



# สรุปผลการดำเนินงาน DLD-C ปทุมธานี

ประจำปีงบประมาณ 2566



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products

1



สำนักงานปศุสัตว์  
จังหวัดปทุมธานี

2



ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์  
ปศุสัตว์ปทุมธานี

# โครงการที่ดำเนินการ

- โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer พื้นที่ปศุสัตว์เขต 1

- โครงการอบรมหลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม” ภายใต้โครงการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่

- โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (OTOP) ประเภทผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products





รายงานผลโครงการการขับเคลื่อนนโยบายของกรมปศุสัตว์พื้นที่จังหวัดปทุมธานี (DLD-C)

ระหว่าง สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี และ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

ที่	โครงการ	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ดำเนินการแล้ว	คิดเป็นร้อยละ	หมายเหตุ
1	โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer พื้นที่ปศุสัตว์เขต 1	ราย	2	2	100	Smart famer 1 ราย และ Smart officer 1 ราย ในพื้นที่จ.ปทุมธานี
2	โครงการอบรมหลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม” ภายใต้โครงการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลง	ราย	20	20	100	กลุ่มแปลงใหญ่ 1-2 แปลง ในพื้นที่จ.ปทุมธานี
3	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (OTOP) ประเภทผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	ราย	1	1	100	สนับสนุนเครื่องมือและปัจจัยการผลิตเป็นจำนวนเงิน 20,000 บาท



# ผลการปฏิบัติงาน

## โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer

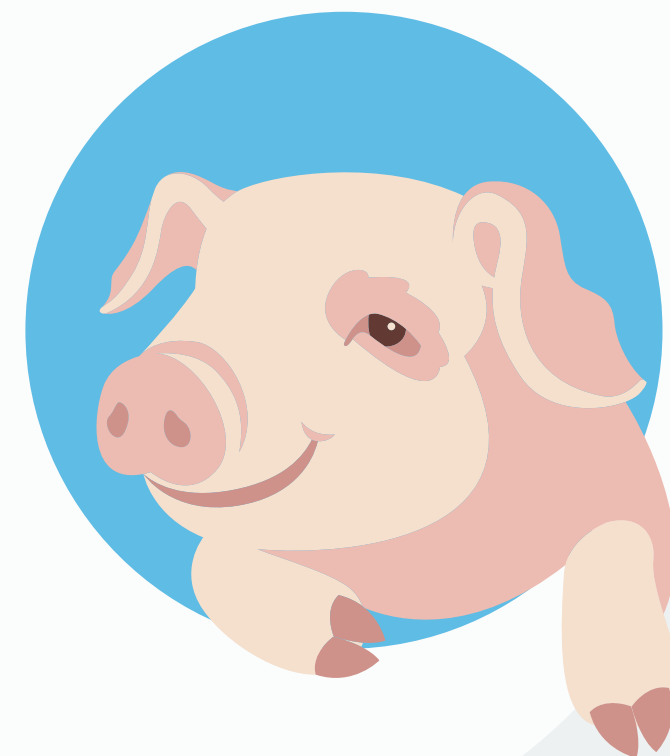
ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จัดฝึกอบรมโครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer ในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 1 หลักสูตร “เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพ” จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมฯ ทั้งสิ้น 18 ราย โดยโครงการอบรมจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 24 - 25 มกราคม 2566 ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี อ.เมือง จ.ปทุมธานี

โดยมีรายละเอียดการอบรม ดังนี้  
การบรรยาย

1. หัวข้อ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
2. หัวข้อ การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

