ่งต้องมีการรับรองทั้งมาตรฐาน GAP และมาตรฐานโรงคัดบรรจุผลไม้ GMP ด้วย

กรมส่งเสริมการเกษตรชวนชาวสวนพัฒนาคุณภาพ “ทุเรียน” ตามมาตรฐาน GAP เพื่อการส่งออก

ข่าวทั่วไป 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563 09:30 น. – ThaiPR.net



นายทวี มาสขาว รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร ด้านส่งเสริมการผลิต เผยว่า ขณะนี้ผลไม้ภาคตะวันออกเริ่มทยอยให้ผลผลิตแล้ว โดยเฉพาะทุเรียนเป็นหนึ่งในสินค้าเกษตรที่สร้างรายได้จากการส่งออกให้กับประเทศไทย มีตลาดส่งออกหลัก คือ ประเทศจีน ส่งออกมากถึงร้อยละ 80 ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้กำหนดมาตรฐาน GAP พืชอาหาร (มกษ. 9001 – 2556 : การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร) และมาตรฐานสินค้าเกษตร : ทุเรียน (มกษ. 3-2556) เพื่อให้เกษตรกรผู้ผลิตใช้เป็นแนวทางในการทำการเกษตรให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีตามมาตรฐานที่กำหนด ผลผลิตสูงคุ้มค่าต่อการลงทุน กระบวนการผลิตมีความปลอดภัยต่อเกษตรกรและผู้บริโภค ผลผลิตเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้ให้คำแนะนำแก่เกษตรกรในการปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP จากหน่วยงานรับรอง ดังนี้



1. มาตรฐาน GAP พืชอาหาร (มกษ. 9001 – 2556) 8 ข้อ คือ

- 1.1 ใช้น้ำจากแหล่งน้ำสะอาด
- 1.2 ปลุกในพื้นที่ดี ไม่มีเชื้อโรค ไม่มีสารพิษในดิน เลือกชนิดของไม้ผลให้เหมาะสมเพื่อป้องกันดินเสื่อม
- 1.3 ไร่และเก็บ ปุ๋ย/สารเคมี อย่างถูกต้อง โดยจัดเก็บสารเคมีในสถานที่แยกจากที่พักอาศัย หรือที่ประกอบ
- 1.4 จัดการคุณภาพในกระบวนการผลิตก่อนการเก็บเกี่ยว โดยปฏิบัติและดูแลรักษาไม้ผลในสวน/แปลง
- 1.5 เก็บเกี่ยวผลผลิตถูกเวลา/ถูกวิธี โดยเก็บเกี่ยวผลผลิตในระยะที่เหมาะสม ตามความสุกแก่ของผลผลิต
- 1.6 การพัก การขนย้าย และการเก็บรักษาผลผลิตให้สะอาดและปลอดภัย โดยวางพักผลผลิตที่เก็บเกี่ยว
- 1.7 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความรู้ความเข้าใจหรือได้รับการอบรม เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขลักษณะ
- 1.8 จัดบันทึกทุกขั้นตอน ต้องบันทึกข้อมูลการใช้สารเคมี ประวัติการฝึกอบรม ข้อมูลผู้รับซื้อผลผลิต การ



2. มาตรฐานสินค้าเกษตร : ทุเรียน (มกษ. 3-2556) 4 ข้อ คือ

- 2.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ใช้กับผลทุเรียน ชื่อวิทยาศาสตร์ Durio spp. วงศ์ Bombacaceae (พันธุ์ที่ผลิ
- 2.2 ชั้นคุณภาพ ประกอบด้วย 1) ชั้นพิเศษ (Extra Class) มีคุณภาพที่ดีที่สุด, มีลักษณะหนามสมบูรณ์, ำ
หมายเหตุ : ชั้นหนึ่งและชั้นสอง มีน้ำหนักได้เล็กน้อย จากกระบวนการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว/การขนส่ง
- 2.3 คุณภาพของทุเรียนที่ดี ต้องเป็นทุเรียนทั้งผลที่มีขั้วผล ตรงตามพันธุ์ สด สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอม
- 2.4 ขนาดผลทุเรียน : ขนาดผลที่เป็นพันธุ์ทางการค้าทั่วไป ควรมีน้ำหนักต่อผล ดังนี้ 1) พันธุ์ชะนี ไม่น้อย

นอกจากข้อกำหนดข้างต้น การผลิตทุเรียนให้ถูกต้องและเหมาะสมเพื่อให้ได้ผลผลิตสูงและมีคุณภาพดีตรงตามมาตรฐานความต้องการของตลาด ชาวสวนจำเป็นจะต้องศึกษาหาข้อมูลและติดตามสถานการณ์ต่างๆ เพิ่มเติมด้วย โดยเฉพาะการส่งออกไปยังต่างประเทศซึ่งต้องมีการรับรองทั้งมาตรฐาน GAP และมาตรฐานโรงคัดบรรจุผลไม้ GMP ด้วย

แนววิธีดูแลต้นไม้ผลให้พ้นแล้ง

วันพุธ ที่ 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563, 06.00 น.

