



รองศาสตราจารย์รติมา คุณยศยิ่ง

วิสัยทัศน์ นโยบายการบริหาร
และแนวทางในการนำแผนเชิงนโยบาย
ไปสู่การปฏิบัติ สถาบันวิจัยและพัฒนา
พ.ศ. 2568 – 2571 ตามแผนปฏิบัติราชการ
ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570)





ประวัติ

ปริญญาดุษฎี

วิทยาศาสตร์บัณฑิต เทคโนโลยีเซรามิกส์ (เกียรตินิยมอันดับ 1)
สถาบันราชภัฏลำปาง

ปริญญาโท

การศึกษามหาบัณฑิต อุตสาหกรรมศึกษา มหาวิทยาลัยนเรศวร

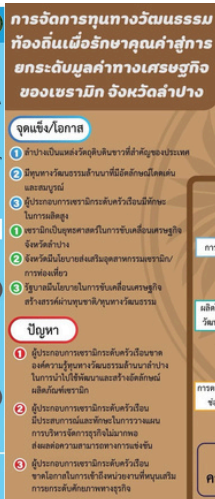
ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง

- ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
- อาจารย์สังกัดคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง



ประสบการณ์

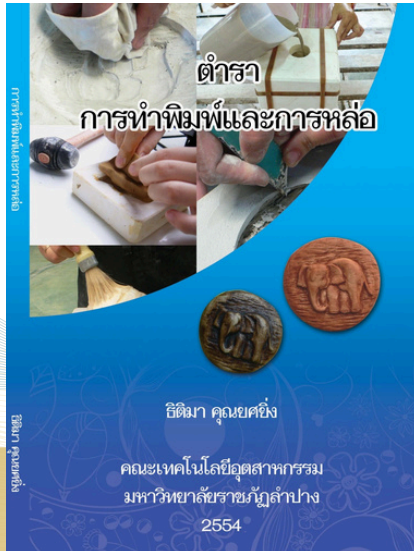
- การสอน ในระดับมหาวิทยาลัย 22 ปี
- วิจัย 19 ปี
 - หัวหน้าโครงการวิจัยมากกว่า 15 โครงการ
 - หัวหน้าแผนงานวิจัย 4 แผนงาน (งบประมาณแผ่นดิน, บพท., วช, สวก.)





ผลงานวิชาการ

- ผู้ประพันธ์หลัก บทความตีพิมพ์ในวารสาร TCI 1 และ TCI 2 จำนวน 6 เรื่อง
- ตำรา การทำพิมพ์และการหล่อ และ ตำรา น้ำเคลือบเซรามิก





รางวัล SILVER AWARD จากรองนายกรัฐมนตรี
จากการประกวด THAILAND RESEARCH EXPO 2020
ในกลุ่มเรื่องงานวิจัยและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขัน
ในหัวข้อ "ห่วงโซ่อุปทานเซรามิกลำปาง"





งานวารสารวิชาการ

- ผู้ช่วยบรรณาธิการวารสารวิชาการวิทยาสารบูรณาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและวิศวกรรมประยุกต์ (TCI2) (พ.ศ.2555 – ปัจจุบัน)
- ผู้ช่วยบรรณาธิการวารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง (TCI2) (พ.ศ.2561 - 2564)
- บรรณาธิการวารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง (TCI2) (พ.ศ.2564 - ปัจจุบัน)
- PEER REVIEW วารสารเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, วารสารราชภัฏพระนครวิชาการ
- ผู้ทรงคุณวุฒิในการประเมินคุณภาพบทความ ของที่ประชุมวิชาการในเวทีต่างๆ





การบริหาร

พ.ศ. 2550 - 2553

- ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีเซรามิกส์

พ.ศ. 2555 – 2556

- ผู้ช่วยคณบดีด้านวารสารวิชาการ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2556 - 2559

- ผู้ช่วยคณบดีด้านการวิจัย คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2560 - 2564

- รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

พ.ศ. 2564 - ปัจจุบัน

- ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



ผลงานเชิงประจักษ์จากการดำเนินงานในฐานะ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พ.ศ. 2564 – 2567

เครือข่ายความร่วมมือ

1. เครือข่ายความร่วมมือทางด้านวิชาการและการวิจัยระหว่างมหาวิทยาลัย





2. เครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการด้านจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์