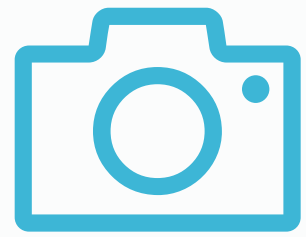
การแปรรูปผลิตภัณฑ์

1. การทำไส้ฉ่ำ
2. การทำหมูเส้น
3. การทำลูกชิ้นหมู
4. การทำหมูยอ



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products





# รูปภาพกิจกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products



ผลิตปศุสัตว์

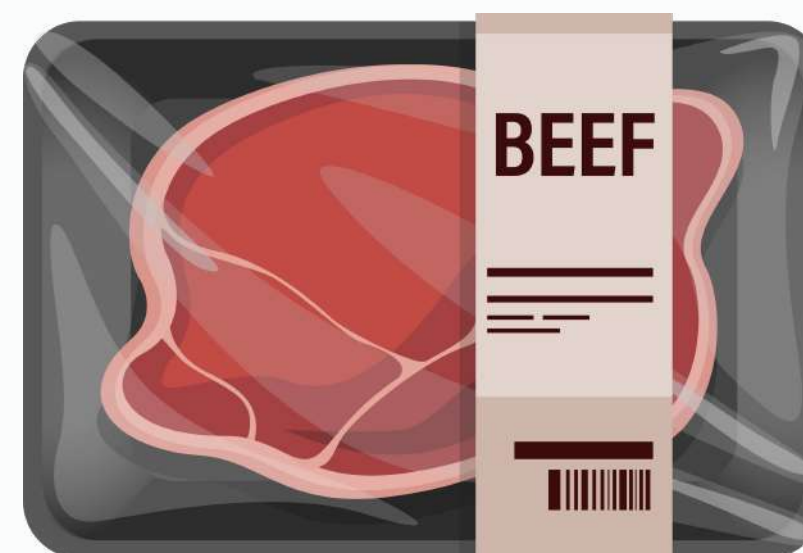
# ผลการปฏิบัติงาน

## โครงการพัฒนาเกษตรกรปราดเปรื่อง Smart Farmer ประจำปีงบประมาณ 2566

เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566

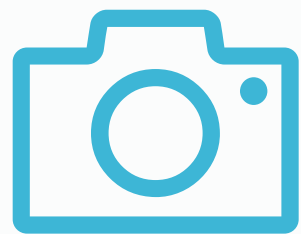
ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ได้รับเชิญให้เป็นวิทยากรการฝึกอบรม “โครงการพัฒนาเกษตรกรปราดเปรื่อง (Smart Farmer)” ประจำปีงบประมาณ 2566 ให้แก่เกษตรกรจังหวัดปทุมธานี จำนวน 50 ราย ณ ห้องประชุม สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี โดยได้รับเกียรติจาก นายณกรณ์ ทินราช ปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี เป็นประธานในพิธีปิดการฝึกอบรม ซึ่งมีนางสาวพิมพ์จันทร์ หวลอารมณ์ นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการเป็นผู้บรรยายในหัวข้อ ดังนี้

1. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
2. การสร้างตราผลิตภัณฑ์
3. บรรจุภัณฑ์และหีบห่อ



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products





# รูปภาพกิจกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

โครงการพัฒนาเกษตรกรปราดเปรื่อง Smart Farmer ประจำปีงบประมาณ 2566



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products



ผลิตปศุสัตว์

# ผลการปฏิบัติงาน

โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม  
ภายใต้โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแปลงใหญ่

เมื่อวันที่ 13 - 14 มีนาคม 2566

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี ร่วมกับสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี  
จัดการอบรมหลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม”

ภายใต้โครงการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น 20 ราย  
ณ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี

โดยได้รับเกียรติจากนายณกรณ์ ทินราช ปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานีเป็นประธานในพิธีเปิดการอบรม

มีรายละเอียดหัวข้อบรรยายในการอบรมดังนี้

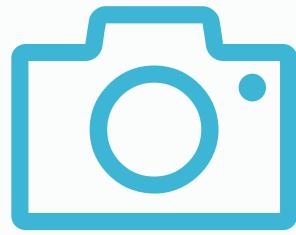
1. หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การตัดแต่งไก่พื้นเมืองเพื่อการแปรรูป
4. การเตรียมไก่ย่าง
5. การเตรียมไก่รมควัน
6. การเตรียมไก่พื้นเมืองนึ่งสมุนไพร



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products







# รูปภาพกิจกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม  
ภายใต้โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแปลงใหญ่