นายอาชวีชัยชาญ เลี้ยงประยูร รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เผยว่า ปี 2563 กรมอุตุนิยมวิทยาคาดการณ์ลักษณะอากาศประเทศไทยจะเผชิญฝนแล้งตั้งแต่ช่วงเดือนมกราคม – เดือนมิถุนายน โดยปริมาณฝนจะต่ำกว่าค่าปกติ 3 – 5% ดังนั้น จึงขอความร่วมมือเกษตรกรและประชาชนเตรียมรับมือ และใช้น้ำอย่างประหยัด โดยไม่ปลูกพืชฤดูแล้งเกินแผนที่กำหนด พร้อมดูแลรักษาความชื้นในแปลงปลูกพืช สร้างแหล่งน้ำในไร่นา หรือปรับเปลี่ยนกิจกรรมการเกษตรโดยใช้แนวทางตามศาสตร์พระราชาก็เพื่อแก้ปัญหาอย่างยั่งยืน เช่น เกษตรทฤษฎีใหม่ เกษตรผสมผสาน

กรมส่งเสริมการเกษตรร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นสำรวจและประเมินเบื้องต้น คาดว่าพื้นที่ไม้ผลเสี่ยงนอกเขตชลประทานมี 30 จังหวัด 207 อำเภอ 1,068 ตำบล พื้นที่รวม 374,978 ไร่ ซึ่งตรงกับฤดูกาลของผลไม้ภาคตะวันออกและภาคเหนือ คือ ทุเรียน มังคุด เงาะ ลองกอง ลิ้นจี่ ลำไย หากไม้ผลได้รับน้ำไม่เพียงพอจะทำให้ผลผลิตคุณภาพต่ำ ส่งผลกระทบต่อไม้ผลทั้งในปริมาณและคุณภาพของผลผลิต ดังนั้น เกษตรกรจึงต้องดูแลสวนไม้ผลเป็นพิเศษ โดยช่วงภัยแล้งจำเป็นต้องจัดการสวนของตนเองให้ต้นไม้ยู่รอดผ่านพ้นช่วงวิกฤตนี้ไปให้ กรมส่งเสริมการเกษตรจึงรณรงค์ประชาสัมพันธ์ “เกษตรกรร่วมใจรับมือภัยแล้ง ปี 2563” สร้างการรับรู้ข้อมูลข่าวสารให้เกษตรกรมีข้อแนะนำการดูแลไม้ผล ดังนี้

1. การให้น้ำควรให้แบบประหยัดที่สุด คือ ให้น้ำต้นไม้ผล ภายในบริเวณรัศมีทรงพุ่มเท่านั้น ควรให้น้ำแบบระบบน้ำหยดหรือหัวเหวี่ยงขนาดเล็กจะช่วยประหยัดน้ำได้มากกว่าใช้สายยาง ให้น้ำครั้งน้อยๆ แต่บ่อยครั้งเปลี่ยนช่วงให้น้ำเป็นกลางคืน เพื่อให้พืชลดการระเหยน้ำจากการถูกแดดเผา 2. ใช้วัสดุคลุมดิน โดยคลุมจากโคนต้นไม้ผลจนถึงแนวรัศมีทรงพุ่ม วัสดุที่ใช้ ได้แก่ ใบไม้แห้งที่ร่วงหล่นจากต้นไม้ผล ใบตองแห้ง ทางมะพร้าว กาบมะพร้าว หญ้าแห้ง จะช่วยชะลออัตราการระเหยของน้ำจากผิวดินให้ช้าลง กรณีต้นไม้เล็กควรใช้วัสดุช่วยในการพรางแสง เพื่อลดความเข้มแสง หากต้นยังเล็กจะต้องพรางแสงช่วยด้วย

3. การตัดแต่งกิ่ง ไม้ผลที่เก็บเกี่ยวช่วงต้นฤดูแล้ง ให้ทรงพุ่มโปร่ง ลดการระเหยน้ำทางใบ สำหรับไม้ผลบางชนิด เช่น ทุเรียน หากประสบปัญหาการขาดแคลนนํ้าอาจทำให้ต้นโทรมและถึงตายได้ หรือมังคุดที่ติดผลแล้ว หากขาดแคลนนํ้าผลจะมีขนาดเล็ก ก้นผลจิบ คุณภาพไม่ดีต้องรีบทำการตัดทิ้งให้หมด 4. การกำจัดวัชพืช ควรกำจัดตั้งแต่ต้นฤดูแล้ง และใช้เศษวัสดุที่แห้งแล้วมาคลุมโคนต้นไม้ผล 5. การจัดหาแหล่งน้ำ ควรปรับปรุงบ่อน้ำให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ และสูบน้ำจากแหล่งน้ำใกล้เคียงมาเก็บกักไว้ สำหรับสวนผลไม้ที่อยู่ใกล้ทะเล จำเป็นต้องกักน้ำจัดไว้ป้องกันน้ำเค็มที่จะเข้ามาในสวน

6. ไม่ควรใส่ปุ๋ยช่วงแล้ง หากน้ำไม่พอ เป็นการไปกระตุ้นการเจริญเติบโต ให้แตกใบอ่อนช่วงแล้งนํ้าน้อย จะทำให้พืชมีน้ำไม่พอใช้มากขึ้น ส่งผลให้ต้นเหี่ยวเฉาและตายได้ 7. การทำแนวกันไฟรอบสวน ควรกำจัดวัชพืชภายในบริเวณสวนไม้ผลให้โล่งเตียนทันทีหลังหมดสิ้นฤดูฝน ป้องกันไฟไหม้สวน หากมีข้อสงสัยสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานเกษตรจังหวัดในพื้นที่

เมืองอุทัยฯ-อุทัยธานี

หน้าหลัก

โพสต์

รีวิว

วิดีโอ

รูปภาพ

เกี่ยวกับ

ชุมชน

กลุ่ม

สร้างเพจ

12 ถูกใจ

ติดตาม

แชร์

...



เมืองอุทัยฯ-อุทัยธานี

เมื่อวานนี้ เวลา 09:08 น. · 🌐

...