3. เครือข่ายสนับสนุนการวิจัย



สถาบันวิจัยดาราศาสตร์

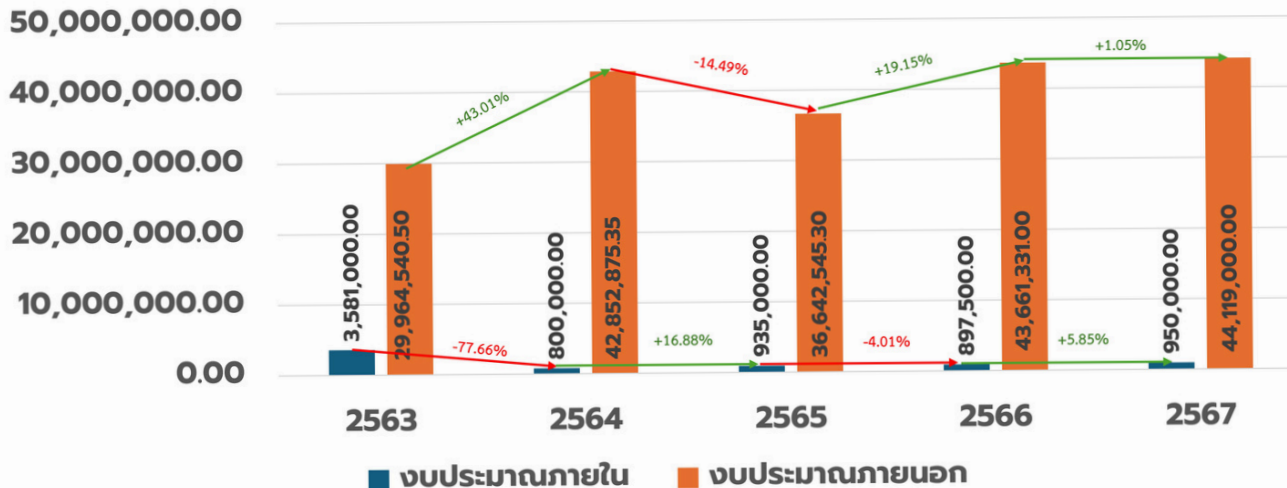


แหล่งทุนงบประมาณภายนอก



งบประมาณวิจัยจากแหล่งทุนภายนอก

ตารางแสดงเงินสนับสนุนแยกตามแหล่งทุน ปี 2563 - 2567





ยุทธศาสตร์การวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง



แผนยุทธศาสตร์การวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง พ.ศ.2566 - 2570 ฉบับปรับปรุง 2567

ยุทธศาสตร์ที่ 1

การวิจัยและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน
ด้วยเศรษฐกิจสร้างคุณค่า โดยใช้
วิทยาศาสตร์ การวิจัย และ
นวัตกรรม

ยุทธศาสตร์ที่ 3

การวิจัยและพัฒนาเพื่อยกระดับ
สังคมผู้สูงอายุ สังคมไร้ความ
รุนแรงและการส่งเสริมคุณค่า
ความงอกงามของศิลปะและ
วัฒนธรรมของชุมชน โดยใช้
วิทยาศาสตร์ การวิจัย และ
นวัตกรรม



ยุทธศาสตร์ที่ 2

การวิจัยและพัฒนาเพื่อยกระดับการ
พัฒนาเศรษฐกิจฐานราก สังคม
คุณธรรม และสิ่งแวดล้อมของ
ชุมชน โดยใช้วิทยาศาสตร์ การวิจัย
และนวัตกรรม