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products



ต.สีปทุมธานี

# ผลการปฏิบัติงาน

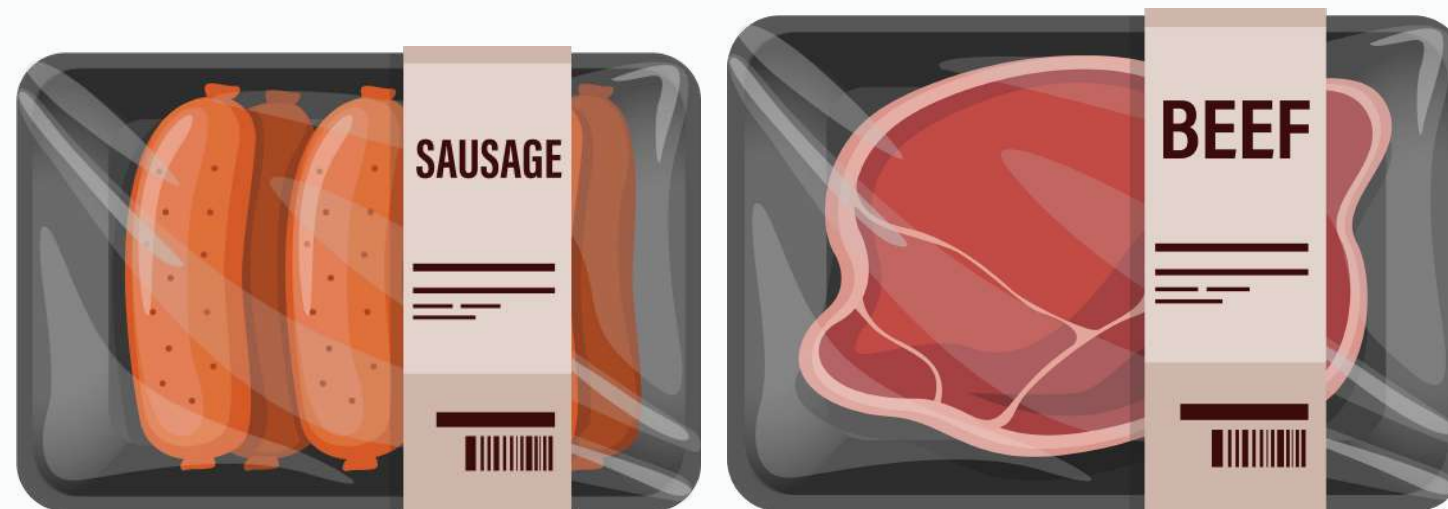
โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม  
ภายใต้โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแปลงใหญ่

เมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2566 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ได้รับเชิญจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี ให้เป็นวิทยากรบรรยายโครงการส่งเสริมเครือข่ายการผลิตและ  
ประกอบการแปรรูปไก่พื้นเมืองปลอดสารในจังหวัดปทุมธานี ณ ห้องประชุมเคียงทะเลรีสอร์ท จังหวัดระยอง โดยมีนายณกรณ์ ทินราช ปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี ให้เกียรติกล่าวต้อนรับและเปิดอบรมพร้อมทั้งรับฟังการ  
บรรยายด้านการพัฒนาสินค้าปศุสัตว์และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์

โดยนายกันยวิชญ์ กันจันะ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

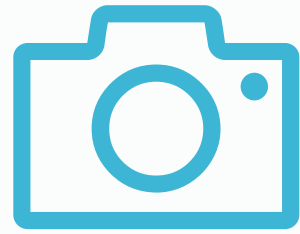
บรรยายในหัวข้อดังนี้

1. หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
2. สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. การส่งเสริมและพัฒนาตลาดสินค้าปศุสัตว์แปรรูป
4. บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products





# รูปภาพกิจกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม  
ภายใต้โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแปลงใหญ่



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products



คสิส.ปทุมธานี

# ผลการปฏิบัติงาน

## โครงการพัฒนาสินค้าชุมชน (OTOP) ประเภทผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ร่วมกับ  
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปทุมธานี

ได้สนับสนุนเครื่องมือ และปัจจัยการผลิต เป็นเงินจำนวน 20,000 บาท  
โดยโอนงบประมาณผ่านไปยัง สนง.ปศจ.ปทุมธานี และจัดซื้อเรียบร้อยแล้ว