จังหวัดอุทัยธานี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นเมืองบ้านโคกหม้อ ฝีมือจากกลุ่มแม่บ้านเชื้อสายลาวครั้ง ร่วมกันสืบทอดรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษทอผ้าพื้นเมืองลายโบราณประจำถิ่น

วันที่ 19 ก.พ.63 ชมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นเมืองบ้านโคกหม้อ ที่เกิดจากการรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านเชื้อสายลาวครั้ง ร่วมกันสืบทอดรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ทอผ้าพื้นเมืองลายโบราณประจำถิ่น เพื่อหวังให้ลูกหลานรุ่นหลังได้รับไว้สานต่อ ทั้งยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์นำไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ ให้กับ ครอบครัว ซึ่งปัจจุบันผ้าทอบ้านโคกหม้อ เป็นที่นิยมของกลุ่มคนรักผ้าทอ ซึ่งมีทั้งกลุ่มลูกค้าผ้าทอลายโบราณ และกลุ่มลูกค้าผ้าทอขาวม้า ทั้งหญิงและชาย และด้วยเอกลักษณ์พื้นเป็นสีแดงซึ่งเป็นสีประจำถิ่นของลาวครั้ง ย้อมด้วยสีเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสีที่ได้จากธรรมชาติ และราคาจำหน่ายที่ไม่สูงมากนัก ซึ่งทำให้มีลูกค้าเข้ามาอุดหนุนงานฝีมือกันอย่างไม่ขาดสาย

โดยนางกำไร เรืองเกษกรรม ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นเมืองบ้านโคกหม้อ หมู่ที่ 3 ตำบลทัพทัน อำเภอกงพิสัย จังหวัดอุทัยธานี เล่าประวัติของกลุ่มว่า เป็นกลุ่มที่รวมตัวกันของแม่บ้านในละแวกใกล้เคียง ที่ยังรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่เป็นชนชาวลาวครั้ง ต่อมาสำนักงานเกษตรอำเภอกงพิสัยได้เข้ามาสนับสนุนให้มีการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน ใช้ชื่อว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นเมืองบ้านโคกหม้อ มีสมาชิก 35 คน มีการนำเส้นไหม ไหมประดิษฐ์ และเส้นฝ้าย มาทอแบบกี่ทอมือ มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น ผ้ามัดหมี่ตีนจก ที่มีลวดลายโบราณประจำถิ่นบ้านโคกหม้อ เช่น ลายขอนาค ลายขอนก ลายพาดคลอง ลายคลองเหลียง ลายคันร่ม ลายดอกแก้ว เป็นต้น

ส่วนสีนั้น จะมีสีพื้นเป็นสีแดงซึ่งเป็นสีประจำถิ่นของลาวครั้ง ย้อมด้วยสีเคมี ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสีที่ได้จากธรรมชาติ ราคาจำหน่ายเริ่มต้นที่ 1,500 – 3,500 บาท นอกจากนี้ยังทอเป็นผ้าขาวม้าซึ่งขายดีเป็นพิเศษ เพราะลูกค้านิยมสั่งซื้อเป็นของฝาก ของขำร่วยเนื่องจากมีสีสันที่สวยงาม สีไม่ตก สดนานไม่ซีดจาง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ราคาถูก เพียงผืนละ 200 บาท บรรจุก่อนสวยงาม และยังสามารถนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นได้อีก เช่น ตัดเป็น เสื้อ กางเกง ยาม จึงทำให้เป็นที่นิยมของลูกค้า นอกจากนี้ยังมีผ้าโสร่ง สำหรับผู้ชาย ผ้าคลุมไหล่ ผ้าสีพื้น เมตรละ 50 บาท สำหรับนำไปตัดเย็บ เป็นเสื้อผ้าสำเร็จรูป

โดยในปีที่ผ่านมา กลุ่มมีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ประมาณ 100,000 บาท ซึ่งรายได้ที่เกิดขึ้นจะทำให้คนในชุมชนโดยเฉพาะคนสูงอายุ ที่มาทอผ้า คั้นหมี่ มัดหมี่ ย้อม แด้มสี มีรายได้ มีความสุข และได้มีการส่งต่อมรดกทางปัญญาให้แก่รุ่นลูก รุ่นหลาน ที่เข้ามาเรียนรู้ที่กลุ่ม อีกทั้งกลุ่มยังได้รับการฝึกอบรม พัฒนาศักยภาพสมาชิกของกลุ่ม ให้มีการพัฒนาตลาด ลวดลายผ้า การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการส่งเสริมด้านการตลาดจาก หลายๆหน่วยงาน เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอทัพทัน สำนักงานพัฒนาชุมชน พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุทัยธานี ศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ กาญจนบุรี และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อีกด้วย



หน้าหลัก / ภูมิภาค / ภาคเหนือ

สาวลาวครึ่งบ้านโคกหม้อรวมกลุ่มทำผ้าทอลายโบราณประจำถิ่น ยกระดับ ราคาสร้างรายได้หลักแสน

เผยแพร่: 19 ก.พ. 2563 09:51 ปรับปรุง: 19 ก.พ. 2563 11:59 โดย: ผู้จัดการออนไลน์



อุทัยธานี - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นเมืองบ้านโคกหม้อ ฝีมือจากกลุ่มแม่บ้านเชื้อสายลาวครั่ง ร่วมกัน
สืบทอดรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ทอผ้าพื้นเมืองลายโบราณประจำถิ่นสร้างรายได้เป็นแสน