ยุทธศาสตร์ที่ 4

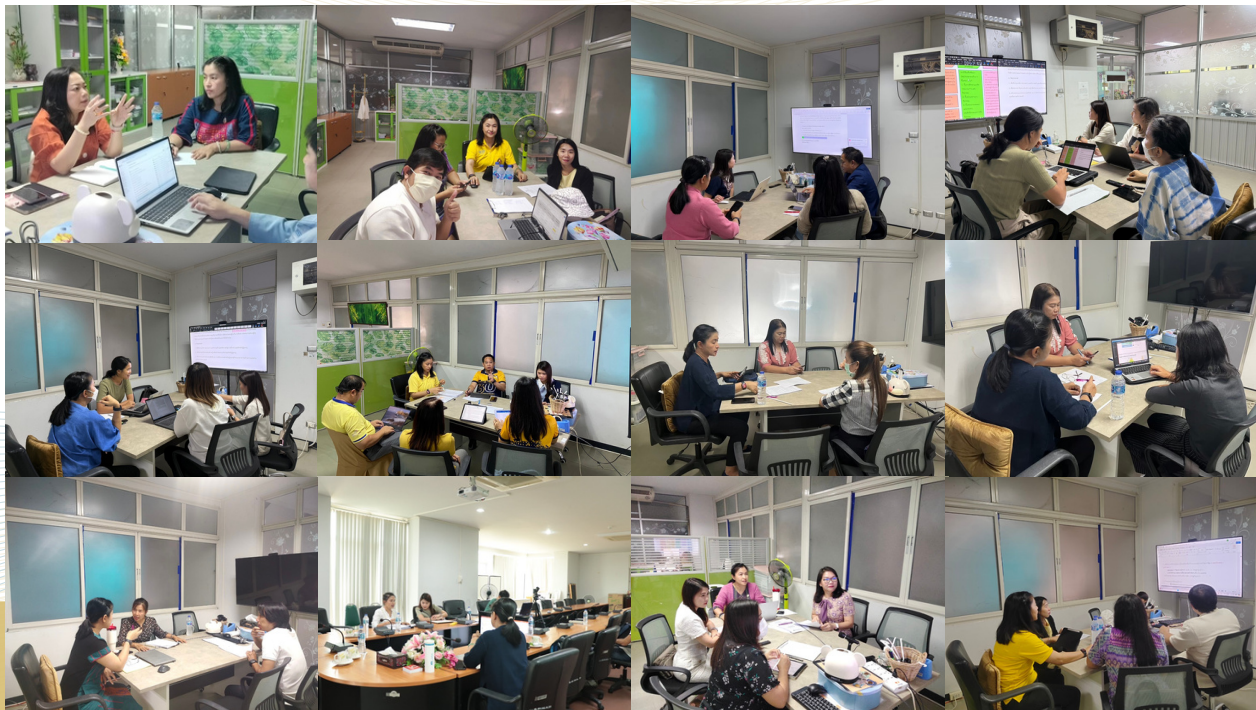
การวิจัยและพัฒนาเพื่อยกระดับ
นักวิทยาศาสตร์ นักวิจัย และนักทศ
ที่มีทักษะสูง โดยใช้วิทยาศาสตร์
การวิจัย และนวัตกรรม



READ ME



คลินิกวิจัย





สถาบันวิจัยและพัฒนา อดิเรกวิทยากร อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
ร่วมชมรมเชิงปฏิบัติการวิชาการ

"การพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยเพื่อขอรับงบประมาณจากแหล่งทุนภายนอก"

ผ่านพิธีการขอสมัคร
วันที่ 21 กรกฎาคม 2566
เวลา 8.30 - 17.00 น.

วิทยากร : กุณสุนันดา สมนพงษ์
ผู้อำนวยการวิจัย สำนักงานกองทุนวิจัย (สอจ.)



พัฒนานักวิจัย

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

ขอเชิญวิทยากร และนักวิจัย เข้าร่วมชมรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการ "การพัฒนาสมรรถนะด้านการประเมินมูลค่าผลงานและการจัดพิมพ์ของพี่เลี้ยงนักวิจัย"

วันที่ 13-14 มิถุนายน พ.ศ. 2567 เวลา 8.00-17.30 น.



ลงทะเบียน



สำหรับบุคลากรภายนอก (รวม)
เดือนประมาณ 2563, 2565, 2566

สำหรับวงเงินโครงการวิจัย (รวม.)
เดือนประมาณ 2564

สำหรับบุคลากรที่มี 1 มาตรการโรด โครนีย์ก
มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง



ผู้อำนวยการจารย์ ดร.จัตรา สิงห์ประยา

ผู้อำนวยการศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษาระดับสูง
ทางไกลเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม
มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

ขอเชิญวิทยากร และนักวิจัย เข้าร่วมชมรม

- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์สูง ประเภท วิทยาสตราจารย์
สมัครโครงการชมรม สอจ.หรือรับเชิญ
- วิทยากรเชิงปฏิบัติการที่มีประสบการณ์ Project research
- วิทยากรที่มีประสบการณ์ในการเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย
- วิทยากรที่มีประสบการณ์ในการจัดอบรมวิทยากรวิจัยที่มีประสบการณ์
เชิงปฏิบัติ

วิทยากร



ดร.สรรพวรส วิทยาศัย

กุณสุนันดา สมนพงษ์



ผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษา
การวิจัยที่มีประสบการณ์สูง
ผู้ว่าจ้างโครงการวิจัยหรือที่ปรึกษา
การวิจัยที่มีประสบการณ์สูง
สำนักงานกองทุนวิจัย
มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

วันที่ 26 - 27 มิถุนายน พ.ศ. 2567 เวลา 08.30 - 17.00 น.