เมื่อวันที่ 16 มิถุนายน 2566

ศพส.ปทุมธานี ลงพื้นที่ติดตามผลการดำเนินงานในโครงการฯ  
ณ กลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนแปรรูปอาหารธัญบุรี อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี  
ให้คำแนะนำปรึกษาด้านการแปรรูป และติดตามการสนับสนุนปัจจัยด้านการแปรรูป  
ได้แก่ เครื่องบดเนื้อสัตว์ ขนาด 1.5 แรงม้า ซึ่งเป็นเครื่องมือที่กลุ่มมีความประสงค์  
ขอรับการสนับสนุน เพื่อใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้อ้วหมูสมุนไพร ซึ่งเป็น  
ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนที่ทางกลุ่มฯมีความต้องการจะพัฒนาและยกระดับขึ้น



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products





# รูปภาพกิจกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

โครงการพัฒนาสินค้าชุมชน (OTOP) ประเภทผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์



**Sai Anua**  
แม่กรไพลิน  
**ไส้ฮั่ว** 北方香肠  
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารธัญบุรี

Product of Thailand

**พร้อมทาน**  
READY to EAT

วิธีรับประทาน

ผลิตโดย  
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารธัญบุรี  
สถานที่ตั้งกลุ่ม 34/57 หมู่ 2 ตำบลลำผักกูด  
อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี  
วิธีการเก็บรักษา : เก็บในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง

กรไพลิน  
086 511 3454  
086 511 3454

อุ่นด้วยไมโครเวฟ 800 w เวลา 20 วินาที

NET WT. 250 G.  
น้ำหนักสุทธิ 250 กรัม



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products



# ข้อเสนอแนะ

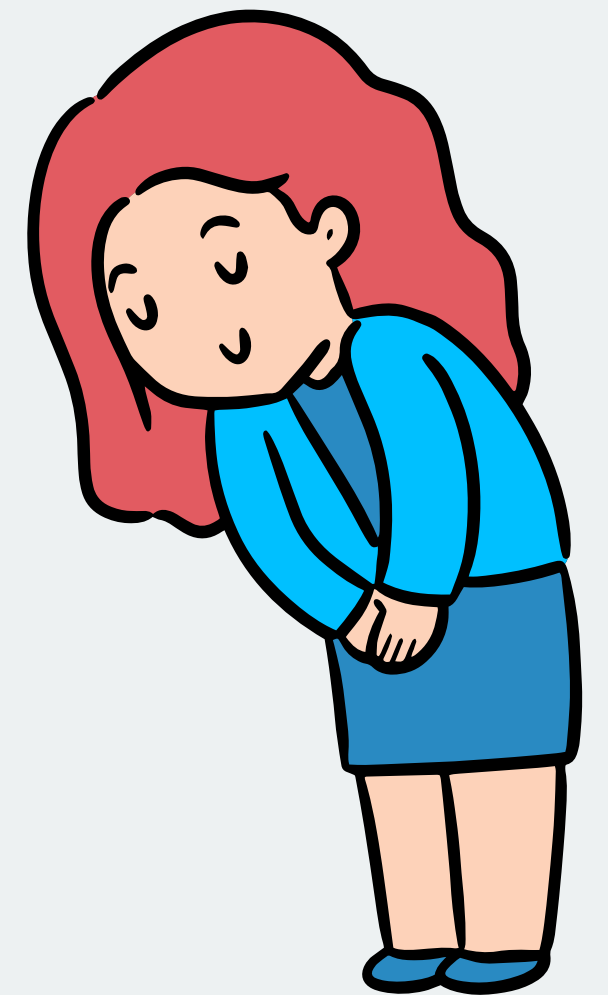


- 1 การจัดหาตลาดหรือช่องทางจำหน่ายให้กลุ่มเกษตรกรเพิ่มเติม
- 2 หากกลุ่มเกษตรกรกลุ่มใดมีความสนใจอยากจะทำแปรรูปและทางจังหวัดมีงบประมาณ ทางศพส.ปทุมธานี ยินดีที่จะไปเป็นวิทยากรให้
- 3 หากเป็นไปได้ ต้องการงบประมาณเพิ่มเติมในการสนับสนุนเครื่องมือแก่กลุ่มเกษตรกร





THANK  
you



กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
Division of Livestock Products



คป.ป.ท.