วันนี้ (19 ก.พ.) กลุ่มแม่บ้านเชื้อสายลาวครั่งได้รวมตัวกันเพื่อร่วมกันสืบทอดรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ทอผ้าพื้นเมือง
ลายโบราณประจำถิ่น เพื่อหวังให้ลูกหลานรุ่นหลังได้รับไว้สานต่อ ทั้งยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ นำไปสู่การ
สร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ครอบครัว โดยใช้ชื่อกลุ่มว่า "กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นเมืองบ้านโคกหม้อ" ซึ่งปัจจุบันผ้า
ทอบ้านโคกหม้อเป็นที่นิยมของกลุ่มคนรักผ้าทอ ซึ่งมีทั้งกลุ่มลูกค้าผ้าทอลายโบราณ และกลุ่มลูกค้าผ้าทอชาวม้า ทั้งหญิง
และชาย และด้วยเอกลักษณ์พื้นเป็นสีแดงซึ่งเป็นสีประจำถิ่นของลาวครั่ง ย้อมด้วยสีเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสีที่
ได้จากธรรมชาติ และราคาจำหน่ายที่ไม่สูงมากนัก จึงทำให้มีลูกค้าเข้ามาอุดหนุนงานฝีมือกันอย่างไม่ขาดสาย

นางกำไร เรืองเกษกรม ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นเมืองบ้านโคกหม้อ หมู่ที่ 3 ตำบลทัพทัน อำเภอกันทรวิชัย
จังหวัดอุทัยธานี เล่าประวัติของกลุ่มว่า เป็นกลุ่มที่รวมตัวกันของแม่บ้านในละแวกใกล้เคียงที่ยังรักษาภูมิปัญญาของ
บรรพบุรุษที่เป็นชนชาวลาวครั่ง ต่อมาสำนักงานเกษตรอำเภอกันทรวิชัยได้เข้ามาสนับสนุนให้มีการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจ
ชุมชน ใช้ชื่อว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นเมืองบ้านโคกหม้อ มีสมาชิก 35 คน มีการนำเส้นไหม ไหมประดิษฐ์ และเส้น
ฝ้าย มาทอแบบกี่ทอมือ มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น ผ้ามัดหมี่ตีนจก ที่มีลวดลายโบราณประจำถิ่นบ้านโคกหม้อ เช่น
ลายขอนาค ลายขอนก ลายพาดคลอง ลายคลองเหลือง ลายคันร่ม ลายดอกแก้ว เป็นต้น



ส่วนสีนั้น จะมีสีพื้นเป็นสีแดงซึ่งเป็นสีประจำถิ่นของลาวครั้ง ย้อมด้วยสีเคมีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสีที่ได้จากธรรมชาติ ราคาจำหน่ายเริ่มต้นที่ 1,500-3,500 บาท นอกจากนี้ยังทอเป็นผ้าขาวม้าซึ่งขายดีเป็นพิเศษ เพราะลูกค้านิยมสั่งซื้อเป็นของฝาก ของชำร่วยเนื่องจากมีสีสันที่สวยงาม สีไม่ตก สดนานไม่ซีดจาง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ราคาถูก เพียงผืนละ 200 บาท บรรจุกล่องสวยงาม และยังสามารถนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นได้อีก เช่น ตัดเป็นเสื้อ กางเกง ยาม จึงทำให้เป็นที่นิยมของลูกค้า นอกจากนี้ยังมีผ้าโสร่งสำหรับผู้ชาย ผ้ามุลุมไหล่ ผ้าสีพื้น เมตรละ 50 บาท สำหรับนำไปตัดเย็บเป็นเสื้อสำเร็จรูป



โดยในปีที่ผ่านมากลุ่มมีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประมาณ 100,000 บาท ซึ่งรายได้ที่เกิดขึ้นจะทำให้คนในชุมชน โดยเฉพาะคนสูงอายุที่มากทอผ้า คั้นหมี่ มัดหมี่ ย้อม แด้มสี มีรายได้ มีความสุข และได้มีการส่งต่อมรดกทางปัญญาให้แก่รุ่นลูก รุ่นหลานที่เข้ามาเรียนรู้ที่กลุ่ม อีกทั้งกลุ่มยังได้รับการฝึกอบรม พัฒนาศักยภาพสมาชิกของกลุ่มให้มีการพัฒนาด้านลวดลายผ้า การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการส่งเสริมด้านการตลาดจากหลายๆ หน่วยงาน เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ หัพทัน สำนักงานพัฒนาชุมชน พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุทัยธานี ศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ กาญจนบุรี และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อีกด้วย



อาหารและเครื่องดื่ม

กุมภาพันธ์ 19, 2020

**นายเสรี อนิลบล เกษตรจังหวัดน่าน ร่วม
พบปะเกษตรกรและเจ้าหน้าที่ในงานวัน
ถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิต
ใหม่ (Field Day) ของอำเภอกู่เพียง**