สถาบันวิจัยและพัฒนา

ขอเชิญ



ร่วมโครงการชมรมเชิงปฏิบัติการ

เทคนิคการเขียนข้อเสนอโครงการวิจัยที่ได้คุณภาพและได้งานบริการ สำหรับนักวิจัยรุ่นใหม่

ระหว่างวันที่ 21 - 22 มีนาคม 2567



ลงทะเบียน

สำหรับบุคลากรที่มี 5 มาตรการโรด โครนีย์ก
มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง โทร 084 - 0417747

สถาบันวิจัยและพัฒนา อดิเรกวิทยากร

และนักวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง เข้าร่วมชมรม

เทคนิคการเขียนข้อเสนอโครงการวิจัยที่ได้คุณภาพและได้งานบริการ สำหรับนักวิจัยรุ่นใหม่

วันที่ 26 - 27 เมษายน 2566

โดย น.ศ.ประภัสร์ พิศก้องกลาง (น.ศ.สุญ)



ลงทะเบียน

เดือนประมาณ 2558

สำหรับวงเงินโครงการวิจัย (รวม.)
เดือนประมาณ 2558



ผู้อำนวยการจารย์ ดร.จัตรา สิงห์ประยา

ผู้อำนวยการศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษาระดับสูง
ทางไกลเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม
มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง



สถาบันวิจัยและพัฒนา

ขอเชิญอาจารย์และนักวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปางร่วมชมรมเชิงปฏิบัติการ

"การพัฒนาทักษะการเขียนบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ"

วันที่ 9 - 10 พฤษภาคม 2566



วันที่ 20 เมษายน 2566

ดร.สุวิมล ธีระภิญโญ

ดร.สุวิมล ธีระภิญโญ



สถาบันวิจัยและพัฒนา

ขอเชิญอาจารย์ นักวิจัย เข้าร่วมชมรม Online

การขับเคลื่อนระบบการจัดการ

ทรัพยากรสารสนเทศ

เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

22 - 23 มีนาคม 2566

08.00 - 17.00 น.

วิทยากรโดย

รองศาสตราจารย์ ดร.วรารักษ์ สิมบุต



ลงทะเบียน

รองผู้อำนวยการศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษาระดับสูงทางไกลเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง



พัฒนานักวิจัย



สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

ขอเชิญ พี่เลี้ยงนักวิจัยและนักวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง เข้าร่วมอบรม

"การพัฒนาทักษะนักวิจัยที่มุ่งเน้นการวิจัย เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์"

วันพุธที่ 27 กรกฎาคม 2565
เวลา 8.00 น. - 17.00 น.

ดร.ปรมชย์ ชุ่มชឹ้ม
คณบดีสำนักวิชา วิทยาลัยนานาชาติ
Food Innovation Center

ลงทะเบียนล่วงหน้าตั้งแต่วันที่ 25 กรกฎาคม 2565
ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 083-156-3928 ทางไลน์ 1141, 3832

ลงทะเบียนฟรี




ขอเชิญ คณาจารย์ นักวิจัย นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
ลงทะเบียนอบรม

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

RESEARCH ETHICS
จริยธรรมการวิจัย
ในมนุษย์

6 พฤศจิกายน 2566 (รูปแบบออนไลน์)

วิทยากรโดย : รศ.ดร.กนกนุพัชราภรณ์ สุดสาธา
ผู้อำนวยการศูนย์กรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ลงทะเบียนก่อนเวลา 18.00 น. ทางไลน์ สถาบันวิจัยและพัฒนา
โทร 083-156-3928 ทางไลน์ 1141, 3832

ลงทะเบียนล่วงหน้าตั้งแต่วันที่ 3 พฤศจิกายน 2566






ผลงานเชิงประจักษ์

หน่วยจัดการ RAINS FOR THAILAND FOOD VALLEY (RESEARCH AND INNOVATION NETWORK SUPPORT FOR FOOD VALLEY) ภาคเหนือตอนบน