วันที่ 19 มกราคม 2563 เวลา 10.00 น. นายเสรี อนิลบล เกษตรจังหวัดน่าน ร่วมพบปะเกษตรกรและเจ้าหน้าที่ในงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิตใหม่ (Field Day) ของอำเภอภูเพียง ณ ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.หลัก) ตำบลเมืองจัง อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน โดยได้กล่าวแนะนำตัวและแนวทางในการพัฒนาการเกษตรโดยการน้อมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง น้อมนำศาสตร์พระราชาสู่การปฏิบัติ ในการแก้ปัญหาเรื่องน้ำ ทั้งการทำหลุมขมครก การทำธนาคารน้ำใต้ดินในครัวเรือน เพื่อกักเก็บในฤดูฝนไว้ใช้ฤดูแล้ง การแก้ไขปัญหาหมอกควันไฟป่า โดยการไถกลบหรือเผาเศษพืช เศษวัสดุทางการเกษตรมาเผาให้เกิดสร้างรายได้หรือนำมาทำปุ๋ยหมักเพื่อใช้ในการผลิตพืชและบำรุงดิน และเนื่องจากเป็นห่วงประกาศงดเว้นการเผาโดยเด็ดขาดของจังหวัดน่าน ในห้วงวันที่ 15 กุมภาพันธ์ – 15 เมษายน 2563 ด้วย บุญยงค์ สดสะอาด อุปนายกสมาคมสื่อมวลชนจังหวัดน่าน รายงาน





ดูละครย้อนหลัง **คุณภาพ PREMIUM** แบบต่อเนื่องทุก E

สะกิดข่าว : กินเกลี้ยง

ดู 117 ครั้ง

สะกิดข่าว 18 กุมภาพันธ์ 2563 - ไปชมการแข่งขันกินที่ทำให้ชนะแน่นอน ไปที่จังหวัดสระบุรี

ที่แปลงข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ตำบลหินซ้อน มีการจัดงานถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิตใหม่ โดยสิ้นของงานจัดให้มีการแข่งขันกินข้าวโพด แหม ปังมาชะใหม่ คิดไม่ตกเอาศึกไหนดี ส่วนฝ่ายหญิง ไม่ให้แตะทั้งศึก แต่กินง่าย ๆ นิมแบบนี้ ส่วนผู้ชนะ คุณเพ็ท้านนี้ ใส่ปาก น้ำตาม ขมดกพื้น หยิบกินอีก ต้องขนาดนี้เลยหรือคุณเพ็

ใคร ๆ ก็ยอมคุณเพ็ เล่นกินที่ตกพื้นด้วย



① ช่อง NBT ได้รับทุนสนับสนุนบางส่วนหรือทั้งหมดจากรัฐบาลของประเทศไทย วิกิพีเดีย ๒๒

รอบที่คลื่นไทย หนึ่งในฤดู ผลักดันยางไม้ขาว จ.ภูเก็ต ข่าวค่ำ วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2563 #NBT2HD



NewsNBT THAILAND
ผู้ติดตาม 2.12 แสน คน

พาไปจังหวัดภูเก็ต ไปรู้จักและสัมผัสรสชาติของยางไม้ขาว รสชาติ หวาน กรอบ อร่อย ซึ่งทางสำนักงานเกษตรจังหวัดภูเก็ต และหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ของจังหวัดภูเก็ต เตรียมผลักดันสู่พืชเศรษฐกิจหลักของจังหวัด เพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร ติดตามได้จากคุณเรนกร บุญราม ในช่วง หนึ่งในฤดู

หมวดหมู่ [ข่าวและการเมือง](#)

แสดงน้อยลง

จังหวัดปทุมธานี จัดรณรงค์ลดการเผาในที่ถ้องถิ่น

ทวิต Share 8 Share 1

สยามรัฐออนไลน์ 19 กุมภาพันธ์ 2563 20:20 ปทุมธานี



จังหวัดปทุมธานี จัดรณรงค์ลดการเผาในท้องถื่น ภายใต้โครงการส่งเสริมการหยุดเผาในพื้นที่การเกษตร

วันนี้ (19 ก.พ.63) เวลา 10.00 น. ที่ ฟาร์มลุงแดง เมล่อน&ผักสลัด ตำบล คลองเจ็ด อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี นายจรูญศักดิ์ สิงเดข รองผู้ว่าราชการจังหวัดปทุมธานี เป็นประธานพิธีเปิดงานรณรงค์ลดการเผาในท้องถื่น ภายใต้โครงการส่งเสริมการหยุดเผาในพื้นที่การเกษตร โดยมี นายสมเดช คงกะพันต์ เกษตรจังหวัดปทุมธานี นายณิธิชัย วิริยานนท์ นายอำเภอคลองหลวง หัวหน้าส่วนราชการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและเกษตรกรในพื้นที่เข้าร่วมงาน



ปัจจุบันประเทศไทย ได้ประสบปัญหาหมอกควันปกคลุมพื้นที่และเกิดมลพิษทางอากาศเป็นประจำทุกปี โดยมีสาเหตุหลักมาจากการเผาในพื้นที่โล่ง และพื้นที่ทางการเกษตร ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนทั่วไป และเศรษฐกิจของประเทศเป็นอย่างมาก รวมทั้งยังส่งผลเสียต่อการประกอบอาชีพการเกษตรโดยตรง กล่าวคือทำให้ดินเสื่อมโทรม ขาดความอุดมสมบูรณ์ รัฐบาลจึงได้ให้ความสำคัญในการป้องกัน และแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยมอบหมายให้กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ รับผิดชอบดำเนินการควบคุมการเผาในพื้นที่การเกษตร มีเป้าหมายหมายในการเสริมสร้างความรู้ และความเข้าใจให้เกษตรกรได้ตระหนัก ถึงผลกระทบที่เกิดขึ้น และนำเสนอทางเลือกในการใช้เทคโนโลยีทดแทนการเผา สร้างการมีส่วนร่วมของเกษตรกรในการป้องกันและแก้ไขปัญหการเผา รวมทั้งสร้างต้นแบบในการทำการเกษตรปลอดการเผา เพื่อสนับสนุนการหยุดเผาในพื้นที่การเกษตร ต่อไป