ผลิตภัณฑ์ที่คิดค้นน้อยยปรับปรุงบรรจุ: เบื้อง โดยกระบวนการให้ความร้อนขึ้นเพื่อเพิ่มปริมาณเบต้ากลูแคน

Hed Kone Noi (Coprinus fimetarris) Canning Products Development with Moisture Heat Treatment for Beta-Glucan Increasing



สารสกัดผักเชียงดา ดอกกุหลาบมอญ และดอกคาโมไมล์ด้วยคลื่นไมโครเวฟ

Extraction of Gymnema Sylvestre Damask Rose and Chamomile using Microwave technology

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่คิดค้นน้อยยปรับปรุงบรรจุ: เบื้อง โดยกระบวนการให้ความร้อนขึ้นเพื่อเพิ่มปริมาณเบต้ากลูแคน และยังคงคุณภาพของเนื้อสัมผัส และรสชาติที่ใกล้เคียงของสด จำนวน 2 สูตร ได้แก่ ที่คิดค้นด้วยไมโครเวฟ และที่คิดค้นด้วยไมโครเวฟ ซีดีมีการใช้วิธีการกระจายตัวของเนื้อด้วยคลื่นไมโครเวฟ ในการก่อตัวสารในภาชนะบรรจุที่เพิ่มมากขึ้นในผลิตภัณฑ์

การพัฒนาเทคโนโลยี

- เทคโนโลยีการใช้ไมโครเวฟสำหรับการบรรจุเบต้ากลูแคนในผลิตภัณฑ์ที่คิดค้นน้อยยที่เพิ่มค่าของเบต้ากลูแคน 3 ครั้ง (ซ้ำ) และ
- เทคโนโลยีกระบวนการให้ความร้อนขึ้นเพื่อเพิ่มปริมาณของผลิตภัณฑ์และคงคุณค่าในรูป โดยการทำห่อสุญญากาศของเบต้ากลูแคนที่คิดค้นและระยะเวลาในการบรรจุ และสามารถใช้เพื่อใช้ในการขยาย ผลลัพธ์ของผลิตภัณฑ์ใกล้เคียงของสดทั้งในภาชนะบรรจุในภาชนะบรรจุที่เพิ่มมากขึ้น

จุดเด่น

- ผลิตภัณฑ์ที่คิดค้นน้อยยบรรจุ: เบื้อง 2 สูตร ได้แก่ ที่คิดค้นด้วยไมโครเวฟและที่คิดค้นด้วยไมโครเวฟซีดีเพิ่มปริมาณเบต้ากลูแคนที่เพียงพอในการบริโภค 1 ครั้ง ประหยัดต้นทุน
- ผลิตภัณฑ์ที่คิดค้นน้อยยบรรจุ: เบื้อง 2 สูตร ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติและผลิตภัณฑ์จากพืชและสมุนไพรที่สามารถรับประทานได้ทั้งในรูปของเครื่องดื่มจากพืช เช่น สมูทตี้ น้ำผลไม้



หัวหน้าโครงการ
พ.ร.ศ. ศิริสมันต์ นวลคุณานนท์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

จุดเด่น

- ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการสกัดผักเชียงดา กุหลาบมอญ และดอกคาโมไมล์ จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่

 - เครื่องดื่มซีดีที่ผสมสารสกัดผักเชียงดาที่มีค่าซีลีเนียม 2
 - ซีดีกับข้าวเหนียวสารสกัดกุหลาบมอญของอัลมอนด์
 - สมูทตี้ผสม (Sleep Well Pillow Mist) และสารสกัดดอกคาโมไมล์ ช่วยผ่อนคลายหลับนอนหลับสบาย ลดความเครียด



หัวหน้าโครงการ
นางสาวสมภรณ์ หาราร
ศูนย์ความเป็นเลิศด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

ปัญหาการขาดวัตถุดิบและกระบวนการผลิตที่ควรใช้สารสกัดผักเชียงดา ดอกกุหลาบมอญ และดอกคาโมไมล์ เพื่อใช้ผลิตอาหารที่มีคุณค่าไม่แพ้โปรตีน-ไขมันยังมีปริมาณสารสำคัญ คือ กรดไขมันชนิด (Gymnema acid) และดอกกุหลาบมอญที่มีรสชาติ เนื่องจากกระบวนการวิจัยของภาคีดอกกุหลาบมอญอยู่ทางด้านสกัดออกมาแล้วจะขึ้นเขตรักษาวัตถุดิบในปริมาณที่น้อย ซึ่งไม่มีปริมาณของวัตถุดิบที่มากขนาดมีเพียงแค่นั้นเท่านั้นในภาคที่นำมาทำทุกวันนี้ และผล: จำนวนน้อยและปริมาณน้อย

การพัฒนาเทคโนโลยี

ศึกษาหาวิธีการหาสารสกัดผักเชียงดา ดอกกุหลาบมอญ และดอกคาโมไมล์ ซึ่งปริมาณสารประกอบทั้งหมด การวิจัยน้อยยใช้: การลดต้นทุน ค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบ เนื่องจากการสกัดที่ง่ายของคลื่นไมโครเวฟและระยะเวลาที่ลดต่ำลง ด้วยเทคนิคที่สามารถใช้วิทยาศาสตร์ในการผลิตผลิตภัณฑ์กับกระบวนการสกัดแบบดั้งเดิมและการผสมผสานกับวิทยาศาสตร์ 3 อย่าง ได้แก่ 1. สามารถลดระยะเวลาการสกัดได้เพียง 30 นาที และ 2. เทคโนโลยีสำหรับสารสกัดผักเชียงดา ค่าใช้จ่ายในการใช้วัตถุดิบจะน้อยขึ้น ซึ่งเป็นปัญหาที่ช่วยลดต้นทุนและเพิ่มผลผลิตของผลิตภัณฑ์



การยกระดับคุณภาพการเลี้ยงจิ้งหรีดสู่อาหารปลอดภัยของชุมชนวิสาหกิจชุมชนบ้านเขมาด อำเภอลำปาง จังหวัดลำปาง

The quality enhancement raising crickets to high value safe food of Ban Pha Daeng community enterprise Ngao District Lampang Province



การพัฒนามาตรฐานการเลี้ยงปูนาและการจัดการวัตถุดิบที่คุณภาพสูงการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัย

Development of crab farming standards and raw materials management towards safe food product processing

โครงการยกระดับคุณภาพการเลี้ยงจิ้งหรีดสู่อาหารปลอดภัยชุมชนมุ่งพัฒนาและลดของเสียด้านอาหารที่แสดงการเกษตรไม้ท้องถิ่น เพื่อยกระดับคุณภาพจิ้งหรีดให้ปลอดภัยและมีการพัฒนาการผ่านการพัฒนาสูตรอาหารที่เหมาะสม ควบคู่กับการยกระดับมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงจิ้งหรีดให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย อันได้แก่ความสะอาด และการเปรียบเทียบกับมาตรฐานเลี้ยงจิ้งหรีดด้วยอาหารสัตว์ทั่วไปในอุตสาหกรรมจากพืชของท้องถิ่น ลดต้นทุนการผลิต เพื่อหาแนวทางการเลี้ยงจิ้งหรีดที่คุ้มค่าและยั่งยืน

งานวิจัยอุตสาหกรรมเลี้ยงจิ้งหรีด นิยมมากสำคัญในการแก้ไขปัญหาความมั่นคงทางอาหาร ส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก ลดต้นทุนผู้ประกอบการและรักษาสิ่งแวดล้อม พัฒนาเทคโนโลยี ส่งเสริมให้เกษตรกรนำไปใช้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต สร้างรายได้ และพัฒนาประมงอย่างยั่งยืน



จุดเด่น

- สร้างงาน เกิดการจ้างงานในชุมชนมากขึ้น ทั้งในกระบวนการผลิตและการแปรรูป
- พัฒนาศูนย์ธุรกิจชุมชน ช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนให้มีคุณภาพหลายระดับยิ่งขึ้น
- พัฒนารายได้ให้กับเกษตรกรกร ทำได้เกษตรกรมีรายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากจิ้งหรีด
- สามารถพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร เพื่อให้นักธุรกิจได้เรียนรู้กระบวนการผลิตและขั้นตอนผลิตภัณฑ์จากจิ้งหรีด
- อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยการนำใบไม้สำหรับผลิตสัตว์ในจากการเกษตรนำมาเป็นส่วนผสมสำหรับอาหารจิ้งหรีด