การจัดงานในวันนี้ จัดขึ้นเพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจให้เกษตรกรได้ตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดขึ้น จากปัญหาหมอกควันและฝุ่นละออง PM 2.5 และนำเสนอทางเลือกในการใช้เทคโนโลยีการเกษตรทดแทนการเผา การสร้างการมีส่วนร่วมของเกษตรกรในการป้องกันและแก้ไข ปัญหาการเผา รวมทั้งสร้างต้นแบบในการทำการเกษตรปลอดการเผา เพื่อสนับสนุนการหยุดเผาในพื้นที่การเกษตรในระยะต่อไป ซึ่งภายในงานมีฐานเรียนรู้ จำนวน 5 ฐาน ดังนี้



- ฐานเรียนรู้ที่ 1 การสาธิตการไถกลบตอซังข้าว
- ฐานเรียนรู้ที่ 2 การสาธิตการทำปุ๋ยหมัก
- ฐานเรียนรู้ที่ 3 การสาธิตการอัดฟางข้าว
- ฐานเรียนรู้ที่ 4 การสาธิตการเพาะเห็ดฟางตะกร้า
- ฐานเรียนรู้ที่ 5 ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี ให้บริการด้านการผลิตข้าวครบวงจร

"ปทุมธานี"รณรงค์ลดเผาพื้นที่การเกษตรสกัดฝุ่น PM 2.5

The Bangkok TIMES



เมื่อวันที่ 19 ก.พ.63 นายจรูญศักดิ์ สิงหเดช รองผู้ว่าราชการจังหวัดปทุมธานี เป็นประธานพิธีเปิดงานรณรงค์ลดการเผาในที่ถองถิ่น ภายใต้โครงการส่งเสริมการหยุดเผาในพื้นที่การเกษตร ที่ ฟาร์มลุงแดง เมล่อน&ผักสลัด ตำบล คลองเจ็ด อำเภอกลองหลวง จังหวัดปทุมธานี โดยมี นายสมเดช คงกะพันธ์ เกษตรจังหวัดปทุมธานี นายนิติชัย วิริยานนท์ นายอำเภอกลองหลวง หัวหน้าส่วนราชการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและเกษตรกรในพื้นที่เข้าร่วมงาน



ปัจจุบันประเทศไทย ได้ประสบปัญหาหมอกควันปกคลุมพื้นที่และเกิดมลพิษทางอากาศเป็นประจำทุกปี โดยมีสาเหตุหลักมาจากการเผาในพื้นที่โล่ง และพื้นที่ทางการเกษตร ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนทั่วไป และเศรษฐกิจของประเทศเป็นอย่างมาก รวมทั้งยังส่งผลเสียต่อการประกอบอาชีพการเกษตรโดยตรง กล่าวคือทำให้ดินเสื่อมโทรม ขาดความอุดมสมบูรณ์ รัฐบาลจึงได้ให้ความสำคัญในการป้องกัน และแก้ไขปัญหาดังกล่าว

โดยมอบหมายให้กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ รับผิดชอบดำเนินการควบคุมการเผาในพื้นที่การเกษตร มีเป้าหมายหมายในการเสริมสร้างความรู้ และความเข้าใจให้เกษตรกรได้ตระหนัก ถึงผลกระทบที่เกิดขึ้น และนำเสนอทางเลือกในการใช้เทคโนโลยีทดแทนการเผา สร้างการมีส่วนร่วมของเกษตรกรในการป้องกันและแก้ไขปัญหการเผา รวมทั้งสร้างต้นแบบในการทำการเกษตรปลอดการเผา เพื่อสนับสนุนการหยุดเผาในพื้นที่การเกษตร ต่อไป



การจัดงานในวันนี้ จัดขึ้นเพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจให้เกษตรกรได้ตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดขึ้น จากปัญหาหมอกควันและฝุ่นละออง PM 2.5 และนำเสนอทางเลือกในการใช้เทคโนโลยีการเกษตรทดแทนการเผา การสร้างการมีส่วนร่วมของเกษตรกรในการป้องกันและแก้ไขปัญหการเผา รวมทั้งสร้างต้นแบบในการทำการเกษตรปลอดการเผา เพื่อสนับสนุนการหยุดเผาในพื้นที่การเกษตรในระยะต่อไป



ภายในงานมีฐานเรียนรู้ จำนวน 5 ฐาน ดังนี้

ฐานเรียนรู้ที่ 1 การสาธิตการไถกลบตอซังข้าว

ฐานเรียนรู้ที่ 2 การสาธิตการทำปุ๋ยหมัก

ฐานเรียนรู้ที่ 3 การสาธิตการอัดฟางข้าว

ฐานเรียนรู้ที่ 4 การสาธิตการเพาะเห็ดฟางตะกร้า

ฐานเรียนรู้ที่ 5 ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี ให้บริการด้านการผลิตข้าวครบวงจร





Xfm Chiangmai
@xfmnetwork

หน้าหลัก

โพสต์

รีวิว

วิดีโอ

รูปภาพ

งานกิจกรรม

เกี่ยวกับ

ชุมชน

สร้างเพจ

👍 ถูกใจ

🔔 ติดตาม

➦ แชร์

...



Xfm Chiangmai

14 กุมภาพันธ์ เวลา 17:43 น. · 🌐

อสังการ SMCE ICONIC FAIR เชียงใหม่

โดยกรมส่งเสริมการเกษตร 14-16 ก.พ.

ณ เซ็นทรัล พลาซ่า เชียงใหม่ แอร์พอร์ต

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมาศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากลำไย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาตรี บุญนาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อวรณ์ โอภาสพัฒนกิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศไทยกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาค แดนทิพย์ ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี่-นฤมล คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด “The Iconic Chiangmai” ปิดท้ายด้วย “Mini Concert จาก แกงส้ม-ชนทัด” นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟินตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวันพร้อมกิจกรรม “ชิม ช้อป แชร์” กับสาวน้อยสุดสวย ไຍ่ใหม่-อรชดา ไย่สาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เดียว-คมสันต์ วงศ์ษามาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลังสำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาร่วมด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage: <https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286



Zolitic



“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ได้รับการสนับสนุน
ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า
OTOP เกษตรแปรรูป

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมาศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากลำไย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาติรี บุญนาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อาวรณ์ โภกาสพัฒนากิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศไทยกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสดอสังการ 4 ภาค แดนทิพย์ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี-นฤมล คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด "The Iconic Chiangmai" ปิดท้ายด้วย "Mini Concert จาก แกงส้ม-ชนทัด" นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟินตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวันพร้อมกิจกรรม "ชิม ช้อป แชร์" กับสาวน้อยสุดสวย ไยใหม่-อรชดา ไชยสาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เดี่ยว-คมสันต์ วงค์ษา มาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องอาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาร่วมด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage:

<https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286





“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป



กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมาศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากสาหร่าย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาติรี บุญนาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อวรณ์ โอภาสพัฒนกิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศไทยกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาค แดนทิพย์ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี-นฤมล คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด "The Iconic Chiangmai" ปิดท้ายด้วย "Mini Concert จาก แก๊งส้ม-ธนาหัด" นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟินตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวันพร้อมกิจกรรม "ชิม ช้อป แชร์" กับสาวน้อยสุดสวย ไยโหม-อรชดา ไชยสาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เดี่ยว-คมสันต์ วงศ์ชา มาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาช่วยร่วมด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage: <https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286

“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป



กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมา ศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากลำไย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาติรี บุญนาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อวรรณ โอภาสพัฒนกิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศไทยกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาค แดนทิพย์ ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี-นฤมล คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด "The Iconic Chiangmai" ปิดท้ายด้วย "Mini Concert จาก แก๊งส้ม-ธนทัต" นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟินตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวันพร้อมกิจกรรม "ชิม ช้อป แชร์" กับสาวน้อยสุดสวย ไຍใหม่-อรชดา ไชยสาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เตียว-คมสันต์ วงศ์ษา มาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนา นวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาช่วยด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage: <https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286



“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป



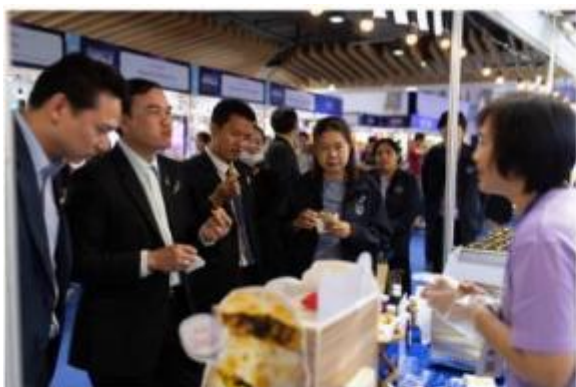
กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมาศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากลำไย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาติรี บุญาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อวรณ์ โอภาสพัฒนกิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศไทยกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาค แดนทิพย์ ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี-นฤมล คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด "The Iconic Chiangmai" ปิดท้ายด้วย "Mini Concert จากแก๊งส้ม-ชนทัด" นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟินตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวันพร้อมกิจกรรม "ชิม ช้อป แชร์" กับสาวน้อยสุดสวย ไຍใหม่-อรชดา ไชยสาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เดียว-คมสันต์ วงศ์ษา มาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาช่วยด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage: <https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286





ได้รับการสนับสนุน

“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมาศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาแล้วไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากลำไย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาติรี บุญนาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อวรณ์ โอภาสพัฒนกิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศไทย กว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรร ผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาใน โครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาค แดนทิพย์ ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี่-ณมมล คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด "The Iconic Chiangmai" ปิดท้ายด้วย "Mini Concert จาก แกงส้ม-ธนทัต" นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟังตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละ วันพร้อมกิจกรรม "ชิม ช้อป แชร์" กับสาวน้อยสุดสวย ไยใหม่-อรชดา ไชยสาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เดียว-คมสันต์ วงศ์ษา มาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาช่วยด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดการจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage: <https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286





ได้รับการสนับสนุน

“ชาตรี บุญนา” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมาศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากลำไย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาติรี บุญนา รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อวรุณ โสภาสพัฒนากิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศไทยกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาค แดนทิพย์ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี่-ณัฏฐา คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด "The Iconic Chiangmai" ปิดท้ายด้วย "Mini Concert จาก แก๊งส้ม-ชนทัด" นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟินตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวันพร้อมกิจกรรม "ชิม ช้อป แชร์" กับสาวน้อยสุดสวย ไຍ้ใหม่-อรชดา ไชยสาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เตียว-คมสันต์ วงศ์ษา มาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาร่วมด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage: <https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286





ได้รับการสนับสนุน

“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมาศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากลำไย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาติรี บุญนาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อวรณ์ โอภาสพัฒนกิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศไทยกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาคแดนทิพย์ ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี-นฤมล คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด "The Iconic Chiangmai" ปิดท้ายด้วย "Mini Concert จาก แก๊งส้ม-ชนทิต" นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟินตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวัน พร้อมกิจกรรม "ชิม ช้อป แชร์" กับสาวน้อยสุดสวย ไยไหม-อรชดา ไชยสาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เตียว-คมสันต์ วงศ์ษา มาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาช่วยด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage: <https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286



“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป



ได้รับการสนับสนุน

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมามีศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากกล้วย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาตรี บุญนาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อรรณ โสภาพัฒนากิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูปและของดีจากทั่วประเทศกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาคแดนทิพย์ ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี-นกุล คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด “The Iconic Chiangmai” ปิดท้ายด้วย “Mini Concert จากแก๊งส้ม-อนัตต์” นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟังตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวันพร้อมกิจกรรม “ชิม ช้อป แชร์” กับสาวน้อยสุดสวย ไชโย-อรชดา ไชยสาร Miss Grand Chiangmai 2018 และต้นตาดินใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เตียว-คมสันต์ วงศ์ษา มาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาช่วยด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดจำหน่ายขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage: <https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286



“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป

“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมาศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากลำไย และผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาตรี บุญนาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ฤกษ์กุล พัฒนากิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศไทยกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีจากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาค แดนทิพย์ ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนีน-ณมล คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด “The Iconic Chiangmai” ปิดท้ายด้วย “Mini Concert จาก แกงส้ม-ชนทิด” นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟินตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวันพร้อมกิจกรรม “ชิม ช้อป แชร์” กับสาวน้อยสุดสวย ไຍ้ใหม่-อรชดา ไย้สาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขมหวาน เดียว-คมสันต์ วงศ์ษา มาสเตอร์เซฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรเมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาร่วมด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบ การพัฒนา หรือการจัดจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage: <https://www.facebook.com/SMCElconicFair> หรือ โทร. 053-948-286



“ชาตรี บุญนาค” รองอธิบดีกรมส่งเสริม การเกษตร เปิดงาน SMCE ICONIC FAIR พัฒนา ผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป

14 กุมภาพันธ์ 2563



กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดงานแสดงสินค้า SMCE ICONIC FAIR ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมแสดงผลงานที่ได้รับการพัฒนาขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยที่ผ่านมาศูนย์ FIN ได้ดำเนินการจัดงานร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตรมาไม่น้อยกว่า 3 โครงการในรอบ 3 ปี เพื่อส่งเสริมรูปแบบทางการตลาด

ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนด้านเกษตรแปรรูป หรืออาหารโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากลำไย และมีผู้ประกอบการจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งสิ้นกว่า 200 ราย ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาท ซึ่งผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ ทักษะในการบริหารจัดการ การยกระดับมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย และการตลาดสู่การยกระดับสินค้าในระดับสากล เพื่อเป็นการสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ในพิธีเปิดงานเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ชั้น G ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า เชียงใหม่ แอร์พอร์ต ได้รับเกียรติจาก นายชาตรี บุญนาค รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร และรองศาสตราจารย์ ดร.อรรณ โอบาสพัฒนากิจ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธี โดยภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าเกษตรแปรรูป และของดีจากทั่วประเทศกว่า 30 ร้านค้า และโซนจัดแสดงสินค้าในโครงการกว่า 102 ผลิตภัณฑ์ จากทั่วประเทศ ไฮไลท์เด่นของงานจะเป็นการคัดสรรผลิตภัณฑ์จากทั่วทุกภาคของประเทศไทยที่มีศักยภาพ มารวมตัวกันที่เชียงใหม่เพื่อนำเสนอนวัตกรรมที่ผ่านการพัฒนาในโครงการ และเปิดงานด้วยการแสดงสุดอลังการ 4 ภาค แดนทิพย์ ครั้งแรกในเชียงใหม่กับ เจนนี่-ณัฏฐา คำพันธ์ รองอันดับ 2 Miss Grand Thailand 2019 ในชุด "The Iconic Chiangmai" ปิดท้ายด้วย "Mini Concert จาก แกงส้ม-ธนทัต" นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมให้ฟินตลอดทั้งวัน ในวันที่ 15-16 ก.พ. กับโชว์ 4 ภาค และการแสดงวงดนตรีสด และ highlight พิเศษของแต่ละวันพร้อมกิจกรรม "ชิม ช้อป แชร์" กับสาวน้อยสุดสวย ไชยมา-อรชดา ไชยสาร Miss Grand Chiangmai 2018 และตื่นตาตื่นใจไปกับเจ้าหญิงแห่งวงการขนมหวาน เดียว-คมสันต์ วงศ์ษา มาสเตอร์เชฟ ที่นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากโครงการมาสร้างสรรค์เมนูสุดอลัง

สำหรับแนวทางการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในปีต่อไป จะเน้นในเรื่องเทรนด์อาหารสำหรับกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเฉพาะทาง (Personalized food products) และอาหารเชิงสุขภาพ และเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับชุมชน เพื่อความยั่งยืน รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต หรือด้านดิจิทัลเข้ามาร่วมด้วย เช่น การใช้ platform IOT มาช่วยในการตรวจสอบการพัฒนา หรือการจัดจำหน่าย ขนส่ง เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

ผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์สามารถติดตามหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Fanpage:
<https://www.facebook.com/SMCEIconicFair> หรือ โทร. 053-948-286