การพัฒนาเทคโนโลยี

การผลิตสูตรอาหารสำหรับจิ้งหรีด โดยนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในการผลิตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุน เช่น ระบบควบคุมอุณหภูมิและควบคุมชนิดไม้ดี ก่อนนำมาเลี้ยงในอาหารสำหรับจิ้งหรีด



หัวหน้าโครงการ
ผศ. วุฑฒิชัย สุทธิสาร
คณะวิทยาศาสตร์การ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง



การพัฒนาเทคโนโลยี

การพัฒนาสูตรอาหารเลี้ยงปูนาในพื้นที่ชายฝั่งตอนจังหวัดลำปาง สมบูรณ์มีสารอาหารครบถ้วนสะอาด ปลอดภัย จากสารเคมีตกค้างและจุลินทรีย์ก่อโรค สามารถใช้ในพื้นที่ของแปรรูปการคิดค้นเพื่อพัฒนาการผลิตและแปรรูปการผลิตไบโอสต็อก-บีคัตอย่างมีประสิทธิภาพ โดยใช้เทคโนโลยีการอบแห้งด้วยอุณหภูมิและระยะเวลาการอบแห้งที่เหมาะสมบริเวณห้องปฏิบัติการระดับปฏิบัติการ โดยยึดหลักความปลอดภัยและมาตรฐานที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้และพัฒนามาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำปูนาพัฒนา



จุดเด่น

- สามารถแก้ไขปัญหาวัตถุดิบปูนาไม่มีสารปนเปื้อนหรือสิ่งปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง
- ผลิตภัณฑ์น้ำปูนาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ ที่จะสามารถลดต้นทุนการแปรรูปในอุตสาหกรรม
- ภาคนโยบายส่งเสริมของหน่วยงานส่งเสริมด้วยลดความเข้มงวดวัตถุดิบปูนาที่จะใช้ในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ

ผลิตภัณฑ์น้ำปูนาในอาหารท้องถิ่นได้รับความนิยมบริโภคจนปัจจุบัน น้ำปูนาผลิตจากปูนาทะเลและสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หรือเมนูอาหารต่างๆ เช่น ออ่งปู นมปู ผักต้มปู ปรุงรสปูนาทะเล น้ำพริกปูนาข่า น้ำพริกถั่วปู้ ส้มตำปูนากรอบ ฟู๊ดดิเบตแบบระดับพัฒนา เป็นต้น จึงทำให้น้ำปูนาประกอบอาหารมีความต้องการปูนาเพื่อเป็นวัตถุดิบเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ความต้องการปูนาในพื้นที่ในสวนทางกับปริมาณตามธรรมชาติของปูนา เนื่องจากสาเหตุหลายประการ เช่น จุดเด่นการนำน้ำปูนาไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร การขาดแหล่งเพาะเลี้ยง การไร้สารเคมี กำจัดศัตรูพืชในนาข้าวเพิ่มมากขึ้น เป็นต้น จากการนำผลิตภัณฑ์น้ำปูนาที่ผลิตในพื้นที่ชายฝั่งตอนไปตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ พบว่า น้ำปูนาปีศาจหรือจิ้งหรีดเป็นสารเคมีกำจัดวัชพืชประเภทออร์แกนิกที่มากมาตรฐานที่สุดชาติ โดยเป็นปริมาณเกิน 24 มิลลิกรัมต่อลิตร (มาตรฐานไม่เกิน 0.05 มก./ก.)

อย่างไรก็ตามความนิยมบริโภคน้ำปูนา รวมถึงผลิตภัณฑ์จากปูนา มีพื้นที่มากขึ้นด้วยปัจจัยเชิงสิ่งแวดล้อมตกค้างซึ่งเป็นผลของกิจกรรมที่ไม่ปลอดภัย จึงต้องพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์น้ำปูนาเป็นปลอดภัยโดยไม่ปนเปื้อนตกค้าง สบอา และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค



หัวหน้าโครงการ
ผศ. ดร. ฉายิณี มีสำลี
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง





รางวัลและความภาคภูมิใจ

รางวัล SILVER AWARD ในงานมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2567 (THAILAND RESEARCH EXPO 2024) จากงานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจไทยโดยโมเดลเศรษฐกิจ BCG ภายใต้พื้นที่ดำเนินการในความรับผิดชอบของสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง





รางวัลชมเชย ด้านที่ 3 การนำองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม การบริการวิชาการไปใช้ในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น





แนวทางในการนำแผนเชิงนโยบายไปสู่การปฏิบัติ ตามแผนปฏิบัติราชการ ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570)

ปรัชญา: ศูนย์กลางการพัฒนาศักยภาพด้านการวิจัย
การบริการวิชาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

วิสัยทัศน์: เป็นศูนย์บริหารจัดการด้านการวิจัยและบริการ
วิชาการแบบ ครบวงจร เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
สู่ความยั่งยืน



COLLABORATION:

ส่งเสริมความร่วมมือและสร้างเครือข่ายการวิจัย
ที่เข้มแข็งด้วยการสร้างและพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือ
กับหน่วยงานในระดับภูมิภาคและระดับประเทศรวมถึง
องค์กรระหว่างประเทศเพื่อเพิ่มศักยภาพในการวิจัย
และนวัตกรรมที่ตอบโจทย์เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน





H

HOLISTIC APPROACH:

พัฒนาการวิจัยแบบองค์รวมที่ตอบโจทย์ชุมชน
ด้วยการบูรณาการงานวิจัย งานบริการวิชาการในทุกมิติ
ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาท้องถิ่น อย่างสอดคล้อง
กับยุทธศาสตร์การวิจัยและยุทธศาสตร์ทุกระดับ
นำไปสู่การนำผลงานใช้ประโยชน์จริงในพื้นที่





A

ACCOUNTABILITY:

พัฒนาระบบและกลไกการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ
ด้วยการพัฒนาระบบและกลไกการบริหารจัดการงานวิจัย
และบริการวิชาการอย่างโปร่งใสและรับผิดชอบ พร้อมส่งเสริม
การพัฒนาความรู้และนวัตกรรมที่ตอบโจทย์ชุมชน
เพื่อความยั่งยืน





R

RESOURCE OPTIMIZATION:

พัฒนาระบบการบริหารจัดการทรัพยากรงานวิจัย ด้วยการพัฒนาระบบและกลไกการบริหารจัดการทรัพยากรงานวิจัยอย่างมีประสิทธิภาพและโปร่งใส **พร้อมแสวงหาและเพิ่มโอกาส**การได้รับทุนจากแหล่งทุนภายนอกด้วยงานวิจัยคุณภาพสูง เพื่อสนับสนุนการสร้างนวัตกรรมองค์ความรู้ และผลกระทบเชิงบวกที่ยั่งยืนต่อชุมชน





M

Mentorship:

พัฒนาและเสริมสร้างขีดความสามารถนักวิจัยและบุคลากรแบบองค์รวมด้วยระบบการให้คำปรึกษาด้วยการพัฒนาศักยภาพนักวิจัยและบุคลากรอย่างเป็นระบบ ผ่านการเผยแพร่งานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ การจัดการทรัพย์สินทางปัญญา ถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน และพัฒนางานวิจัยเชิงพาณิชย์ โดยใช้เทคโนโลยี AI อย่างมีจริยธรรม และสร้างระบบการให้คำปรึกษา ครอบคลุมทุกระดับ เพื่อความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพ





S

Sustainability:

สร้างกลยุทธ์เชิงรุกสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนด้วยการส่งเสริมการนำผลงานวิจัยไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาชุมชนอย่างเป็นรูปธรรมโดยเน้นการแก้ปัญหาสำคัญในพื้นที่ การสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจ การศึกษา การพัฒนาสุขภาพ การรักษาทุนทางวัฒนธรรม และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เพื่อให้เกิดความยั่งยืน





C

Collaboration

ส่งเสริมความร่วมมือและสร้างเครือข่ายการวิจัยที่เข้มแข็ง

H

Holistic Approach

พัฒนาการวิจัยแบบองค์รวมที่ตอบโจทย์ชุมชน

A

Accountability

พัฒนาระบบและกลไกการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ

R

Resource Optimization

แสวงหาและเพิ่มโอกาสการได้รับทุนจากแหล่งทุนภายนอก ด้วยงานวิจัยคุณภาพสูง

M

Mentorship

พัฒนาและเสริมสร้างขีดความสามารถนักวิจัยและบุคลากรแบบองค์รวม
ด้วยระบบการให้คำปรึกษา

S

Sustainability

สร้างกลยุทธ์เชิงรุกสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน



รองศาสตราจารย์ริติมา คุณยศยิ่ง

ผู้สมควรดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการสภารสถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง