



วว.

การถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ ภ. 48-12 / รายงานฉบับที่ 3

**การถ่ายทอดเทคโนโลยี
การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อน
รสมะนาวและน้ำมะขามพร้อมดื่มและฝรั่งแช่ฮ่อมอบแห้ง**



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

การถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ ภ. 48-12
การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสำเร็จรูป

รายงานฉบับที่ 3
การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว
และน้ำมะขามพร้อมดื่มและฝรั่งแช่อบแห้ง

โดย

อินทราวุธ นัศรเกษ

สุวรรณา ศรีสวัสดิ์ จิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์

ปนิดา บรรจงสินศิริ พรภัทธา ศรีนรคุตร

ปุณณภา บุญยะภักดิ์ ณรงค์เดช อาษา

บรรณาธิการ
ลิขิต หาญจางสิทธิ์
บุญเรียม น้อยชุมแพ
พิศุทธิ์ พลับสวาท

วว., กรุงเทพฯ 2554
สงวนลิขสิทธิ์

รายงานฉบับนี้ได้รับการอนุมัติให้พิมพ์โดย
ผู้ว่าการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

(นางเกษมศรี หอมจีน)

ผู้ว่าการ

บทกล่าวนำ

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.) ได้ริเริ่มโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสำเร็จรูป ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 และเป็นโครงการต่อเนื่องจนถึงปี พ.ศ. 2552, โดยในแต่ละปีมีเป้าหมายในการจัดทำคู่มือและสื่อในการฝึกอบรม พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กลุ่มเป้าหมายโดยการฝึกอบรม. อนึ่ง คู่มือและสื่อการสอนนี้ได้จากการนำผลงานวิจัยที่ วว. ได้ทำไว้ในอดีตมาทดลอง และปรับปรุงให้เป็นวิธีการทำที่ง่าย เหมาะสำหรับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและอุตสาหกรรมขนาดเล็ก.

สำหรับในปี พ.ศ. 2550 วว. มีเป้าหมายในการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อผลิตน้ำชาเขียว ไบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม การผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม ตะไคร้ผงขงดื่ม และการผลิตฝรั่งแช่อิมอบแห้ง อันเป็นผลงานวิจัยของ วว. ที่ได้พัฒนาเทคโนโลยีให้เหมาะสมกับการผลิตระดับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เพื่อพัฒนาเป็นสินค้าประจำท้องถิ่นที่สะอาด ถูกสุขอนามัยและได้คุณภาพมาตรฐาน.

คณะดำเนินงาน โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสำเร็จรูปมีดังนี้ คือ :

ผู้อำนวยการโครงการ	นางสุวรรณ ศรีสวัสดิ์	ผู้อำนวยการฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร
ผู้ร่วมโครงการ	นายอินทราวุธ นัตถเกษ	นักวิชาการ 8
	นางสาวปนิดา บรรจงสินศิริ	นักวิชาการ 7
	นายจิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์	นักวิชาการ 6
	นางสาวเกศรา แซ่ไคว่	นักวิชาการ 6
	นางพรภัทธา ศรีนรคุตร	นักวิชาการ 7
	นายณรงค์เดช อาษา	นักวิชาการ 6
	นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์	นักวิชาการ 6
	เจ้าหน้าที่ฝ่ายฝึกอบรม	กลุ่มถ่ายทอดเทคโนโลยี
	เจ้าหน้าที่งานโสตทัศนูปกรณ์	กองประชาสัมพันธ์

กิตติกรรมประกาศ

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ใคร่ขอขอบคุณ สำนักงานเกษตรจังหวัดสิงห์บุรี, สำนักงานเกษตรอำเภอบางระจันจังหวัดสิงห์บุรี สำนักงานเกษตรอำเภอบางซ้าย โรงเรียนวัดทางหลวง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านหม้อ องค์การบริหารส่วนตำบลมิตรภาพ องค์การบริหารส่วนตำบลหนองโรง สำนักงานเทศบาลหน้าพระลาน จังหวัดสระบุรี แผนก 5 กองคลังแสงกรมสรรพากร กองทัพบก สถานีวิจัยพืชลำตะคอง จังหวัดนครราชสีมา และกองพัฒนาธุรกิจและการตลาด (วว.); พร้อมคณะเจ้าพนักงานของสำนักงานดังกล่าวที่ให้ความอนุเคราะห์ในการติดต่อประสานงานกับสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้สนใจ ตลอดจนจัดเตรียมสถานที่และวัสดุอุปกรณ์ในการฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม การผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม ตะไคร้ผงขงดื่ม และการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง. ท้ายที่สุดนี้ ขอขอบคุณกองผลิตและเผยแพร่สารนิเทศและงานการพิมพ์ที่ช่วยดำเนินการจัดพิมพ์รายงานฉบับนี้.

สารบัญ

	หน้า
บทกล่าวนำ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญตาราง	ง
สารบัญรูป	จ
ABSTRACT	1
บทคัดย่อ	2
1. บทนำ	3
2. วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการ	4
3. ผลการดำเนินงานและวิจารณ์	8
4. สรุปผลการดำเนินงาน	27
5. ข้อเสนอแนะ	28
6. เอกสารอ้างอิง	29
ภาคผนวก	
ภาคผนวก 1 กระบวนการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว	30
ภาคผนวก 2 กระบวนการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม	32
ภาคผนวก 3 กระบวนการผลิตตะไคร้ผงขงคิม	34
ภาคผนวก 4 กระบวนการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง และฝรั่งกวนหยี	35
ภาคผนวก 5 แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP)	37
ภาคผนวก 6 กำหนดการฝึกอบรม	41
ภาคผนวก 7 รายชื่อผู้เข้าฝึกอบรม	52
ภาคผนวก 8 หนังสือ ที่มอบเพื่อการฝึกอบรมและเผยแพร่ในปี 2550	69
ภาคผนวก 9 สรุปผลการประเมินแบบสอบถามสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม	72
ภาคผนวก 10 ข้อมูลเจ้าหน้าที่	73

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1. จำนวนตำบลและหมู่บ้านที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม	10
ตารางที่ 2. จำนวนตำบลและหมู่บ้านที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี การผลิตตะไคร้ผงขงคัม	21
ตารางที่ 3. จำนวนตำบลและหมู่บ้านที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี การผลิตฝรั่งแช่อบแห้ง	24

สารบัญรูป

	หน้า
รูปที่ 1. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ศูนย์ฝักอาชีพตำบลบ้านหม้อ ตำบลบ้านหม้อ อำเภอบ้านหม้อ จังหวัดสระบุรี เมื่อวันพุธที่ 7 มี.ค. 2550	13
รูปที่ 2. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ วัดบ้านช่องใต้ ตำบลบ้านป่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 8 มี.ค. 2550	14
รูปที่ 3. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ กลุ่มแม่บ้านน้ำลูกข่อย ตำบลคำพราน อำเภอคำพราน จังหวัดสระบุรี เมื่อวันศุกร์ที่ 9 มี.ค. 2550	15
รูปที่ 4. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลมิตรภาพ ตำบลมิตรภาพ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี เมื่อวันพุธที่ 4 เม.ย. 2550	16
รูปที่ 5. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี เมื่อวันพุธที่ 4 เม.ย. 2550	17
รูปที่ 6 การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม. ณ ศูนย์เรียนรู้ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตำบลพุดแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 5 เม.ย. 2550	18
รูปที่ 7 การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม. ณ ศาลาประชาคมหมู่บ้านป่าไผ่ ตำบลจันทึก อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา เมื่อวันอังคารที่ 3 เม.ย. 2550	19
รูปที่ 8 การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม. ณ สถานีวิจัยพืชลำตะคอง ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา เมื่อวันพุธที่ 27 มี.ย. 2550	20
รูปที่ 9 การฝึกอบรมการผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสิงห์พัฒนา ตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เมื่อวันเสาร์ที่ 9 ธ.ค. 2549	22

สารบัญรูป (ต่อ)

หน้า

- | | | |
|------------|--|----|
| รูปที่ 10. | การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้งให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร.
ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำอำเภอบางซ้าย
อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ 21 มิถุนายน 2550 | 25 |
| รูปที่ 11. | การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้งให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และนักเรียน
ณ ห้องประชุมโรงเรียนวัดทางหลวง ตำบลปลายกลัด อำเภอบางซ้าย
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันที่ศุกร์ที่ 22 มิถุนายน 2550 | 26 |

TECHNOLOGY TRANSFER OF THE PRODUCTION OF MARACEAE NECTAR TAMARIND NECTAR AND DEHYDRATED GUAVA

**Inthrawut Chatket, Suwanna Srisawas, Jirawat Eiamwat,
Panida Banjongsinsiri Pornpattra, Srinorakutara, Poonnapha Bunyaphak
and Narongdej Asa**

ABSTRACT

The Thailand Institute of Scientific and Technological Research (TISTR) by the Food Technology Department conducted the research on the production of maraceae nectar tamarind nectar lemongrass flake and dehydrated guava which aim to disseminate the knowledge and processing technology to the rural communities in the central and northeastern provinces of Thailand through on-site training. The training course on maraceae nectar and tamarind nectar process was held eight times: sixth in Saraburi and twice in Nakhon Ratchasima. The lemongrass flake process training was also conducted once in Sing Buri and the training course on the dehydrated guava twice in Pra nakhon sri ayuthaya. There were 386 participants in the four training courses consisting of 345 agricultural housewives and 41 local officers. The knowledge and practical skills of attendees before and after training were evaluated. The result showed that 16.67 to 50.00 percent of attendees had less or very less knowledge before training whereas more than 66.67 percent of participants received good to very good knowledge after training. Overall, the majority 85.00-92.73 percent of respondents accepted that the knowledge and technical skills provided in the training program were beneficial and practical.

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว น้ำมะขามพร้อมดื่ม และ ฟรุ้งแช่อิ่มอบแห้ง

อินทราวุธ ฉัตรเกษ¹, สุวรรณ ศรีสวัสดิ¹, จิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์¹,
ปณิดา บรรจงสินศิริ¹, พรภัทรา ศรีนรคุต¹ ปุณณภา บุญยะภักดี¹,
และ ณรงค์เดช อาษา¹

บทคัดย่อ

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย(วว.) โดยฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ได้ศึกษาพัฒนาการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม การผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม และการผลิตฟรุ้งแช่อิ่มอบแห้ง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ความรู้และเทคโนโลยีสู่ชนบท บริเวณจังหวัดต่างๆ ของภาคกลาง และภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ในรูปแบบการฝึกอบรม. ในการถ่ายทอดเทคโนโลยี ได้จัดการฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม ขึ้น 8 ครั้ง ที่ จ. สระบุรี 6 ครั้ง และ จ. นครราชสีมา 2 ครั้ง. ส่วนการผลิตตะไคร้ผงขี้ผึ้งได้ทำการฝึกอบรมที่ จ. สิงห์บุรี 1 ครั้ง และ จัดการฝึกอบรมการผลิตฟรุ้งแช่อิ่มอบแห้งขึ้นที่ จ. พระนครศรีอยุธยา 2 ครั้ง จากการจัดฝึกอบรมทั้ง 4 เรื่อง ปรากฏว่ามีผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมทั้งสิ้น 386 คน ซึ่งเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 345 คน และเจ้าหน้าที่ในพื้นที่ 41 คน. จากการประเมินผล การอบรม พบว่าก่อนการฝึกอบรมผู้เข้าฝึกอบรม ร้อยละ 16.67-50.00 มีความรู้ในเรื่องที่อบรม อยู่ระดับน้อยถึงน้อยมาก แต่หลังจากผ่านการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมร้อยละ 66.67-92.73 มีความรู้เพิ่มขึ้นอยู่ระดับดีถึงดีมาก. สรุปโดยรวมผู้เข้ารับการฝึกอบรมร้อยละ 85.00-92.73 ยอมรับว่า ความรู้และเทคนิคต่างๆ ที่ได้รับจากการฝึกอบรมเป็นประโยชน์และสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง.

¹ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร, สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

1. บทนำ

การผลิตผลไม้แช่อิ่มอบแห้งเป็นแนวทางหนึ่งในการแปรรูปผลไม้ให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น. ในทำนองเดียวกันการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่มก็เป็นแนวทางหนึ่งในการแปรรูปมะขามให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น สร้างความแตกต่างให้กับสินค้า และช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น เพื่อแก้ปัญหาการคาสลิตกคั่วอันเนื่องมาจากมะขามล้นตลาดในช่วงฤดูกลาง. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ตระหนักถึงความสำคัญในการส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จึงได้ดำเนินการวิจัยและพัฒนาให้เหมาะสมกับการผลิตระดับครัวเรือน, กลุ่มแม่บ้าน, ชุมชน, และพร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตที่เน้นเรื่องความสะดวก ถูกหลักสุขอนามัยและการรักษาคุณภาพให้ได้มาตรฐาน ให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร, กลุ่มอาชีพสตรี, และผู้สนใจ เพื่อจะได้พัฒนาเป็นสินค้าประจำท้องถิ่นและขยายสู่การผลิตในระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อมต่อไป.

ผลไม้หลายชนิดในประเทศไทยมีศักยภาพพร้อมสำหรับการนำมาผลิตเป็นผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง และน้ำผลไม้พร้อมดื่ม. อย่างไรก็ตาม ควรจะต้องมีการพัฒนารูปแบบของสินค้าให้มีรูปแบบหลากหลายตามชนิดพืช หรือตามจินตนาการ เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า, อีกทั้งเป็นแหล่งอาหารที่มาจากธรรมชาติสามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการเสริมสุขภาพเป็นอย่างดี.

2. วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการ

2.1 วัสดุและอุปกรณ์ ที่ต้องการให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจัดเตรียมสำหรับการอบรม การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ในแต่ละรุ่น

2.1.1 วัสดุและอุปกรณ์ ที่ต้องการให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจัดเตรียม

1. โต๊ะสำหรับการสาธิต ขนาด 1.00x1.50 เมตร	2 ตัว
2. เตาแก๊สพร้อมใช้งาน พร้อมแก๊ส	4 หัวเตา
3. เครื่องฉาย LCD พร้อมอุปกรณ์ หรือ โพรเจกเตอร์พร้อมเครื่องเล่นวีดิทัศน์	1 ชุด
4. เครื่องขยายเสียง พร้อมอุปกรณ์และไมค์	1 ชุด
5. น้ำดื่ม ขวดขนาด 20 ลิตร	2 ขวด
6. ตู้อบลมร้อน (ถ้ามี)	1 ตู้
7. เครื่องชั่ง ขนาด 7 กก.	2 เครื่อง
8. มะขามเปียกแกะเมล็ดแล้ว จำนวน	1.5 กก.
9. ชาเขียวใบหม่อน จำนวน	1.0 กก.

2.1.2 วัสดุและอุปกรณ์ ที่ วว. ต้องเตรียมสำหรับการอบรม

1. หม้อสเตนเลส ขนาดความจุ 10 ลิตร	2 ใบ
2. ถังสเตนเลส ขนาดความจุ 10 ลิตร	2 ใบ
3. ถังสเตนเลส ขนาดความจุ 20 ลิตร สำหรับต้มขวด	2 ใบ
4. กระชอนสเตนเลส ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 30 เซนติเมตร	1 ใบ
5. อ่างสเตนเลส สำหรับใส่มะขาม น้ำตาล	4 ใบ
6. บีกเกอร์สำหรับใส่น้ำชาเขียว/น้ำมะขามหลังกรอง จำนวน	4 ใบ
7. กรวยสำหรับกรอกน้ำชาเขียว/น้ำมะขาม	2 อัน
8. ขวดสำหรับใส่น้ำชาเขียว/น้ำมะขาม พร้อมฝา จำนวน	100 ชุด
9. ที่ปิดฝาขวด	1 ชุด
10. ถ้วยสำหรับใส่เครื่องปรุงรส	8 ใบ
11. ที่คีบขวด	4 อัน
12. เครื่องชั่งละเอียด 1 ตำแหน่ง	1 เครื่อง
13. เทอร์โมมิเตอร์ สำหรับวัดอุณหภูมิ	2 อัน
14. ทัพพี, พายสำหรับกวน, ช้อน, ผ้าเช็ดมือ, ผ้าจับหม้อกันร้อน และผ้าขาวบาง	4 ชุด

15. เต่าแก๊สพร้อมใช้งาน พร้อมแก๊ส 4 หัวเตา
16. มะขามเปียกแกะเมล็ดแล้ว ถูงละ 300 กรัม จำนวน 5 ถูง, น้ำตาลทรายแดง ถูงละ 600 กรัม จำนวน 5 ถูง, และเกลือ ถูงละ 4 กรัม จำนวน 5 ถูง.
17. ซาใบหม่อน ถูงละ 300 กรัม จำนวน 5 ถูง, น้ำตาลทราย ถูงละ 600 กรัม จำนวน 5 ถูง, มะนาวสด จำนวน 10 ลูก และเกลือ ถูงละ 4 กรัม จำนวน 5 ถูง.

2.2 วัสดุและอุปกรณ์ ที่ต้องการให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจัดเตรียมสำหรับการอบรม การผลิตตะไคร้ผงชงดื่ม ในแต่ละรุ่น

2.2.1 วัสดุและอุปกรณ์ ที่ต้องการให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจัดเตรียม

1. โต๊ะสำหรับการสาธิต ขนาด 1.00x1.50 เมตร 2 ตัว
2. เต่าแก๊สพร้อมใช้งาน พร้อมแก๊ส 1 หัวเตา
3. เครื่องฉาย LCD พร้อมอุปกรณ์ หรือโทรทัศน์พร้อมเครื่องเล่นวีดิทัศน์ 1 ชุด
4. เครื่องขยายเสียง พร้อมอุปกรณ์และไมค์ 1 ชุด
5. ตู้อบลมร้อน 1 ตู้
6. เครื่องชั่ง ขนาดเล็กที่สามารถชั่งได้ละเอียดถึงทศนิยม 1 ตำแหน่ง (0.1 ก.) 1 เครื่อง
7. เครื่องชั่ง ขนาด 7 กก. 1 เครื่อง
8. ตะไคร้สด จำนวน 1.5 กก.
9. ตะไคร้ผงที่ยังไม่ได้บรรจุซอง จำนวน 1.0 กก.
10. ซองเยื่อกระดาษสำหรับบรรจุตะไคร้ผง 1,000 ซอง

2.2.2 วัสดุและอุปกรณ์ ที่ วว. ต้องเตรียมสำหรับการอบรม

1. หม้อสเตนเลส สำหรับต้มน้ำลวกภาชนะขนาดความจุ 10 ลิตร 2 ใบ
2. อ่างสเตนเลส สำหรับใส่ตะไคร้ผง 2 ใบ
3. จานสำหรับใส่ซองเยื่อกระดาษ 2 ใบ
4. จานสำหรับใส่ซองเยื่อกระดาษที่บรรจุตะไคร้ผงแล้วยังไม่ปิดผนึก 2 ใบ
5. จานสำหรับใส่ซองเยื่อกระดาษที่บรรจุตะไคร้ผงและปิดผนึกแล้วแล้ว 2 ใบ
6. เครื่องปิดผนึกซองเยื่อกระดาษจำนวน 1 เครื่อง
7. อุปกรณ์สำหรับการใช้ในการบรรจุตะไคร้ผงใส่ซองเยื่อกระดาษ 2 ชุด
8. กล่องสำหรับบรรจุตะไคร้ผงชงดื่ม จำนวน 10 กล่อง
9. เครื่องชั่งละเอียด 1 ตำแหน่ง 1 เครื่อง

2.3 วัสดุ และอุปกรณ์ ที่ต้องจัดเตรียมสำหรับการอบรม การผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง ในแต่ละรุ่น

2.3.1 วัสดุ และอุปกรณ์ ที่ต้องการให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจัดเตรียม

1. โต๊ะสำหรับการสาธิต ขนาด 1.00x1.50 เมตร 2 ตัว
2. เตาก๊าซพร้อมใช้งาน พร้อมแก๊ส 4 หัวเตา
3. เครื่องฉาย LCD พร้อมอุปกรณ์ หรือ โพรเจกเตอร์พร้อมเครื่องเล่นวีดิทัศน์ 1 ชุด
4. เครื่องขยายเสียง พร้อมอุปกรณ์และไมโครโฟน 1 ชุด
5. น้ำดื่ม ขวดขนาด 20 ลิตร 2 ขวด
6. คู่มืออบรมร้อน (ถ้ามี) 1 คู่มือ
7. เครื่องชั่ง ขนาด 7 กก. 2 เครื่อง
8. ฝรั่งสด จำนวน 15 กก.

2.3.2 วัสดุ และอุปกรณ์ ที่ วว. ต้องเตรียมสำหรับการอบรม

1. ฝรั่งแช่น้ำเชื่อม 40 บริกซ์ จำนวน 2 หม้อ.
2. ฝรั่งแช่น้ำเชื่อม 45 บริกซ์ จำนวน 2 หม้อ.
3. ฝรั่งแช่น้ำเชื่อม 50 บริกซ์ จำนวน 2 หม้อ.
4. เครื่องวัดความหวานน้ำเชื่อม (refractometer)
5. ถาดสเตนเลส 6 ใบ, มีดปอกผลไม้ และมีดหั่นเนื้อผลไม้ อย่างละ 10 อันขึ้นไป.
6. กะละมังสเตนเลส 4 ใบ สำหรับล้างฝรั่ง (สำหรับกลุ่มที่เริ่มแช่น้ำเชื่อม).
7. เทอร์โมมิเตอร์ (แบบดิจิทัล) 2 อัน, ถูบรรจุฝรั่งแช่หมอบแห้ง และฉลากฝรั่งแช่หมอบแห้ง.
8. ถูมือจับของร้อน 4 ถู และอุปกรณ์สำหรับการลวกในน้ำเดือด.
9. เตาก๊าซหุงต้ม 2 หัวเตา (ถ้าที่กลุ่มมีไม่พอ) พร้อมถังแก๊ส 1 ใบ.
10. เครื่องชั่งขนาด 0-5 กก. หรือ 0-7 กก.
11. กระชอนสะเด็ดน้ำเชื่อม และกะละมังสำหรับรองรับน้ำเชื่อม พร้อมทัพพีตักเนื้อฝรั่งแช่น้ำเชื่อม 2 ชุด.
12. น้ำตาลทราย 800 กรัม 2 ถู และน้ำตาลทราย 250 กรัม 4 ถู รวมน้ำตาลทราย 2.6 กก., เบะแซ 1 กก. และกรดมะนาว 20 กรัม 4 ถู และน้ำตาลทราย-กรดมะนาว (สำหรับทำฝรั่งกวนหยี).
13. ตัวอย่างฝรั่งแช่หมอบแห้งและฝรั่งกวนหยี บรรจุพร้อมติดฉลากสำหรับแจกผู้เข้ารับการฝึกอบรม 50 ชุด.

14. ถุงพลาสติกสำหรับใส่ของร้อนขนาดใหญ่ 4 ใบ และขนาด 4x6 นิ้ว 1 ห่อ พร้อมยางรัดถุง.
15. หนังสือฝรั่งแช่หมอบแห้ง แจกผู้เข้าอบรม 50 เล่ม (กลุ่มละ 40 คน).
16. หนังสือการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง สำหรับแจกให้ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เกษตรจังหวัด และส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง กลุ่มละ 5-10 เล่ม (รวมหนังสือทั้งหมด ประมาณ 60-70 เล่ม/ครั้ง) และวีดิทัศน์ 2 ม้วน.
17. วีดิทัศน์การผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง 2 ม้วน (ใช้ในการสอน 1 ม้วน, ให้ส่วนราชการ 1 ม้วนสำหรับเผยแพร่ต่อ).

2.4 วิธีการติดต่อกลุ่มเป้าหมายเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีอาหารสำเร็จรูป

1. กองธุรกิจการตลาด วว. และสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสระบุรี สำนักงานเกษตรอำเภอบางชัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อคัดเลือกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เข้ารับการฝึกอบรม พร้อมทั้งจัดเตรียมวัสดุ, อุปกรณ์ และสถานที่ฝึกอบรม.
2. ติดต่อประสานงานโดยตรงกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ในกรณีที่คุณแม่บ้านเกษตรกรขอมาโดยตรงที่ วว. เพื่อให้กลุ่มคัดเลือกเกษตรกรเพื่อเข้าฝึกอบรม พร้อมทั้งจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และสถานที่ฝึกอบรม.

2.5 วิธีการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว

จากรายงานการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว ดังแสดงในภาคผนวก 1.

2.6 วิธีการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม

จาก Research Project No. 15/3 Process and Utilization of Tamarind Fruit Pulp. Report No. 4 : Preparation of Tamarind Soft Drink ดังแสดงในภาคผนวก 2.

2.7 วิธีการผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม

จากคู่มือประกอบการฝึกอบรมตะไคร้ผงขงดื่ม ดังแสดงในภาคผนวก 3.

2.8 วิธีการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง

จากรายงานการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ ภ. 44-41 / รายงานฉบับที่ 4 ดังแสดงในภาคผนวก 4.

2.9 แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP)

ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดังแสดงในภาคผนวก 5.

3. ผลการดำเนินงานและวิจารณ์

3.1 กลุ่มเป้าหมายในการถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการฝึกอบรม

จากการติดต่อประสานงานกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสระบุรีเพื่อทำการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสระบุรี จำนวน 6 กลุ่ม ที่อำเภอบ้านหมอ อำเภอแก่งคอย อำเภอวังม่วง อำเภอมวกเหล็ก อำเภอหนองแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ ตามลำดับ. ได้รับคำขอจากกองธุรกิจการตลาด วว. ให้ไปดำเนินการฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มให้แก่ผู้สนใจ ณ สถานีวิจัยพืชลำตะคอง ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมาได้ประสานกับกลุ่มส่งเสริมอาชีพตำบลจันทน์ทิพย์ ตำบลจันทน์ทิพย์ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ที่สนใจขอรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม เพื่อนำไปผลิตในเชิงพาณิชย์ต่อไป และได้ประสานกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสิงห์พัฒนา ตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ที่สนใจขอรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มผงชงดื่ม เพื่อนำไปผลิตในเชิงพาณิชย์ต่อไป. นอกจากนี้ วว. ได้รับคำขอจากสำนักงานเกษตรอำเภอบางซ้ายให้ไปดำเนินการฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้งให้แก่กลุ่มเกษตรกร แม่บ้านเกษตรกร และนักเรียน จำนวน 2 ครั้ง ในตำบลบางซ้าย และตำบลปลายกลัด อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

3.2 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วว. ได้จัดฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสระบุรี 6 ครั้ง กลุ่มส่งเสริมอาชีพตำบลจันทน์ทิพย์ ตำบลจันทน์ทิพย์ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา 1 ครั้ง และกองธุรกิจการตลาด วว. 1 ครั้ง มีกำหนดการฝึกอบรมดังแสดงในภาคผนวก 6. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 8 ครั้ง รวมจำนวน 224 คน จาก 73 หมู่บ้าน, 2 เขตเทศบาล, 29 ตำบล, 14 อำเภอ, 3 จังหวัด ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 3. สำหรับรายชื่อบุคคลที่เข้าฝึกอบรมในแต่ละครั้ง ได้แสดงในภาคผนวก 7. นอกจากนี้ มีการแจกหนังสือ เรื่อง การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม ให้กับสำนักงานเทศบาล, องค์การบริหารส่วนตำบล และประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เพื่อนำไปเผยแพร่ต่อ รวมจำนวน 170 เล่ม ดังแสดงในภาคผนวก 8. สรุป รายละเอียดการฝึกอบรมในแต่ละครั้ง มีดังนี้ คือ :

1. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ศูนย์ฝึกอาชีพตำบลบ้านหมอ ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี เมื่อวันที่ 7 มี.ค. 2550 มี

ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 27 คน จาก 10 หมู่บ้าน ในตำบลบ้านหม้อ อำเภอบ้านหม้อ จังหวัดสระบุรี ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปแบบที่ 1.

2. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ วัดบ้านช่องใต้ ตำบลบ้านป่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 8 มี.ค. 2550 มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 28 คน จาก 7 หมู่บ้าน ในตำบลบ้านป่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปแบบที่ 2.

3. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ กลุ่มแม่บ้านน้ำลูกหยอ ตำบลคำพราน อำเภอคำพราน จังหวัดสระบุรี เมื่อวันศุกร์ที่ 9 มี.ค. 2550 มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 12 คน แบ่งเป็น 12 คนมาจาก 3 หมู่บ้าน ในตำบลคำพราน อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปแบบที่ 3.

4. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลมิตรภาพ ตำบลมิตรภาพ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี เมื่อวันพุธที่ 4 เม.ย. 2550 มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 21 คน มาจาก 5 หมู่บ้าน ในตำบลมิตรภาพ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปแบบที่ 4.

5. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี เมื่อวันพุธที่ 4 เม.ย. 2550 มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 24 คน แบ่งเป็น 4 คนมาจาก 3 หมู่บ้านในตำบลกลุ่มห้วย 1 คนมาจาก 1 หมู่บ้านใน ตำบลไผ่ดำ 1 คนมาจาก 1 หมู่บ้านใน ตำบลหนองนาค 16 คนมาจาก 5 หมู่บ้านใน ตำบลหนองโรง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี 2 คนมาจาก 2 หมู่บ้านในตำบลนพรัตน์ อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปแบบที่ 5.

ตารางที่ 1. จำนวนตำบลและหมู่บ้านที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อน
รสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วัน เดือน ปี	การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม					
	สถานที่	ผู้เข้า อบรม	หมู่บ้าน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
7 มี.ค. 50	ณ ศูนย์ฝักอาชีวะ ตำบลบ้านหมอ	27 คน	10	บ้านหมอ	บ้านหมอ	สระบุรี
8 มี.ค. 50	วัดบ้านช่องไผ่	28 คน	7	บ้านป่า	แก่งคอย	สระบุรี
9 มี.ค. 50	ณ กลุ่มแม่บ้านน้ำลูกยอ	12 คน	3	คำพราน	วังม่วง	สระบุรี
4 เม.ย. 50	ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอด เทคโนโลยีการเกษตรประจำ ตำบลมิตรภาพ	21 คน	5	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	สระบุรี
4 เม.ย. 50	ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร หนองโรง	4 คน 1 คน 1 คน 16 คน 2 คน	3 1 1 5 2	กุ่มหัก ไผ่ต่า หนองนาคน หนองโรง นพรัตน์	หนองแค	สระบุรี ปทุมธานี
5 เม.ย. 50	ณ ศูนย์เรียนรู้ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์	8 คน 3 คน	2 1	พุแค หน้าพระลาน	เฉลิมพระ เกียรติ	สระบุรี
3 เม.ย. 50	ณ ศาลาประชาคม หมู่บ้านป่าไผ่	1 คน 19 คน 2 คน 2 คน	1 6 1 2	หนองบัวตะเกียด จันทัก หัวทะเล คลองไผ่	ด่านขุนทด ปากช่อง เมือง สีคิ้ว	นครราชสีมา

วัน เดือน ปี	การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม					
	สถานที่	ผู้เข้า อบรม	หมู่บ้าน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
27 มิ.ย. 50	ณ ศูนย์วิจัยพืชลำตะคอง	1 คน	1	สระแก้วราช	ปักธงชัย	นครราชสีมา
		3 คน	1	คูรุสามัคคี	ปากช่อง	
		2 คน	2	จันทิก		
		1 คน	1	บ้านไคมา		
		18 คน	1 เทศบาล	ปากช่อง		
		1 คน	1	พญาเย็น		
		1 คน	1	วังกะทะ		
		3 คน	1	วังไทร		
		29 คน	7	หนอง		
			1 เทศบาล	สาหร่าย		
		8 คน	2			
		6 คน	3	หมูสี	พิมาย	
		1 คน	1	โบสถ์		
		1 คน	1	รังกาใหญ่	เมือง	
2 คน	1	โพธิ์ทอง สีคิ้ว	สีคิ้ว			
รวม		224 คน	73 หมู่บ้าน 2 เทศบาล	29 ตำบล	14 อำเภอ	3 จังหวัด

6. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ศูนย์เรียนรู้ชุมชนหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตำบลพุดแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี เมื่อวันที่ 5 เม.ย. 2550 มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 11 คน มาจาก 2 หมู่บ้าน ในตำบลพุดแค และตำบลหน้าพระลาน อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปแบบที่ 6.

7. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ศาลาประชาคมหมู่บ้านป่าไผ่ ตำบลจันทิก อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา เมื่อวันที่ 3 เม.ย. 2550 มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 24 คน แบ่งเป็น 1 คนมาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบลหนองบัวตะเกียด อำเภอด่านขุนทด 19 คน มาจาก 6 หมู่บ้าน ในตำบลจันทิก อำเภอปากช่อง 2 คนมาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบล

หัวทะเล อำเภอเมือง 2 คนมาจาก 2 หมู่บ้าน ในตำบลคลองไผ่ อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา
ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปที่ 7.

8. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ สถานีวิจัยพืช
ลำตะคอง ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา เมื่อวันที่ 27 มิ.ย. 2550
มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 77 คน แบ่งเป็น 1 คนมาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบลสะแกราช อำเภอปักธงชัย
3 คน มาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบลครุสามัคคี 2 คน มาจาก 2 หมู่บ้าน ในตำบลจันทัก 1 คน มาจาก
1 หมู่บ้าน ในตำบลบันไดม้า 18 คน มาจาก 1 เทศบาล ในตำบลปากช่อง 1 คน มาจาก 1 หมู่บ้าน
ในตำบลพญาเย็น 1 คน มาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบลวังกะทะ 3 คน มาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบลวังไทร
29 คน มาจาก 7 หมู่บ้าน 1 เทศบาล ในตำบลหนองสาหร่าย 8 คน มาจาก 2 หมู่บ้าน ในตำบลหมูสี
อำเภอปากช่อง 6 คน มาจาก 3 หมู่บ้าน ในตำบลโบสถ์ 1 คน มาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบลรังกาใหญ่
อำเภอพิมาย 1 คน มาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบลโพธิ์ทอง 2 คน มาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบลสีคิ้ว
อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปที่ 8.



รูปที่ 1. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนธรรมชาติ และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ศูนย์ฝึกอาชีพตำบลบ้านหม้อ ตำบลบ้านหม้อ อำเภอบ้านหม้อ จังหวัดสระบุรี เมื่อวันที่ 7 มี.ค. 2550.



รูปที่ 2. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ วัดบ้านช่องไต้ ตำบลบ้านป่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี
เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 8 มี.ค. 2550.



รูปที่ 3. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ กลุ่มแม่บ้านน้ำลูกยอ ตำบลคำพราน อำเภอคำพราน จังหวัดสระบุรี
เมื่อวันศุกร์ที่ 9 มี.ค. 2550.



รูปที่ 4. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลมิตรภาพ
ตำบลมิตรภาพ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี เมื่อวันที่ 4 เม.ย. 2550.



รูปที่ 5. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอนองแดง
จังหวัดสระบุรี เมื่อวันที่ 4 เม.ย. 2550.



รูปที่ 6. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ ศูนย์เรียนรู้ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตำบลพุดแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี เมื่อวันที่ 5 เม.ย. 2550.



รูปที่ 7. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ ศาลาประชาคมหมู่บ้านป่าไผ่ ตำบลจันทิก อำเภอปากช่อง
จังหวัดนครราชสีมา เมื่อวันที่ 3 เม.ย. 2550.



รูปที่ 8. การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม ณ สถานีวิจัยพืชลำตะคอง ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา เมื่อวันที่ 27 มิ.ย. 2550.

3.3 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตตะไคร้ผงขงดืม

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีพัฒนา ตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ได้ติดต่อให้ว. ไปดำเนินการฝึกอบรมการผลิตตะไคร้ผงขงดืม ให้แก่สมาชิกกลุ่มและผู้สนใจ 1 ครั้ง มีกำหนดการฝึกอบรมดังแสดงในภาคผนวก 6. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 20 คน จาก 6 หมู่บ้าน ในตำบลไม้ดัด และตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 2 , สำหรับรายชื่อบุคคลที่เข้าฝึกอบรม ได้แสดงในภาคผนวก 7. นอกจากนี้ มีการแจกหนังสือ เรื่อง การผลิตตะไคร้ผงขงดืม ให้กับประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เพื่อนำไปเผยแพร่ต่อ รวมจำนวน 10 เล่ม ดังแสดงในภาคผนวก 8. รายละเอียดการฝึกอบรมในแต่ละครั้ง มีดังนี้ คือ :

1. การฝึกอบรมการผลิตตะไคร้ผงขงดืม ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีพัฒนา ตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เมื่อวันที่ 9 ธ.ค. 2549 มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 20 คน แบ่งเป็น 1 คนมาจาก 1 หมู่บ้าน ในตำบลไม้ดัด 19 คนมาจาก 5 หมู่บ้าน ในตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 2, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปที่ 9.

ตารางที่ 2. จำนวนตำบลและหมู่บ้านที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตตะไคร้ผงขงดืม

วัน เดือน ปี	การฝึกอบรมการผลิตตะไคร้ผงขงดืม					
	สถานที่	ผู้เข้าอบรม	หมู่บ้าน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
9 ธ.ค. 49	กลุ่มแม่บ้าน	1 คน	1	ไม้ดัด	บางระจัน	สิงห์บุรี
	เกษตรกรศรีพัฒนา	19 คน	5	สิงห์		
รวม		20 คน	6 หมู่บ้าน	2 ตำบล	1 อำเภอ	1 จังหวัด



รูปที่ 9. การฝึกอบรมการผลิตตะไคร้ผงขงค้ม ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสิงห์พัฒนา ตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เมื่อวันเสาร์ที่ 9 ธ.ค. 2549.

3.4 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง

สำนักงานเกษตรอำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้ติดต่อ ให้ วว. ไปดำเนินการฝึกอบรมการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง ให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้สนใจ 2 ครั้ง มีกำหนดการฝึกอบรมดังแสดงในภาคผนวก 6. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 101 คน จาก 13 หมู่บ้าน 4 ตำบล ในอำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 3, สำหรับรายนามผู้เข้าฝึกอบรม ได้แสดงในภาคผนวก 7. นอกจากนี้ มีการแจกหนังสือ เรื่อง การผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง ให้แก่สำนักงานเกษตรอำเภอและประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เพื่อนำไปเผยแพร่ต่อ รวมจำนวน 30 เล่ม ดังแสดงในภาคผนวก 8. รายละเอียดการฝึกอบรมในแต่ละครั้ง มีดังนี้ คือ :

1. การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้งให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำอำเภอบางซ้าย อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 21 มิถุนายน 2550 มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 21 คน แบ่งเป็น 11 คนมาจาก 4 หมู่บ้าน ในตำบลแก้วฟ้า 1 คนมาจาก 1 หมู่บ้านในตำบลเตาเต่า 9 คนมาจาก 2 หมู่บ้านในตำบลบางซ้าย 1 คนมาจาก 1 หมู่บ้านในตำบลปลายก๊อด อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 3, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปที่ 10.

2. การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้งให้แก่กลุ่มเกษตรกร แม่บ้านเกษตรกร และนักเรียน ณ ห้องประชุม โรงเรียนวัดทางหลวง ตำบลปลายก๊อด อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันศุกร์ที่ 22 มิถุนายน 2550 มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 79 คน มาจาก 6 หมู่บ้าน ใน ต.ปลายก๊อด อ.บางซ้าย จ.พระนครศรีอยุธยา ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 3, การฝึกอบรมได้แสดงในรูปที่ 11.

ตารางที่ 3. จำนวนตำบลและหมู่บ้านที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง

วัน เดือน ปี	การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง					
	สถานที่	ผู้เข้าอบรม	หมู่บ้าน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
21 มิ.ย. 50	ณ	11 คน	4	แก้วฟ้า	บางซ้าย	พระนครศรีอยุธยา
	ศูนย์บริการ	1 คน	1	เต่าเต่า		
	และถ่ายทอด	9 คน	2	บางซ้าย		
	เทคโนโลยีการ	1 คน	1	ปลายกลัด		
	เกษตรประจำ					
	อำเภอบางซ้าย					
22 มิ.ย. 50	ณ ห้องประชุม	79 คน	6	ปลายกลัด	บางซ้าย	พระนครศรีอยุธยา
	โรงเรียนวัด					
	ทางหลวง					
รวม		101 คน	14	4 ตำบล	1 อำเภอ	1 จังหวัด
			หมู่บ้าน			



รูปที่ 10. การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้งให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำอำเภอบางซ้าย
อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ 21 มิถุนายน 2550.



รูปที่ 11. การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้งให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และนักเรียน ณ ห้องประชุมโรงเรียนวัดทางหลวง ตำบลปลายกด อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันศุกร์ที่ 22 มิถุนายน 2550.

4. สรุปผลการดำเนินงาน

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มและการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง ให้แก่กลุ่มเกษตรกร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และนักเรียนที่เข้ารับการฝึกอบรม และเจ้าหน้าที่ รวม 345 คน ซึ่งมาจาก 92 หมู่บ้าน, 2 เขตเทศบาล, 35 ตำบล, 16 อำเภอ และ 5 จังหวัด. จากการสรุปผลการประเมินแบบสอบถามสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม 345 คน มีผู้กรอกใบประเมินผล 251 ใบ คิดเป็นร้อยละ 72.75 ก่อนการอบรมคนที่มีความรู้ในเรื่องที่อบรม น้อยถึงน้อยมาก คิดเป็นร้อยละ 16.67-50.00, หลังการอบรมคนที่มีความรู้ในเรื่องที่อบรม ดีถึงดีมาก คิดเป็นร้อยละ 66.67-100.00. คนที่สามารถนำความรู้จากการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 85.00-92.73 ดังแสดงในภาคผนวกที่ 9. ทั้งนี้ได้มอบหนังสือ เรื่อง การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว จำนวน 394 เล่ม การผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม จำนวน 394 เล่ม การผลิตตะไคร้ผงชงดื่ม จำนวน 50 เล่ม และการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง จำนวน 131 เล่ม ให้แก่กลุ่มเกษตรกร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และนักเรียน และเจ้าหน้าที่ในพื้นที่ ดังแสดงในภาคผนวกที่ 10 เพื่อนำไปเผยแพร่และขยายผลต่อไป.

5. ข้อเสนอแนะ

เทคโนโลยีการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว น้ำมะขามพร้อมดื่มและการผลิตฝรั่งแช่ อิ่มอบแห้ง ที่ได้ฝึกอบรมแก่กลุ่มแม่บ้านนี้เป็นเพียงพื้นฐานเท่านั้น โดยจะเน้นให้ปฏิบัติตามแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี Good Manufacturing Practice (GMP) ดังแสดงในภาคผนวกที่ 5 เพื่อควบคุมการผลิตให้สม่ำเสมอ, ให้มีความสะอาดถูกหลักอนามัย เข้าใจหลักการ มาเชื้อที่ถูกต้อง และให้กลุ่มแม่บ้านและผู้สนใจสามารถนำไปพัฒนาเพื่อขยายกำลังผลิตได้ตามต้องการ. หากมีการประสานงานที่ดีระหว่างหน่วยราชการกับเอกชนที่เกี่ยวข้อง จะสามารถผลิตเป็นสินค้าสำหรับชุมชน ทำให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างเกษตรกรและหน่วยราชการ. ขณะเดียวกันเกษตรกรก็จะมีรายได้เพิ่มจากการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว น้ำมะขามพร้อมดื่มและการผลิตฝรั่งแช่อิ่มอบแห้ง อีกทั้งจะได้นำไปพัฒนาประยุกต์ใช้กับผลไม้ชนิดอื่นๆเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพ ที่สอดคล้องกับแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสฯ

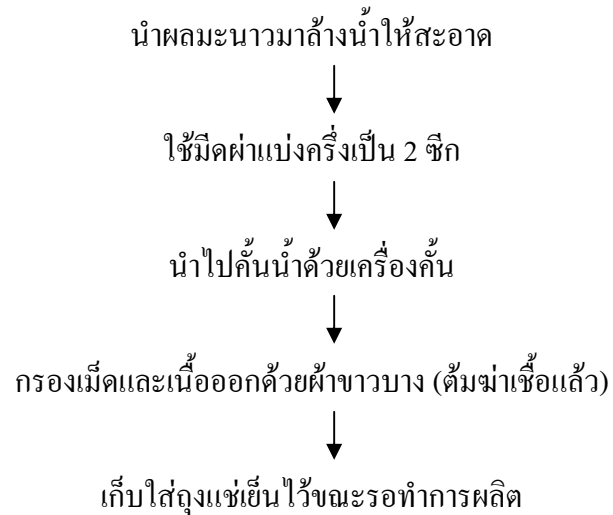
6. เอกสารอ้างอิง

- ศรีสวัสดิ์, สุวรรณฯ; ฉัตรเกษ, อินทรารุช; บรรจง สิ้นศิริ, ปนิตา ; แซ่ไคว้; เกศรา, ศรีนรคุตร;
บุญยะภักดิ์, ปุณณา และทัพนานาโลก, ยูพากรณ์. 2548. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตฝรั่งแช่หม้อ
อบแห้งและการแปรรูปผลไม้อื่น. รายงานฉบับที่ 4 , การถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ ก. 44-41,
กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 73 หน้า.
- ศรีสวัสดิ์, สุวรรณฯ. ฉัตรเกษ, อินทรารุช; บรรจง สิ้นศิริ, ปนิตา ; แซ่ไคว้; เกศรา, ศรีนรคุตร;
บุญยะภักดิ์, ปุณณา; ทัพนานาโลก, ยูพากรณ์. 2549. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตมะม่วงแช่หม้อ
อบแห้งและการแปรรูปผลไม้อื่น. รายงานฉบับที่ 5, การถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ ก. 44-41,
กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 150 หน้า.
- ศูนย์ประสานงานพัฒนาการคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน. 2544. แนวทางการผลิตอาหารตาม
หลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี.). พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหาร
และยา,
- Varangoon, Pivan *et al.* 1970. Process and Utilization of Tamarind Fruit pulp.
Applied Scientific Research Corporation of Thailand, Bangkok.

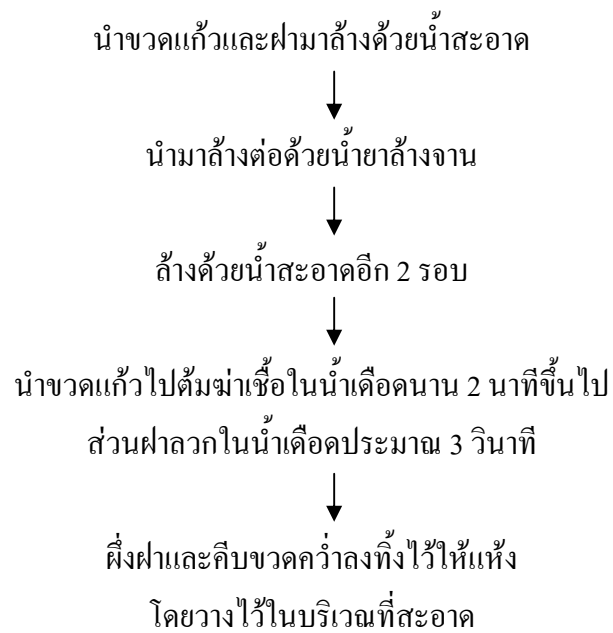
ภาคผนวก 1

กระบวนการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาวพร้อมดื่ม

การเตรียมน้ำมะนาว

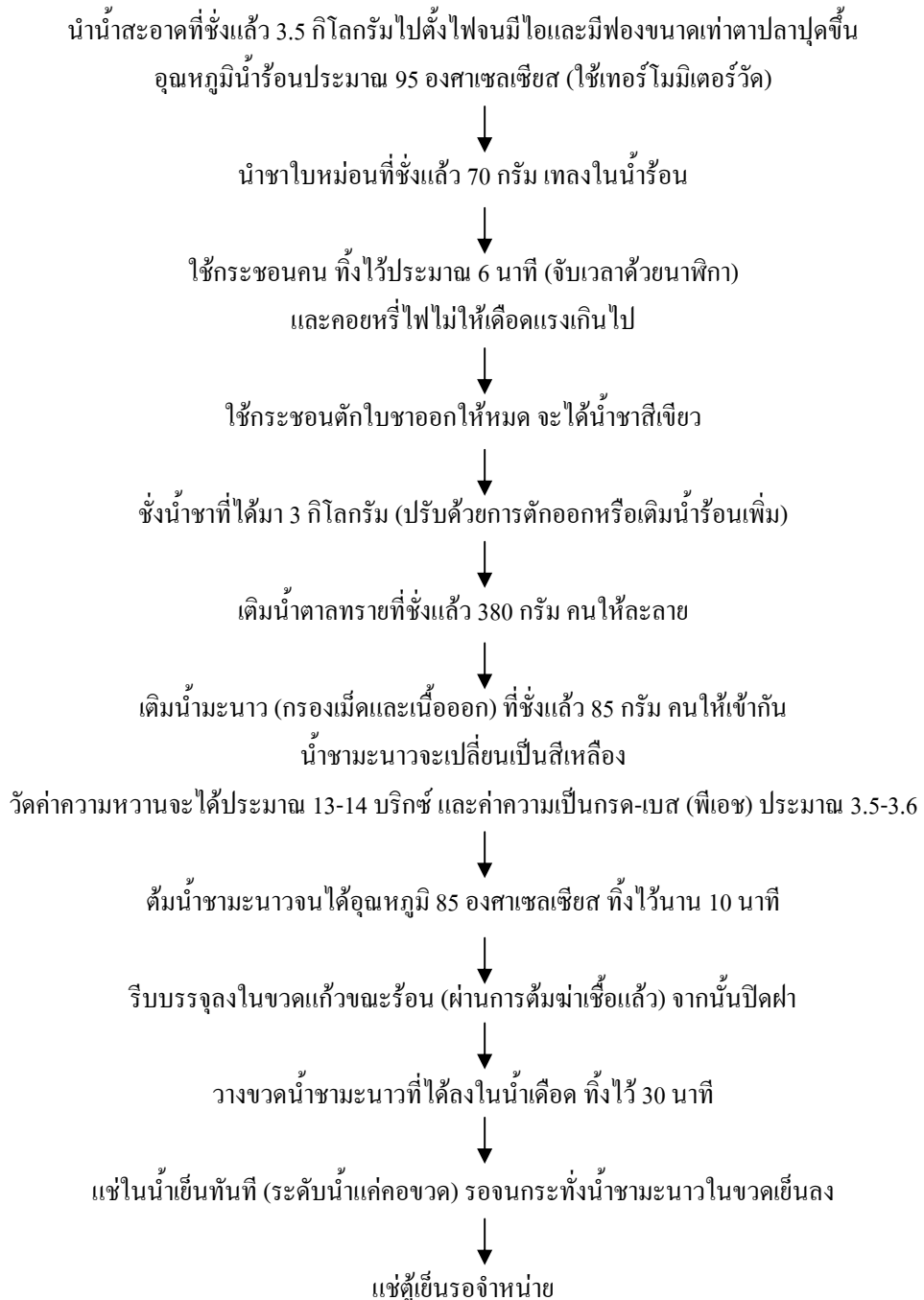


การเตรียมนขวดสำหรับบรรจุ



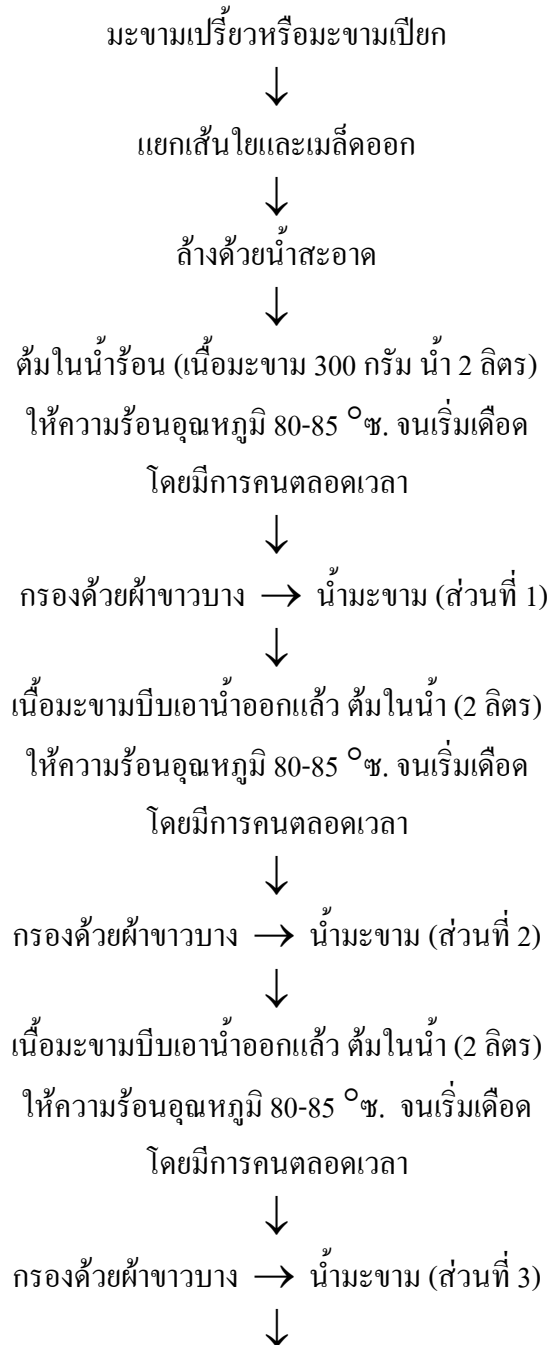
กระบวนการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาวพร้อมดื่ม (ต่อ)

วิธีการทำน้ำชามะนาว



ภาคผนวก 2

กระบวนการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม



กระบวนการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม (ต่อ)

เนื้อมะขามบีบเอาน้ำออกแล้ว ต้มในน้ำ (2 ลิตร)

ให้ความร้อนอุณหภูมิ 80-85 °ซ. จนเริ่มเดือด

โดยมีการคนตลอดเวลา



เนื้อมะขามทิ้ง ← กรองด้วยผ้าขาวบาง → น้ำมะขาม (ส่วนที่ 4)



นำน้ำมะขามทั้ง 4 ส่วนมาผสมรวมกัน



กรองด้วยผ้าขาวบาง



เติมน้ำตาลและเกลือ คนให้เข้ากัน



ตั้งไฟ

(อุณหภูมิ 80-85 °ซ.)



บรรจุลงในภาชนะที่สะอาดและผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว



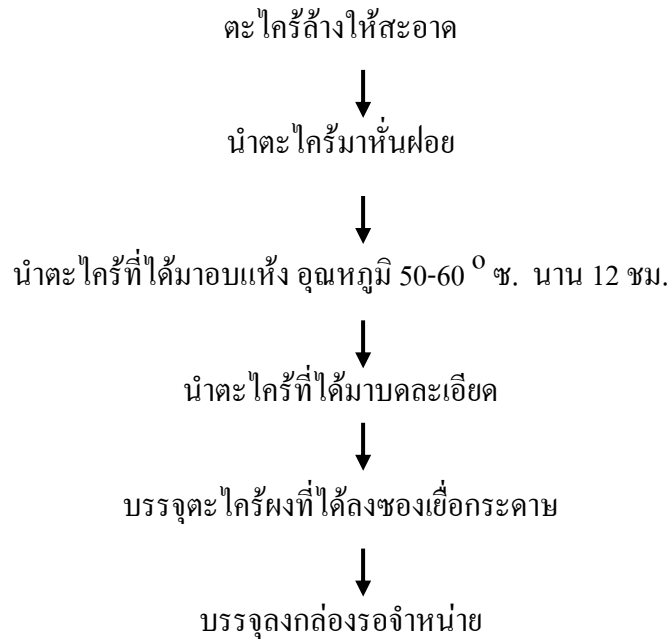
ปิดฝาให้สนิท



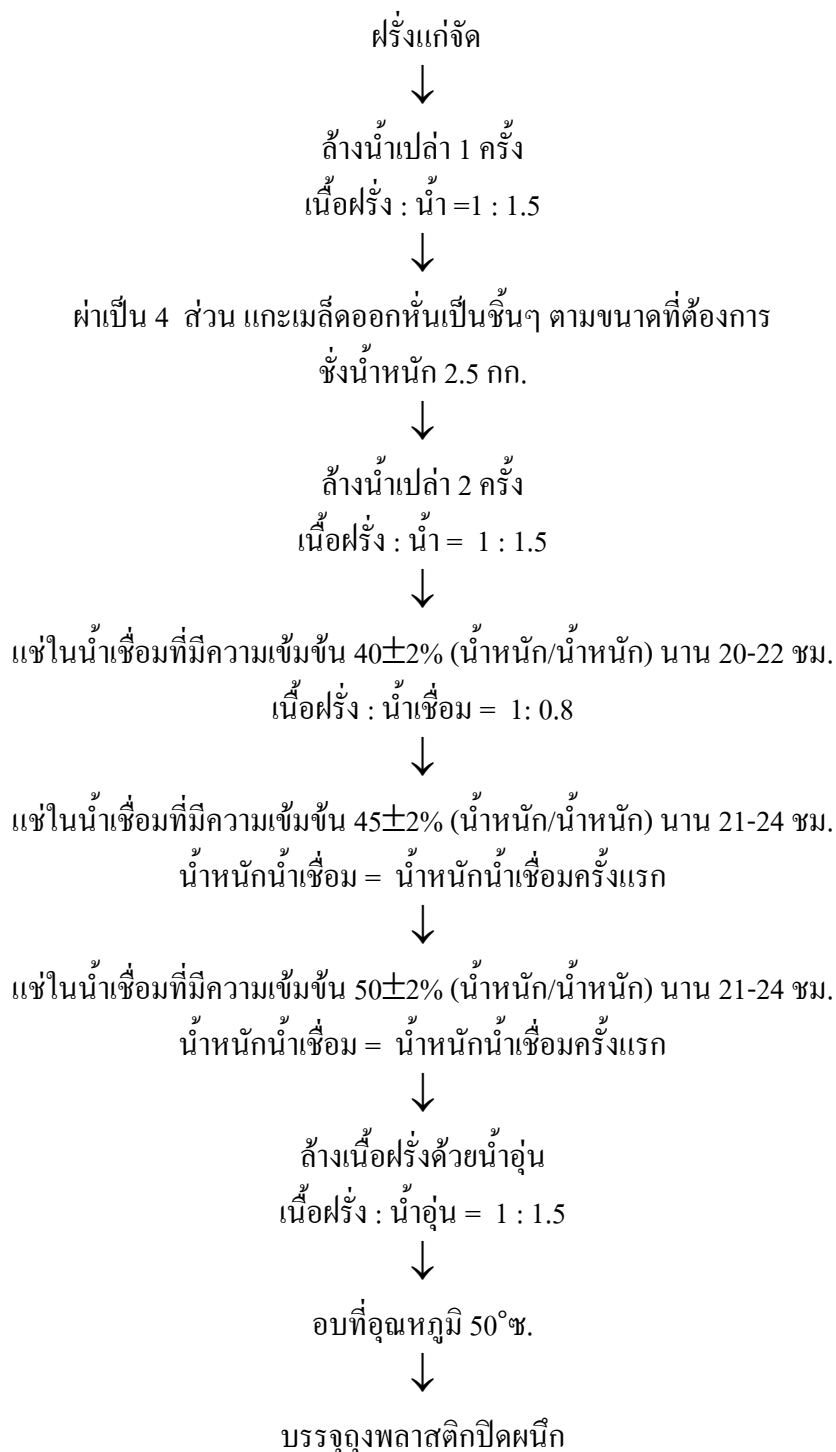
ต้มในน้ำเดือด ประมาณ 10 นาที

ภาคผนวก 3

กระบวนการผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม



ภาคผนวก 4
กระบวนการผลิตฟรังเชื่อมอบแห้ง
(แบบประหยัดน้ำตาล)



กระบวนการผลิตฟรังกวอนและฟรังกวอนหยี

น้ำเชื่อมที่แช่เนื้อฟรังครั้งสุดท้าย (50±2 บริกซ์)



ปั่นเนื้อฟรังกับน้ำเชื่อม (50±2 บริกซ์)
(น้ำเชื่อม : เนื้อฟรัง = 1:2.8)



ใส่เกลือและกรดซิตริกเข้าไพอ่อนๆ ประมาณ 56 นาที
(ให้น้ำหนักลดลงประมาณ 60.6% ของน้ำหนักน้ำเชื่อมรวมเนื้อฟรัง)



ใส่เบะแซ



ตั้งไฟประมาณ 40 นาที

(ให้น้ำหนักลดลงประมาณ 50 % ของน้ำหนักส่วนประกอบทั้งหมดหรือวัดปริมาณของแข็งที่ละลายได้ ประมาณ 81 บริกซ์)



นำมาเกลี่ยให้เป็นแผ่นมีความหนา 1 ซม.



ทิ้งไว้ 1 ½ - 2 ชั่วโมง



ใช้พิมพ์กดให้เป็นลูกกลม



คลุกพริกป่นและน้ำตาลทรายป่นอบที่อุณหภูมิ 50°ซ. นาน 1-3 ชั่วโมง



ห่อกระดาษแก้วแล้วบรรจุในขวดสะอาดและปิดสนิท

ภาคผนวก 5

แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP)

จี.เอ็ม.พี.

คือ

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)



แนวทางการผลิตอาหาร
ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP)



ภาพตัวอย่าง
การจัดการ
ผลิตอาหาร

บริเวณ
จัดเก็บ
ภาชนะบรรจุ

GMP สุขลักษณะทั่วไป



1. สุขลักษณะที่ตั้ง
และอาคารผลิต
2. เครื่องมือ เครื่องจักร
และอุปกรณ์การผลิต

GMP สุขลักษณะทั่วไป (ต่อ)



3. การควบคุม
กระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล

GMP สุขลักษณะทั่วไป (ต่อ)



5. การบำรุงรักษาและ
ทำความสะอาด
6. บุคลากร

1. สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 ที่ตั้งและสิ่งแวดล้อม

หลีกเลี่ยง

1.2 อาคารผลิต

• บริเวณผลิต

- มีพื้นที่เพียงพอ และแยกตามสายผลิต
- ไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต
- มีชั้น/ พื้นยกสูงเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และสารเคมี และไม่วางชิดผนัง

1.2 อาคารผลิต

- พื้น ฝาผนัง และเพดาน
- ระบบระบายอากาศ และแสงสว่าง
- การป้องกันสัตว์และแมลง

2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- สัมผัสกับอาหาร
- ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ/ ไม่เป็นสนิม
- แข็งแรง ทนทาน และไม่ควรทำด้วยไม้
- ไม่มีวัสดุสัมผัสและรอยเชื่อมเรียบ
- มีจำนวนเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน
- แยกประเภทของภาชนะที่ใช้
- จัดเก็บอุปกรณ์อย่างเหมาะสม

2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต(ต่อ)

- การออกแบบและการติดตั้ง
- ป้องกันการปนเปื้อน ทำความสะอาดง่าย ทั้งถึง
- จำนวนพอเพียงและสมประโยชน์
- ความสูงของโต๊ะที่ใช้ในการผลิตเหมาะสม
- อุปกรณ์ที่ใช้ในการให้ความร้อนสามารถควบคุมความร้อนได้ มีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิที่เกี่ยวข้องตรง

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

- วัตถุดิบ/ ส่วนผสม/ ภาชนะบรรจุ
- คัดเลือกวัตถุดิบ ล้าง และเก็บในที่ป้องกันการปนเปื้อนได้
- วัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายให้เก็บไว้ในที่เย็น
- จัดเก็บเป็นระบบ นำไปใช้ได้ตามลำดับก่อนหลัง
- น้ำ/ น้ำแข็ง/ ใอน้ำที่สัมผัสอาหาร
- มีมาตรฐานตามประกาศฯ
- มีการควบคุมน้ำที่ใช้ซ้ำ

3. การควบคุมกระบวนการผลิต (ต่อ)

- การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิตอาหาร

*** เป็นส่วนที่สำคัญที่สุด ***

- ขั้นตอนการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อ
- การทำให้เย็น
- การแปรรูปในกระบวนการผลิต
- การเก็บรักษา




3. การควบคุมกระบวนการผลิต (ต่อ)

- การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร
- ทำภายใต้การควบคุมสภาวะต่างๆ และถูกสุขลักษณะ

- การบันทึกและรายงานผล
- ผลการตรวจวิเคราะห์
- ชนิด/ ปริมาณการผลิต
- วัน เดือน ปี ที่ผลิต

เก็บ 2 ปี




4. การสุขาภิบาล

- น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน
- สะอาด ปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น
- อ่างล้างมือหน้าทางเข้าบริเวณผลิต
- ห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม
- ต้องแยกต่างหากจากบริเวณที่ผลิต
- ไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง



4. การสุขาภิบาล (ต่อ)

- ทางระบายน้ำทิ้ง
- มีอุปกรณ์ดักเศษอาหารอย่างเหมาะสม
- ระบบกำจัดขยะมูลฝอย
- การป้องกัน กำจัด สัตว์/ แมลง





5. การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

- ตัวอาคารสถานที่ผลิต

- เครื่องมือ/ เครื่องจักร/ อุปกรณ์ในการผลิต
- สารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

จัดการ และ รักษาสภาพให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ สม่ำเสมอ ป้องกันการปนเปื้อน





6. บุคลากร

สุขภาพ : การแต่งกาย : พฤติกรรม : การอบรม

สุขลักษณะที่ดี

↓

ลดการปนเปื้อนอันตรายสู่อาหาร






สรุป GMP สุขลักษณะทั่วไป



1. สุขลักษณะที่ต้ง
และอาคารผลิต



2. เครื่องมือ เครื่องจักร
และอุปกรณ์การผลิต



3. การควบคุม
กระบวนการผลิต



4. การสุขาภิบาล



5. การบำรุงรักษาและ
ทำความสะอาด



6. บุคลากร

ภาคผนวก 6

กำหนดการฝึกอบรม

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
ณ ศูนย์ฝักอาชีพตำบลบ้านหม้อ ตำบลบ้านหม้อ อำเภอบ้านหม้อ จังหวัดสระบุรี

วันพุธที่ 7 มี.ค. 2550

- | | |
|-------------|--|
| 08.00-09.00 | ลงทะเบียน |
| 09.00-09.15 | พิธีเปิด (ถ้ามี) |
| 09.15-10.00 | บรรยายหลักการผลิต น้ำชาใบหม่อนรสมะนาว
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร |
| 10.00-11.00 | บรรยายหลักการผลิต น้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ |
| 11.00-12.00 | บรรยายแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP)
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์
แบ่งเป็น 2 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 ผู้ดูแล นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนายจิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์
กลุ่มที่ 2 ผู้ดูแล นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ และนายจิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์ |
| 12.00-13.00 | พักรับประทานอาหารกลางวันตามอัธยาศัย |
| 13.00-14.30 | ปฏิบัติการผลิตน้ำชาใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม |
| 14.30-16.00 | ปฏิบัติการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม |
| 16.00-16.30 | บรรยายสรุป ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ |

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
ณ วัดบ้านช่องไต้ ตำบลบ้านป่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

วันพฤหัสบดีที่ 8 มี.ค. 2550

- | | |
|-------------|--|
| 08.00-09.00 | ลงทะเบียน |
| 09.00-09.15 | พิธีเปิด (ถ้ามี) |
| 09.15-10.00 | บรรยายหลักการผลิต น้ำชาใบหม่อนรสมะนาว
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร |
| 10.00-11.00 | บรรยายหลักการผลิต น้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ |
| 11.00-12.00 | บรรยายแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP)
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์
แบ่งเป็น 2 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 ผู้ดูแล นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนายจิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์
กลุ่มที่ 2 ผู้ดูแล นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ และนายจิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์ |
| 12.00-13.00 | พักรับประทานอาหารกลางวันตามอัธยาศัย |
| 13.00-14.30 | ปฏิบัติการผลิตน้ำชาใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม |
| 14.30-16.00 | ปฏิบัติการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม |
| 16.00-16.30 | บรรยายสรุป ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ |

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
ณ กลุ่มแม่บ้านน้ำลูกยอ ตำบลคำพราน อำเภอคำพราน จังหวัดสระบุรี

วันศุกร์ที่ 9 มี.ค. 2550

08.00-09.00	ลงทะเบียน
09.00-09.15	พิธีเปิด (ถ้ามี)
09.15-10.00	บรรยายหลักการผลิต น้ำชาใบหม่อนรสมะนาว โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร
10.00-11.00	บรรยายหลักการผลิต น้ำมะขามพร้อมดื่ม โดย นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์
11.00-12.00	บรรยายแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP) โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ แบ่งเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ผู้ดูแล นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนายจิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์ กลุ่มที่ 2 ผู้ดูแล นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ และนายจิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวันตามอัธยาศัย
13.00-14.30	ปฏิบัติการผลิตน้ำชาใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม
14.30-16.00	ปฏิบัติการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม
16.00-16.30	บรรยายสรุป ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลมิตรภาพ ตำบลมิตรภาพ
อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

วันพุธที่ 4 เม.ย. 2550

08.00-09.00	ลงทะเบียน
09.00-09.15	พิธีเปิด (ถ้ามี)
09.15-09.45	บรรยายหลักการผลิต น้ำชาใบหม่อนรสมะนาว โดย นางพรภัทรา ศรีนรคุตร
09.45-10.15	บรรยายหลักการผลิต น้ำมะขามพร้อมดื่ม โดย นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ แบ่งเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ผู้ดูแล นางพรภัทรา ศรีนรคุตร และนายอินทราวุช นัตรเกษ กลุ่มที่ 2 ผู้ดูแล นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ และนายณรงค์เดช อาษา
10.15-11.00	ปฏิบัติการผลิตน้ำชาใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม
11.00-11.45	ปฏิบัติการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม
11.45-12.00	บรรยายสรุป,ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม โดย นางพรภัทรา ศรีนรคุตร,นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์, นายอินทราวุช นัตรเกษ และนายณรงค์เดช อาษา

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี

วันพุธที่ 4 เม.ย. 2550

- | | |
|-------------|---|
| 13.00-13.30 | ลงทะเบียน |
| 13.30-13.45 | พิธีเปิด (ถ้ามี) |
| 13.45-14.15 | บรรยายหลักการผลิต น้ำชาใบหม่อนรสมะนาว
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร |
| 14.15-14.45 | บรรยายหลักการผลิต น้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์
แบ่งเป็น 2 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 ผู้ดูแล นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนายอินทราวุธ นัตรเกษ
กลุ่มที่ 2 ผู้ดูแล นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ และนายณรงค์เดช อาษา |
| 14.45-15.30 | ปฏิบัติการผลิตน้ำชาใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม |
| 15.30-16.15 | ปฏิบัติการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม |
| 16.15-16.30 | บรรยายสรุป, ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร,นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์,
นายอินทราวุธ นัตรเกษ และนายณรงค์เดช อาษา |

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ณ ศูนย์เรียนรู้ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตำบลพุดแค อำเภอมะนังจังหวัดยะลา

วันพฤหัสบดีที่ 5 เม.ย. 2550

- | | |
|-------------|---|
| 08.00-09.00 | ลงทะเบียน |
| 09.00-09.15 | พิธีเปิด (ถ้ามี) |
| 09.15-09.45 | บรรยายหลักการผลิต น้ำชาใบหม่อนรสมะนาว
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร |
| 09.45-10.15 | บรรยายหลักการผลิต น้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย นางสาวปทุมณา บุญยะภักดิ์
แบ่งเป็น 2 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 ผู้ดูแล นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนายอินทราวุธ ฉัตรเกษ
กลุ่มที่ 2 ผู้ดูแล นางสาวปทุมณา บุญยะภักดิ์ และนายณรงค์เดช อาษา |
| 10.15-11.00 | ปฏิบัติการผลิตน้ำชาใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม |
| 11.00-11.45 | ปฏิบัติการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม |
| 11.45-12.00 | บรรยายสรุป, ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร, นางสาวปทุมณา บุญยะภักดิ์,
นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ และนายณรงค์เดช อาษา |

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ณ ศาลาประชามหุบบ้านป่าไผ่ ตำบลจันทัก อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

วันอังคารที่ 3 เม.ย. 2550

- | | |
|-------------|---|
| 13.00-13.30 | ลงทะเบียน |
| 13.30-13.45 | พิธีเปิด (ถ้ามี) |
| 13.45-14.15 | บรรยายหลักการผลิต น้ำชาใบหม่อนรสมะนาว
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร |
| 14.15-14.45 | บรรยายหลักการผลิต น้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์
แบ่งเป็น 2 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 ผู้ดูแล นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนายอินทราวุธ ฉัตรเกษ
กลุ่มที่ 2 ผู้ดูแล นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์ และนายณรงค์เดช อาษา |
| 14.45-15.30 | ปฏิบัติการผลิตน้ำชาใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม |
| 15.30-16.15 | ปฏิบัติการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม |
| 16.15-16.30 | บรรยายสรุป, ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร, นางสาวปุณณภา บุญยะภักดิ์,
นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ และนายณรงค์เดช อาษา |

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ณ สถานีวิจัยพืชลำตะคอง ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

วันพุธที่ 27 มิ.ย. 2550

- | | |
|-------------|--|
| 08.00-09.00 | ลงทะเบียน |
| 09.00-09.15 | พิธีเปิด (ถ้ามี) |
| 09.15-10.00 | บรรยายหลักการผลิต น้ำชาใบหม่อนรสมะนาว
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร |
| 10.00-11.00 | บรรยายหลักการผลิต น้ำมะขามพร้อมดื่ม
โดย นางสาวปุณณภา บุญชะภักดิ์ |
| 11.00-12.00 | บรรยายแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP)
โดย นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ
แบ่งเป็น 2 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 ผู้ดูแล นางพรภัทธา ศรีนรคุตร และนายอินทราวุธ ฉัตรเกษ
กลุ่มที่ 2 ผู้ดูแล นางสาวปุณณภา บุญชะภักดิ์ และนายณรงค์เดช อาษา |
| 12.00-13.00 | พักรับประทานอาหารกลางวันตามอัธยาศัย |
| 13.00-14.30 | ปฏิบัติการผลิตน้ำชาใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม |
| 14.30-16.00 | ปฏิบัติการผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม |
| 16.00-16.30 | บรรยายสรุป, ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม
โดย นางพรภัทธา ศรีนรคุตร, นางสาวปุณณภา บุญชะภักดิ์,
นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ และนายณรงค์เดช อาษา |

การฝึกอบรมการผลิตตะไคร้ผงขงดืม
โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรสิงห์พัฒนา ตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

วันเสาร์ที่ 9 ธ.ค. 2549

08.00-09.00	ลงทะเบียน
09.00-09.15	พิธีเปิด (ถ้ามี)
09.15-10.30	บรรยายหลักการผลิตตะไคร้ผงขงดืม โดย นายอินทราวุธ นัตรเกษ แบ่งเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ผู้ดูแล นายณรงค์เดช อาษา กลุ่มที่ 2 ผู้ดูแล นายอินทราวุธ นัตรเกษ
10.30-12.00	สาธิตและปฏิบัติการผลิตตะไคร้ผงขงดืม
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารตามอัธยาศัย
13.00-14.30	สาธิตและปฏิบัติการผลิตตะไคร้ผงขงดืม(ต่อ)
14.30-16.00	สาธิตและปฏิบัติการบรรจุตะไคร้ผงขงดืมลงในซองเยื่อกระดาษ
16.00-16.30	บรรยายสรุป, ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม โดย นายอินทราวุธ นัตรเกษ และนายณรงค์เดช อาษา

การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง
โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำอำเภอบางซ้าย อำเภอบางซ้าย
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันพฤหัสบดีที่ 21 มิถุนายน 2550

08:30 - 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 - 10:30 น.	บรรยายเรื่องการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง โดย นายอินทราวุธ นัตรเกษ
10:30 - 12:00 น.	ฝึกภาคปฏิบัติการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง โดยแบ่งเป็นสองกลุ่ม ผู้ดูแลกลุ่มที่หนึ่งนายอินทราวุธ นัตรเกษ ผู้ดูแลกลุ่มที่หนึ่งนายณรงค์เดช อาษา
12:00 – 13:00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13:00 - 15:30 น.	ฝึกภาคปฏิบัติการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง (ต่อ)
15:30 - 16:00 น.	บรรยายสรุป, ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม โดย นายอินทราวุธ นัตรเกษ และนายณรงค์เดช อาษา

การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง

โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ณ ห้องประชุมโรงเรียนวัดทางหลวง ตำบลปลายกั๊ต อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันศุกร์ที่ 22 มิถุนายน 2550

08:30 - 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 - 10:30 น.	บรรยายเรื่องการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง โดย นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ
10:30 - 12:00 น.	ฝึกภาคปฏิบัติการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง โดยแบ่งเป็นสองกลุ่ม ผู้ดูแลกลุ่มที่หนึ่ง นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ ผู้ดูแลกลุ่มที่หนึ่ง นายณรงค์เดช อาษา
12:00 - 13:00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13:00 - 15:30 น.	ฝึกภาคปฏิบัติการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง (ต่อ)
15:30 - 16:00 น.	บรรยายสรุป, ตอบข้อซักถาม และปิดการฝึกอบรม โดย นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ และนายณรงค์เดช อาษา

ภาคผนวก 7
รายชื่อผู้เข้าฝึกอบรม

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนธรรมชาติ และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วันพุธที่ 7 มี.ค. 2550

ณ ศูนย์ฝักอาชีพตำบลบ้านหม้อ ตำบลบ้านหม้อ อำเภอบ้านหม้อ จังหวัดสระบุรี

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	โทรศัพท์
1	นางนฤมล ธรรมวงษ์	132	1	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	084-101-0372
2	นายนิยม จอมพุก	21	1	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
3	นายสมพิศ อยู่เจริญ	13	1	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	081-278-0575
4	นายสมพงษ์ อยู่เจริญ	15	1	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
5	นางทองดี แซ่อึ้ง	153	3	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
6	นางอัมพร รัศมี	175	4	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
7	นางอารีรัตน์ ตั้งทอง	26	5	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
8	นางจงดี ทิศนา	98	5	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
9	นายธงไชย เผ่ารัชตพิบูลย์	113/24	5	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	085-513-4547
10	นายบรรจง ชูลจวง	69	6	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
11	นายบรรจง แสงเกิด		6	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
12	นางประไพ แพเจริญ	4	6	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
13	นางอารีย์ กิริยา	62/2	6	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
14	นายไพรัช ประยูรเวชช์	32/1	6	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	034-163-1375
15	นางทองคำ สิ้นเซย	26	7	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
16	นายสุนทร สิ้นเซย	26	7	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
17	นายกำจัด รัตนะ	36	8	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
18	นายจำลอง ชาญญา	73	8	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
19	นายนพพรชัย เพชนวน	152	8	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	086-102-3523
20	นางสาวสมบุญ คั่นวัฒนา	296	9	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-
21	นางจำเนียร เทียนเจริญ	14	9	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	036-300-370
22	นพรัตน์ สรภิตย์	196	10	บ้านหม้อ	บ้านหม้อ	สระบุรี	-

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	โทรศัพท์
23	วรรณพร เกียรติสุวรรณ	80/3	10	บ้านหมอ	บ้านหมอ	สระบุรี	-
24	นางสุมาลี เทพวิมลเมธิกุล	123	10	บ้านหมอ	บ้านหมอ	สระบุรี	-
25	นายนิยม โตโสภณ	14	10	บ้านหมอ	บ้านหมอ	สระบุรี	-
26	นายนพดล เทียนเงิน	188	10	บ้านหมอ	บ้านหมอ	สระบุรี	085-181-0257
27	นางสมศรี วิทยาตร์ฤกษ์	440/8	12	บ้านหมอ	บ้านหมอ	สระบุรี	036-300-192

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วันพฤหัสบดีที่ 8 มี.ค. 2550

ณ วัดบ้านช่องไต้ ตำบลบ้านป่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	โทรศัพท์
1	นางสุดใจ บุการดี	25	1	บ้านป่า	แก่งคอย	087-907-0547
2	นางสาวนัศดา อินทวร	63	1	บ้านป่า	แก่งคอย	081-247-1349
3	นางกัญญาภรณ์ ผสมทรัพย์	53	2	บ้านป่า	แก่งคอย	086-130-3525
4	นางวีระพร มีชาติ	9/2	2	บ้านป่า	แก่งคอย	089-238-4437
5	นายชาติ มีชาติ	9/2	2	บ้านป่า	แก่งคอย	085-195-2362
6	นายหัน คล่องแคล่ว	20	2	บ้านป่า	แก่งคอย	-
7	นางวันทนา รูปพรหม	53/1	2	บ้านป่า	แก่งคอย	-
8	นางบุญมี พรหมมา	53/7	2	บ้านป่า	แก่งคอย	-
9	นายทองคำ พรหมมา	53	2	บ้านป่า	แก่งคอย	081-294-9339
10	นายประเสริฐ ทองสุข	30	5	บ้านป่า	แก่งคอย	036-306-203
11	นางบัวขาว ขอบธรรม	31	5	บ้านป่า	แก่งคอย	-
12	นางกำไร ไถ่ป่า	46	5	บ้านป่า	แก่งคอย	036-306-213
13	นางบุญลี แดงศิณี	18	7	บ้านป่า	แก่งคอย	036-247-485
14	นางบุญรอด เฟื่องแพง	18/1	7	บ้านป่า	แก่งคอย	-
15	นางสำลี วิเศษวุฒิ	27/1	7	บ้านป่า	แก่งคอย	-
16	นางเพียง เทพมณี	14	7	บ้านป่า	แก่งคอย	086-128-9472
17	นางอุมาพร พิมสมา	9/9	7	บ้านป่า	แก่งคอย	086-778-1382
18	นางวัลลภา เทพมณี	9/4	7	บ้านป่า	แก่งคอย	086-206-204
19	นางวันสรา ทองวิจิตร	24/5	7	บ้านป่า	แก่งคอย	036-245-701
20	นางสวรรค์ รอบวงค์	9	8	บ้านป่า	แก่งคอย	036-320-744
21	นางเสาวลักษณ์ ป้องจันทา	35/1	8	บ้านป่า	แก่งคอย	087-123-6174
22	นางสุมาลี บัวศรี	35/1	8	บ้านป่า	แก่งคอย	036-251-519
23	นางศรีสง่า จันดี	81	9	บ้านป่า	แก่งคอย	036-251-647
24	นางแดง นิมพา	172/29	10	บ้านป่า	แก่งคอย	086-131-4831
25	นายบุญเลิศ พิมพา	172/29	10	บ้านป่า	แก่งคอย	089-902-3390
26	นางสาวพรพิมล สุภิมารศ			บ้านป่า	แก่งคอย	036-320-529

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	โทรศัพท์
27	นางปราณี เมธาบุตร			บ้านป่า	แก่งคอย	036-320-529
28	นางนันทาวดี มั่นกัตติญญ			บ้านป่า	แก่งคอย	036-320-529

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วันศุกร์ที่ 9 มี.ค. 2550

ณ กลุ่มแม่บ้านน้ำตกยอ ตำบลคำพราน อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	นางสมพงษ์ สวนพิğun	106/1	1	คำพราน	วังม่วง	089-080-5426
2	นางละออง สวนพิğun	131	1	คำพราน	วังม่วง	-
3	นางลีนจี้ ภัยนิราศ	70	2	คำพราน	วังม่วง	082-747-847
4	นายวิสุทธิ์ บุญเกษม	419/1	7	คำพราน	วังม่วง	036-359-230
5	นางสุนันทา แก้วนภา	65/2	7	คำพราน	วังม่วง	081-294-6760
6	นางศิริรัตน์ บุญเย็น	76/19	7	คำพราน	วังม่วง	-
7	นางสาวมี โขชยา	65/2	7	คำพราน	วังม่วง	-
8	นางสอาด ฤทธิบุตร	148	7	คำพราน	วังม่วง	089-612-7672
9	นางปราณี ฤทธิบุตร	64/1	7	คำพราน	วังม่วง	081-364-9809
10	นางวันทนา โกษาธิน	148/3	7	คำพราน	วังม่วง	086-093-6960
11	นางอุทัย กล้ากลาง	148/4	7	คำพราน	วังม่วง	086-130-7004
12	นางสาวอัมใจ กล้ากลาง	148/4	7	คำพราน	วังม่วง	081-072-2072

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วันพุธที่ 4 เม.ย. 2550

ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลมิตรภาพ ตำบลมิตรภาพ

อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	เด็กหญิงนภาพร ระลึกมูล	466/39	1	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	-
2	นางเพียงใจ เกี้ยวชะ	9	2	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	086-123-8492
3	นางบุญมี ทศศตวรรษกุล	45	2	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-3411954
4	เด็กหญิงเสาวลักษณ์ ทศศตวรรษกุล	45	2	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	-
5	นางมนต์รักข์ อินทร์พันธุ์	72	2	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-341-371
6	นางศิริอร สิมอุตร	49	2	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-341-892
7	นางทองคูน สระแก้ว	49	2	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	-
8	นางสาวเบญจมาศ แซ่โจ้ว	10	2	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-341-467
9	นางสาววิไลวรรณ มีบุปผา	29	6	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-327-282
10	นางกุศล พรรณนิชม	150	6	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	081-947-3454
11	นางวัชณี ธรรมวัตร	23	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	089-805-7027
12	นางนางแมว ศิริวัฒน์	25	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-327-082
13	นางวัลลา คชวิเชียร	101	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-341-901
14	นางทองมี ศรีสุริยพงศ์	154	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	-
15	นางสาวนงลักษณ์ โพธิ์ล้ำ	89	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	-
16	นางไพรวลัย นิลสิงขร	21	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-341-413
17	นางเอี่ยมพร กาพย์กระโทก	17	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-341-864
18	นางทองสุข จบเจนไพร	33	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-431-869
19	นางบุญร่วม ศรีสว่าง	41	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-341385
20	นางสาวสมพร ศรีอินทร์	141	8	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	036-327-282
21	เด็กหญิงผกาพรรณ มีอารีย์	22/2	11	มิตรภาพ	มวกเหล็ก	-

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วันพุธที่ 4 เม.ย. 2550

ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	นายณรงค์วาทย์ สงวนพรรค	9/1	6	กลุ่มหัก	หนองแค	081-254-0779
2	นางสาววิตรี กลิ่นหอม	15/3	6	กลุ่มหัก	หนองแค	089-140-0724
3	นางบุญชู งามขำ	35	8	กลุ่มหัก	หนองแค	-
4	นางละมัย คงชนคุณวุฒิ	49	10	กลุ่มหัก	หนองแค	081-480-7817
5	นางป่วน พงษ์ท่า	25	5	ไผ่ดำ	หนองแค	089-825-1907
6	นายประภาท สอนออัน	1/3	9	หนองนาค	หนองแค	081-480-0625
7	นายวุฒิ หอยสิง	1/2	1	หนองโรง	หนองแค	081-426-1713
8	นางวันเพ็ญ คนขำ	15/2	1	หนองโรง	หนองแค	085-192-9051
9	นางสาวสุทธาทิพ นาเจริญ	51	4	หนองโรง	หนองแค	036-383-227
10	นางสาวอนันต์ อรัญปักยี	51	4	หนองโรง	หนองแค	036-383-227
11	เด็กหญิงชนิดา เกิดน้อย	13/1	6	หนองโรง	หนองแค	089-822-9987
12	นางสไไหม สอนออัน	1/3	9	หนองโรง	หนองแค	081-299-8649
13	นางทองคำ ประทุม	8/1	10	หนองโรง	หนองแค	-
14	นางเลียม รสมัน	24/1	10	หนองโรง	หนองแค	-
15	นางสุกัลดา อาดำ	21/8	10	หนองโรง	หนองแค	-
16	นางกรรณิกา เนียมหอม	23	10	หนองโรง	หนองแค	-
17	นางสาวสุกัญญา เนียมหอม	23	10	หนองโรง	หนองแค	-
18	นางคารา บุญศิริ	9/5	10	หนองโรง	หนองแค	089-239-6466
19	นางสาวกานต์สินี บุญศิริ	9/5	10	หนองโรง	หนองแค	-
20	นายนิพนธ์ มัครัตน์	21	10	หนองโรง	หนองแค	086-128-9927
21	นางสาวอมรา บุญศิริ	9/5	10	หนองโรง	หนองแค	-
22	นายวัลลภ วาจามธุระ	49	10	หนองโรง	หนองแค	081-480-7817
23	นางสาวนัชฐา เอนเขตรการ	40	1	นพรัตน์	หนองเสือ	จ.ปทุมธานี
24	นางสำเริง แจ็งกระจ่าง	24	4	นพรัตน์	หนองเสือ	จ.ปทุมธานี

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วันพฤหัสบดีที่ 5 เม.ย. 2550

ณ ศูนย์เรียนรู้ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตำบลพุดแค อำเภอนครหลวง จังหวัดสุพรรณบุรี

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	นางสาวนารีรัช อุทัยแสงสกุล	15/4	1	พุดแค	นครหลวง	086-311-9836
2	นางสาวเทพยุดา ชัยกลาง	123/1	1	พุดแค	นครหลวง	-
3	นางศุภรา ชัยกลาง	123/1	1	พุดแค	นครหลวง	-
4	นางสาวสุพรรณิ ทองแท้	55/4	1	พุดแค	นครหลวง	-
5	นางสาวอรสา เปี่ยมสอาด	38	1	พุดแค	นครหลวง	081-704-1369
6	นางอรุณ สายพิน	85	1	พุดแค	นครหลวง	-
7	นางสาวน้ำค้าง คล้ายศรี	91	1	พุดแค	นครหลวง	089-241-2728
8	นางสาวรุ่งนภา ลมสูงเนิน	15/1	5	พุดแค	นครหลวง	089-080-1829
9	นายสิปปกร สีเขียว	1/1	2	หน้าพระลาน	นครหลวง	087-987-1614
10	นางสาวปวีณา การะเกตุ	1/1	2	หน้าพระลาน	นครหลวง	089-616-6336
11	นางทิพวัลย์ อุดมทรัพย์	1/1	2	หน้าพระลาน	นครหลวง	089-085-9138

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วันอังคารที่ 3 เม.ย. 2550

ณ ศาลาประชามหมู่บ้านป่าไผ่ ตำบลจันทัก อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	นายเป็รื่อง เพลิดขุนทด	53	10	หนองบัวตะเกียด	ด่านขุนทด	085-763-1059
2	นางสุ้ยงิม จารุสิน	50	1	จันทัก	ปากช่อง	081-976-7163
3	นางสาววาลี แซ่เฮง	28/1	1	จันทัก	ปากช่อง	089-283-0685
4	นายธนากร ดวงสุวรรณกุล	83/3	1	จันทัก	ปากช่อง	044-317-190
5	นางอนงค์ อาจนงค์	113/1	1	จันทัก	ปากช่อง	044-317-114
6	นางสาวขนิษฐา คัมภีร์	113/1	1	จันทัก	ปากช่อง	044-317-114
7	นางประยูร พันธุ์วัฒน์	117	1	จันทัก	ปากช่อง	
8	นางสมใจ นิลมณี	102/1	1	จันทัก	ปากช่อง	-
9	นางวิไล ชัยภูมิ	84	6	จันทัก	ปากช่อง	081-848-2423
10	นางสาวอรพรรณ ไชโย	85/1	6	จันทัก	ปากช่อง	084-337-5270
11	นางสาวนิสาร์รัตน์ แก้วมณี	85/1	6	จันทัก	ปากช่อง	084-337-5130
12	เด็กชายณัฐวุฒิ แก้วมณี	85/1	6	จันทัก	ปากช่อง	-
13	นายบุญเหลือ สะโคอยู่	85/1	6	จันทัก	ปากช่อง	089-898-2969
14	นางบุญหิน ชัยภูมิ	154/1	6	จันทัก	ปากช่อง	-
15	นางประสงค์ สุขศรีนาค	38	7	จันทัก	ปากช่อง	086-248-8253
16	นางฉลอม เวชสุวรรณ	127	8	จันทัก	ปากช่อง	086-1368272
17	นางสาวนรินทร์ เวชสุวรรณ	127	8	จันทัก	ปากช่อง	-
18	นางลำลี ศรีจันรัน	25	9	จันทัก	ปากช่อง	085-772-4660
19	นางมนัสมนต์ สุรโยธี	320	18	จันทัก	ปากช่อง	-
20	นายหิรัญ ดารา	320	18	จันทัก	ปากช่อง	085-819-5755
21	นางจินตนา ภูนาบุญย์	1102	1	หัวทะเล	เมือง	081-718-4271
22	นายอรรณพ ภูนาบุญย์	1102	1	หัวทะเล	เมือง	081-7184275
23	นางสาวศิริินภา แสงอรุณ	227/50	1	คลองไผ่	สีคิ้ว	089-630-8233
24	นางสาวณัฐธิญา ด่านขุนทด	68	7	คลองไผ่	สีคิ้ว	085-497-4755

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม

วันพุธที่ 27 มิ.ย. 2550

ณ สถานีวิจัยพืชลำตะคอง ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	นายสุทธิสินธุ์ อัครพลโชติ	-	1	สระแกราช	ปักธงชัย	นครราชสีมา
2	นางวิภา เศษกลาง	23/12	1	คูรูสามัคคี	ปากช่อง	นครราชสีมา
3	นางมุกดา ศิริวิทย์รัตน์	23/12	1	คูรูสามัคคี	ปากช่อง	นครราชสีมา
4	นายโสภณ ศิริวิทย์รัตน์	23/12	1	คูรูสามัคคี	ปากช่อง	นครราชสีมา
5	นายอาคม กองวิบูลศิริ	22	1	จันทัก	ปากช่อง	นครราชสีมา
6	นายหิรัญ ดารา	320	18	จันทัก	ปากช่อง	นครราชสีมา
7	นางศิริ พรหมชู	5/3	4	บ้านไผ่	ปากช่อง	นครราชสีมา
8	นางสาวรจนา อนันต์พัชรินทร์	173/5	ถ.เทศบาล16	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
9	นางทองภาศ นาจันทัต	129/2	ถ.มิตรภาพ	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
10	นางการทอง เพ็ญนาดี	129/2	ถ.มิตรภาพ	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
11	นางอำไพ สุขเกษม	50/16	เทศบาล	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
12	นางสาวรจนา อนันต์พัชรินทร์	173/5	เทศบาล 16	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
13	นางชลอ บุญชื่น	29/1	เทศบาล 16	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
14	นายอาทิตย์ บุญชื่น	29/1	เทศบาล 16	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
15	นางสาวรัฐหทัย ตันตระกูล	135	เทศบาล 17	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
16	นางนภารัตน์ คำแข็ง	73	เทศบาล 28	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
17	นางทัศนีย์ ศรีสวัสดิ์วงศ์	41/1	เทศบาล 3	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
18	นางกมลการ พงศ์ศิริกุล	328	เทศบาลเมือง	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
19	นางวิภา เศษกลาง	189-191	เทศบาลเมือง	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
20	นางฉวี ศรีเจริญพาณิชย์	189-193	เทศบาลเมือง	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
21	นางชนิษฐา ประสพสินธุ์	189-194	เทศบาลเมือง	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
22	นางนิชภา ขุ้ยเรือง	189-195	เทศบาลเมือง	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
23	นางชนัญญา คูวัดสี	189-196	เทศบาลเมือง	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
24	นางสมควร ขุมทรัพย์	189-197	เทศบาลเมือง	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา
25	นางสุชฎทัย พัฒนพงศ์จรัส	76	เทศบาลเมือง	ปากช่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
26	นางนิตา มีอารีย์	-	3	พญาเย็น	ปากช่อง	นครราชสีมา
27	นางไพรัตน์ พรหมชน	1/5	12	วังกะทะ	ปากช่อง	นครราชสีมา
28	นายนิรันดร์ พลศรี	-	1	วังไทร	ปากช่อง	นครราชสีมา
29	นางสาวสุภัทรี ปิจชัย	-	1	วังไทร	ปากช่อง	นครราชสีมา
30	สืบเอกสุนทร สุพัฒกุล	-	1	วังไทร	ปากช่อง	นครราชสีมา
31	นายจำลอง นุสอนงค์	522	3	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
32	นายวิษณุ ชมวง	129/2	3	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
33	นายพงษ์ศักดิ์ มีพวง	129/2	3	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
34	นายรุ่งโรจน์ ม่วงกลาง	33/1	3	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
35	นายสุเทพ ม่วงกลาง	33/1	3	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
36	นายพงษ์สกร มีพวง	33/1	3	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
37	นางนุกูล ผลานิผล	107	4	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
38	นางสาวเพ็ญจันทร์ ประทีปอมฤต	191	4	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
39	นางสมภาร ผ่องแผ้ว	119/2	4	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
40	นางมาลัย จิมสูงเนิน	247/1	4	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
41	นางต้อย เกษมศรีวิวัฒน์	16	12	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
42	นางสาววิณี ตระการจันทร์	171	17	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
43	นางต้อย ศรีตวัน	174	17	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
44	นางอรุณ บุนนาค	209	17	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
45	นางต้อย เงินขุนทด	-	17	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
46	นายสมศักดิ์ ตระการจันทร์	101/1	17	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
47	จำสืบเอกชำนาญ แลมจันทิก	-	23	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
48	จำสืบเอกธนัส เล่าห์กมล	-	23	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
49	นางนันทิกร แซสูงเนิน	-	23	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
50	จำสืบเอกประไพ ทองแฉ้ม	-	23	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
51	นางรุ่งอรุณ แสงเรือง	89	25	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
52	นางสมพิศ น้อยหนู	216	25	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
53	นางเดือน ใจมะเร็ง	217	25	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
54	นางกำไร โสแดนิน	299	25	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
55	นางสาวประภาศรี สุภาพ	386	25	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
56	นางสมใจ ไกรบุตร	170	29	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
57	นางวารุณี เผือกจันทิก	3	เทศบาล	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
58	นางสายสมร หล้ากวนวัน	325/1	เทศบาล	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
59	นางหวัน นวลจันทร์	367/25	เทศบาล	หนองสาหร่าย	ปากช่อง	นครราชสีมา
60	นางสาวกัลยารัตน์ จังอินทร์	-	1	หมูสี	ปากช่อง	นครราชสีมา
61	นางนิตยา ธนุสาร	-	1	หมูสี	ปากช่อง	นครราชสีมา
62	นางสาวรัชฎาพิชชา หล้าอักษรณ์	-	1	หมูสี	ปากช่อง	นครราชสีมา
63	นางอารีย์ มาทาจันทิก	-	1	หมูสี	ปากช่อง	นครราชสีมา
64	นางสาวกิตติญา ขันทีห้าว	-	1	หมูสี	ปากช่อง	นครราชสีมา
65	นางสาวปัทมาพร วัคกลาง	-	1	หมูสี	ปากช่อง	นครราชสีมา
66	นายสุรสิทธิ์ วิสิษฐ์ศรี	-	1	หมูสี	ปากช่อง	นครราชสีมา
67	นายพิทักษ์ ตะนนท์	139	17	หมูสี	ปากช่อง	นครราชสีมา
68	นางเครือบ มะยม	44	3	โบสถ์	พิมาย	นครราชสีมา
69	นางจวน บุญคลี่	93	3	โบสถ์	พิมาย	นครราชสีมา
70	นางดี เลี้ยวประโคน	16/1	3	โบสถ์	พิมาย	นครราชสีมา
71	นายทินกร เป็รื่องการ	177	4	โบสถ์	พิมาย	นครราชสีมา
72	นางสายัน บุญคลี่	175	21	โบสถ์	พิมาย	นครราชสีมา
73	นางสมพิศ หนูดี	162/1	21	โบสถ์	พิมาย	นครราชสีมา
74	นายชอบ ปะลุวันรัมย์	109/5	4	ริงกาใหญ่	พิมาย	นครราชสีมา
75	นางขวัญอพัช อินทะกนก	233/67	9	โพธิ์ทอง	เมือง	นครราชสีมา
76	นายจิระพันธ์ ทำขุนทด	10	3	สีคิ้ว	สีคิ้ว	นครราชสีมา
77	นายแดน ปล้องสูงเนิน	14/3	3	สีคิ้ว	สีคิ้ว	นครราชสีมา

การฝึกอบรมการผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม

วันเสาร์ที่ 9 ธ.ค. 2549

ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสิงห์พัฒนา ตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	นางประยงค์ อัมพันธ์เงิน	30/2	5	สิงห์	บางระจัน	036-591771
2	นางสมคิด ทองงาม	22/3	6	สิงห์	บางระจัน	036-592067
3	นางทองเจือ บุญมา	29	6	สิงห์	บางระจัน	036-59206....
4	นางอรนภา ภูระหงษ์	4	3	สิงห์	บางระจัน	036-592425
5	นางสาวคาลัด ทองวิลัย	19	3	สิงห์	บางระจัน	-
6	นางจันทรา แสงสิทธิ์	77	4	สิงห์	บางระจัน	08-1206-6711
7	นางลำจวน ราชบุญมี	2	3	สิงห์	บางระจัน	-
8	นางอำภา มุลธิโต	3/5	5	สิงห์	บางระจัน	089-9026444
9	นางสีนวล ขาวขำ	73	2	สิงห์	บางระจัน	-
10	นางกิมกี แซ่ลิ้ม	96/1	4	สิงห์	บางระจัน	036-534080
11	นางสาวเข็มทอง สุกุณี	57	11	ไม้ดัด	บางระจัน	036-591221
12	นางศรีนาล แจ็งกระจ่าง	80/2	3	สิงห์	บางระจัน	036-591320
13	นางสาวนวนน้อย ทองศรี	80/2	3	สิงห์	บางระจัน	087-9366357
14	นางสาวรุ่งอรุณ แจ็งกระจ่าง	80/2	3	สิงห์	บางระจัน	086-0248840
15	นางไสว ทองศรี	80/2	3	สิงห์	บางระจัน	036-591320
16	นางสมจิตร บุญบงค์	1/1	3	สิงห์	บางระจัน	036-591608
17	นางสมพิศ เพชรก้อน	101/1	4	สิงห์	บางระจัน	-
18	นายเฉลียว แจ็งกระจ่าง	113	3	สิงห์	บางระจัน	036-591320
19	นางจำรุณ จันทราสา	11	4	สิงห์	บางระจัน	-
20	นางสาวกรพันธ์ คุณอินดี	123	4	สิงห์	บางระจัน	036-591448

การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง

วันพฤหัสบดีที่ 21 มิถุนายน 2550

ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำอำเภอบางซ้าย อำเภอบางซ้าย

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	นางสมจิตร สังข์ทอง	28	1	แก้วฟ้า	บางซ้าย	035-375-170
2	นางดวง รุ่งฟ้า	43	1	แก้วฟ้า	บางซ้าย	035-282-114
3	นางระนอม แสงอรุณ	16	1	แก้วฟ้า	บางซ้าย	035-282-448
4	นางนิตยา แสงอรุณ	41/1	1	แก้วฟ้า	บางซ้าย	-
5	นางประโลม การโชคทวี	20/1	1	แก้วฟ้า	บางซ้าย	035-282-220
6	นางระนอมจิต สยรัตนี	15	3	แก้วฟ้า	บางซ้าย	08-1297-0239
7	นางกัญญาลักษณ์ การปลื้มจิตร	49/3	3	แก้วฟ้า	บางซ้าย	035-282-252
8	นางเจริญ คำศรี	49/7	3	แก้วฟ้า	บางซ้าย	035-282-125
9	นางจำปา ผลพิบูล	56	5	แก้วฟ้า	บางซ้าย	-
10	นางพนอ บรรจงจิตร	37	5	แก้วฟ้า	บางซ้าย	08-5989-6671
11	นางทองสุข สุกผ่องศรี	67/1	5	แก้วฟ้า	บางซ้าย	08-7086-7471
12	นางสาวอุไรวรรณ ศรีสมบูรณ์	58/2	2	เต่าเต่า	บางซ้าย	08-6067-5898
13	นางเพชรวิ ชมรุ่ง	29	1	บางซ้าย	บางซ้าย	08-9803-1302
14	นางลาวัลย์ โสทัศน์	85/2	3	บางซ้าย	บางซ้าย	08-6614-7039
15	นางสมใจ ภู่อำวงศ์	36/3	3	บางซ้าย	บางซ้าย	-
16	นางละออง การขันที	27/3	3	บางซ้าย	บางซ้าย	-
17	นางอาภรณ์ กิจปาโมกษ์	33/2	3	บางซ้าย	บางซ้าย	-
18	นางทองคำ เกิดพิบูลย์	85/1	3	บางซ้าย	บางซ้าย	035-282-352
19	นางนภา หอมริน	92	3	บางซ้าย	บางซ้าย	08-1793-2634
20	นางมาลี กากมาส	19/1	3	บางซ้าย	บางซ้าย	08-1650-1106
21	นางเกษร สุกผ่องศรี	38	3	บางซ้าย	บางซ้าย	08-4869-9266
22	นางกัลยาภัทร์ วงศ์ธนะโสภณ	236/2	1	ปลายกัลดี	บางซ้าย	08-9152-4349

การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง

วันศุกร์ที่ 22 มิถุนายน 2550

ณ ห้องประชุมโรงเรียนวัดทางหลวง ตำบลปลายกลัด อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	นายห่อ กิจปราษฎ์	10	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
2	นายเสวย มงคลทรัพย์	55	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
3	ค.ช.เอก กรายทรัพย์	59	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
4	นายสวาท มงคลศักดิ์	61	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
5	นางละเมียด ยี่นีก	100	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
6	นายอนุศักดิ์ เชิดฉาย	101	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
7	นางบุญช่วย เกียรติชัย	192	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
8	นายสมนึก ยี่นีก	202	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
9	นางอำนาจ สุภาศาสตร์	9/1	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
10	ค.ญ.กัญญลักษณ์ แสงทอง	17/1	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
11	ค.ญ.สิรินดา มณีศรี	17/1	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
12	นางประไพ โรจนเวส	28/1	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
13	นางสาวเพียว ยี่นีก	19/2	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
14	นางประทุม กรายเพชร	24/2	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
15	นายสนั่น กาญจนศิริ	17/3	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
16	นางสนอง บัวทอง	19/5	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
17	ค.ญ.สุภาพร กาเวสูง	39/1	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
18	นางสนธิ คล้ายสุข	55/5	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
19	นางอุบล มงคลกลั่น	67/1	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
20	นางบุญช่วย มงคลเกิด	67/2	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
21	นางพรรณี มงคลกลั่น	67/3	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
22	ค.ญ.กัณธิมา กิจมณี	86/2	1	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
23	นางชั้น พบอาษา	8	2	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
24	นายบุญสม ถวายทรัพย์	9	2	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
25	นายบุญสม ถวายทรัพย์	9	2	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา
26	นางจันทน์ พุฒิสาร	11	2	ปลายกลัด	บางซ้าย	อยุธยา

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
27	นางสิน หอมจันทร์	12	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
28	นายอำนาจ ชนินพร	20	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
29	นายเราะะ บุรีเจริญ	22	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
30	นายสงวน มงคลกลิ่น	25	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
31	นายตรง มงคลเกิด	37	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
32	นางลมูล สุขพร้อม	43	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
33	นายฉลอง กลิ่งกลม	93	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
34	นายสร้าง มงคลคุณ	28/1	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
35	นายอำพล โรจนวงศ์	28/1	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
36	นายสุเมษ สุขฉัตร	10/2	2	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
37	นางสำราญ มงคลหว่า	1	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
38	ค.ญ.ศรีอักษร วัฒนชัย	1	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
39	นางอมรา มงคลพร	20	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
40	นายสมจิตร อุยะ	24	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
41	ค.ญ.แคทลียา เขตคานิม	25	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
42	นางยุพา แสนศิลา	28	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
43	ค.ช.กิตติศักดิ์ แสนศิริ	28	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
44	นางรังสิมา แสงแก้ว	37	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
45	ค.ช.อภิสิทธิ์ ธิศาภักย์	42	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
46	ค.ญ.วรรณวิสา สัมพันธ์มิตร	45	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
47	ค.ช.วัชรพงศ์ ใจดี	69	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
48	นายสุเทพ สีฟ้า	70	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
49	นางบุญส่ง นิ่มอนงค์	13/1	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
50	นางสัมพันธ์ มงคลดาว	25/1	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
51	นางรุ่งนภา พบบุบผา	3/2	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
52	นางวันเพ็ญ มงคลโท	17/2	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
53	นายเฉย มงคลกาย	3/3	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
54	ค.ช.ณรงค์ฤทธิ์ เกตุแพทย์	3/3	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
55	นายเสริม พุทธพิมิตร	21/3	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
56	ค.ญ.น้ำฝน ภูบัว	3/5	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
57	นายวีระ มงคลเจริญ	3/6	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
58	นายอดิศร ภาคณี	3/7	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
59	ค.ญ.ธิดารัตน์ มงคลเปี่ยม	3/8	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
60	นายบุญช่วย ทิศากาศย์	42/1	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
61	ค.ญ.ยุพิน โคกสุข	45/11	3	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
62	ค.ญ.ชลธิชา มงคลนัทร	27	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
63	ค.ญ.บุลลิตา ไพโรจน์	61	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
64	ค.ญ.รุ่งนภา มงคลดาก	27/1	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
65	ค.ญ.เจียรนภา มงคลภักดิ์	13/2	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
66	ค.ญ.มารีสา เขียวอร่าม	13/3	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
67	ค.ญ.จิตกัญญา ลำไพจิตต์	13/5	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
68	ค.ญ.วันเพ็ญ พุ่มร่มไทร	33/1	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
69	ค.ช.โชคชัย แสงประภา	42/1	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
70	ค.ช.บุญนำ คมคาย	42/1	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
71	ค.ญ.วารารัตน์ สุนทาทักดิ์	54/1	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
72	ค.ญ.อุษา สังกวิสุทธิ์	61/1	4	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
73	ค.ช.ตะวัน ขุนอม	41	5	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
74	ค.ช.สุรศักดิ์ เนื่อนิ่ม	58	5	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
75	ค.ญ.ประภารัตน์ สุขเกษม	39/3	5	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
76	ค.ช.ศิริชัย ชัยนีก	44/2	5	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
77	ค.ช.สราวุธ บุญประเทือง	63/2	5	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
78	ค.ช.สมพงษ์ แซ่ไคว้	71/1	5	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา
79	นางลำควน โสตกกล้า	14	9	ปลายก๊อต	บางซ้าย	อยุธยา

ภาคผนวก 8

หนังสือ เรื่อง การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม การผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม การผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม และการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง ที่มอบเพื่อการฝึกอบรมและเผยแพร่ในปี 2550

ลำดับ	รายการ	หนังสือประกอบการฝึกอบรมและเผยแพร่			
		การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม	การผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม	การผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม	การผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง
1	การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มรุ่นที่ 2/50	27	27		
2	ศูนย์ฝึกอาชีพตำบลบ้านหมอ	5	5		
3	องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านหมอ	5	5		
4	การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มรุ่นที่ 3/50	28	28		
5	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านช่องใต้	5	5		
6	การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มรุ่นที่ 4/50	12	12		
7	กลุ่มแม่บ้านน้ำลูกยอ(ศรีสะอาด)	5	5		
8	การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มรุ่นที่ 6/50	21	21		
9	ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลมิตรภาพ	5	5		

**หนังสือ เรื่อง การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม การผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม การผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม
และการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง ที่มอบเพื่อการฝึกอบรมและเผยแพร่ในปี 2550**

ลำดับ	รายการ	หนังสือประกอบการฝึกอบรมและเผยแพร่			
		การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม	การผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม	การผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม	การผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง
10	องค์การบริหารส่วนตำบลมิตรภาพ	5	5		
11	การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มรุ่นที่ 7/50	24	24		
12	องค์การบริหารส่วนตำบลหนองโรง	5	5		
13	กลุ่มสตรีภูมิปัญญาท้องถิ่น	5	5		
14	การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มรุ่นที่ 8/50	11	11		
15	ศูนย์เรียนรู้ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตำบลพุกแค	5	5		
16	สำนักงานเทศบาลตำบลหน้าพระลาน	5	5		
17	การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มรุ่นที่ 5/50	24	24		
	กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีตำบลจันทิก	5	5		
18	การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่มรุ่นที่ 9/50	77	77		
19	แผนก 5 กองคลังแสง กรมสรรพวุฒทหารบก	5	5		
20	สถานีวิทยุพีชลำตะคอง	5	5		

**หนังสือ เรื่อง การผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาวพร้อมดื่ม การผลิตน้ำมะขามพร้อมดื่ม การผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม
และการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง ที่มอบเพื่อการฝึกอบรมและเผยแพร่ในปี 2550**

ลำดับ	รายการ	หนังสือประกอบการฝึกอบรมและเผยแพร่			
		การผลิตน้ำชาเขียวใบ หม่อนรสมะนาวพร้อม ดื่ม	การผลิตน้ำมะขาม พร้อมดื่ม	การผลิตตะไคร้ผงขง ดื่ม	การผลิตฝรั่งแช่ หมอบแห้ง
21	องค์การบริหารส่วนตำบลหมูสี	5	5		
22	โรงเรียนบ้านปากช่อง	5	5		
23	โรงเรียนไตรวิฑฒคค	5	5		
24	สถาบันการศศคษาสตรนทร	5	5		
25	การฝึกอบรมการผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม รุ่นที่ 1/50			20	
26	สำนักงานเกษตรจรงหวัดลลนงห้บุรี			10	
27	สำนักงานเกษตรอำเภอบางระจัน			10	
28	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรลลนงห้พัฒนา			10	
28	การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง รุ่นที่ 10/50				22
29	สำนักงานเกษตรอำเภอบางซ่าย				10
30	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางซ่าย				10
31	การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง รุ่นที่ 11/50				79
32	โรงเรียนวัดทางหลวง				10
	รวม	309	309	50	131

ภาคผนวก 9

สรุปผลการประเมินแบบสอบถามสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม

รุ่นที่ (วัน เดือน ปี)	จำนวนคน		ความรู้ในเรื่องที่อบรม		การนำความรู้จาก การฝึกอบรมไปใช้ ประโยชน์ได้ (%)
	ผู้เข้าฝึกอบรม (คน)	ผู้สอบ ใบประเมิน (คน)	ก่อนอบรมมี ความรู้ น้อย-น้อยมาก (%)	หลังอบรมมี ความรู้ ดี-ดีมาก (%)	
7 มี.ค.50	27	27	37.04	81.48	88.15
8 มี.ค.50	28	28	35.71	85.71	89.29
9 มี.ค.50	12	12	50.00	66.67	90.00
4 เม.ย.50	21	19	31.58	89.47	88.42
4 เม.ย.50	24	24	16.67	91.67	85.83
5 เม.ย.50	11	10	-	100.00	90.00
3 เม.ย.50	24	20	20.00	95.00	90.00
27 มี.ย.50	77	58	-	-	89.20
9 ธ.ค.49	20	16	-	100.00	85.00
21 มี.ย.50	22	22	-	100.00	92.73
22 มี.ย.50	79	15	20	93.33	89.33

ภาคผนวก 10

ข้อมูลเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในจังหวัดสระบุรี

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวใบหม่อนรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ ศูนย์ฝึกอาชีพตำบลบ้านหมอ ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี
วันพุธที่ 7 มี.ค. 2550

ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นายบรรจง มูลจวง	รอง อบต.	เลขที่ 69 หมู่ 6 ตำบลบ้านหมอ	036-201-638
นางสุมาลี เทพวิมลเมธิกุล	กำนันตำบลบ้านหมอ	เลขที่ 123 หมู่ 10 ตำบลบ้านหมอ	036-202-119
นายบรรจง แสงเกิด	ประธานกลุ่มฯ	หมู่ 6 ตำบลบ้านหมอ	

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ วัดบ้านช่องไต้ ตำบลบ้านป่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี
วันพฤหัสบดีที่ 8 มี.ค. 2550

ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นางกัญญาภรณ์ ผสมทรัพย์	ประธานกลุ่มฯ	เลขที่ 53 หมู่ 2 ตำบลบ้านป่า	086-130-3525
นายชาติ มีชาติ	กำนันตำบลบ้านป่า	เลขที่ 9/2 หมู่ 2 ตำบลบ้านป่า	085-195-2362

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ กลุ่มแม่บ้านน้ำตกยอ ตำบลคำพราน อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี
วันศุกร์ที่ 9 มี.ค. 2550

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นางสอาด ฤทธิบุตร	ประธานกลุ่มฯ	เลขที่ 148 หมู่ 7 ตำบลคำพราน	089-612-7672
นางปราณี ฤทธิบุตร	รองประธานกลุ่มฯ	เลขที่ 64/1 หมู่ 7 ตำบลคำพราน	081-364-9809

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลมิตรภาพ ตำบลมิตรภาพ
อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี
วันพุธที่ 4 เม.ย. 2550

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นางสาวสมพร ศรีจันทร์	วิเคราะห์นโยบายและแผน อบต.	อบต.มิตรภาพ	036-327-282, 3
นางสาววิไลวรรณ มีบุปผา	เจ้าหน้าที่ธุรการ อบต.	อบต.มิตรภาพ	036-327-282, 3
นางศิริอร สัมอุตร	พัฒนาชุมชน อบต. มิตรภาพ	อบต.มิตรภาพ	036-327-282, 3
นางกุศล พรรณนิยม	สมาชิก อบต. มิตรภาพ	อบต.มิตรภาพ	081-947-3454

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี
วันพุธที่ 4 เม.ย. 2550

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นายสุขสวัสดิ์ วงศ์เดธ	ปลัด อบต. หนองโรง	อบต.หนองโรง	
นางสาวสุทธาทิพ นาเจริญ	พัฒนาชุมชน อบต. หนองโรง	อบต.หนองโรง	
นางสาวอนันท์ อรัญปักข์	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ อบต. หนองโรง	อบต.หนองโรง	
นายนิพนธ์ มีศรีตรา	สมาชิก อบต. หนองโรง	อบต.หนองโรง	086-123-9427
นางวันเพ็ญ คนขำ	สมาชิก อบต. หนองโรง	อบต.หนองโรง	

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ ศูนย์เรียนรู้ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตำบลพุดแคว อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี
วันพฤหัสบดีที่ 5 เม.ย. 2550

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นางสาววิไลวรรณ อุทัยกัณฑ์	ประธานกลุ่มฯ	ศูนย์เรียนรู้ชุมชน หนึ่งตำบลฯ	086-311-0836
นายสิปปกร สีเขียว	พนักงานจ้างทั่วไป	สำนักงานเทศบาลตำบลหน้าพระลาน	087-987-1614
นางสาวปวีณา การะเกตุ	พนักงานจ้างทั่วไป		089-616-6336
นางทิพวัลย์ อุดมทรัพย์	พนักงานจ้างทั่วไป		089-085-9138

ข้อมูลเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในจังหวัดนครราชสีมา
การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ ศาลาประชาคมหมู่บ้านป่าไผ่ ตำบลจันทึก อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา
วันอังคารที่ 3 เม.ย. 2550

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นางสาววลี แซ่เฮง	ประธานกลุ่มฯ	เลขที่ 28/1 หมู่ 1 ตำบลจันทึก	089-283-0685

การฝึกอบรมการผลิตน้ำชาเขียวรสมะนาว และน้ำมะขามพร้อมดื่ม
ณ สถานีวิจัยพืชลำตะคอง ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา
วันพุธที่ 27 มิ.ย. 2550

ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นางศิริทรัพย์ สัมมาชีวะวัฒน์	นักวิชาการ 8 กองพัฒนาธุรกิจและการตลาด	สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)	02-5791121-30 ต่อ 1134
นายนรินทร์ มุ่งดี	นักวิชาการ 6 กองพัฒนาธุรกิจและการตลาด	สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)	02-5791121-30 ต่อ 1134
นางอภิษฎา รุจิเทศ	นักวิชาการ 6 กองพัฒนาธุรกิจและการตลาด	สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)	02-5791121-30 ต่อ 1143
พันเอกนพรัตน์ นาคจันท์ก	หัวหน้า ฅ.5 คส.สพ.ทบ.	แผนก 5 กองคลังแสง กรมสรรพวุธ กองทัพบก	
นายประยุทธ์ กาวิละเวส	พנג. สถานีวิจัยพืชลำตะคอง	สถานีวิจัยพืชลำตะคอง	
นายสุรสิทธิ์ วงษ์สัจจามนต์	พנג. สถานีวิจัยพืชลำตะคอง	สถานีวิจัยพืชลำตะคอง	
นางเบญจมาศ รัตนุนทด	พנג. สถานีวิจัยพืชลำตะคอง	สถานีวิจัยพืชลำตะคอง	

ข้อมูลเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในจังหวัดสิงห์บุรี

การฝึกอบรมการผลิตตะไคร้ผงขงดื่ม

ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสิงห์พัฒนา ตำบลสิงห์ อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

วันเสาร์ที่ 9 ธ.ค. 2549

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นายพรม ยกพล	เกษตรอำเภอบางระจัน	สำนักงานเกษตรอำเภอบางระจัน	036-591490
นางสาวพนิดา สุขอิม	นวส.7ว.	สำนักงานเกษตรจังหวัดสิงห์บุรี	036-543492
นางศรีนาล แจ้กระจำง	ประธานกลุ่มฯ	เลขที่ 80/2 หมู่ 3 ตำบลสิงห์	036-591320

ข้อมูลเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งแช่หมอบแห้ง

ณ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำอำเภอบางซ้าย อำเภอบางซ้าย

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันพฤหัสบดีที่ 21 มิถุนายน 2550

ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นางนงลักษณ์ เกตุเวชสุริยา	เกษตรอำเภอบางซ้าย	สำนักงานเกษตรอำเภอบางซ้าย	035-375-182
นายพิริยะ เทพประสิทธิ์	นักวิชาการส่งเสริมฯ 6ว	สำนักงานเกษตรอำเภอบางซ้าย	08-9547-8110
นางราตรี ยอดเพชร	นักวิชาการ 6ว	สำนักงานเกษตรอำเภอบางซ้าย	08-6766-6448
นางนิตยา คัดวงษ์	นักวิชาการ 6ว	สำนักงานเกษตรอำเภอบางซ้าย	035-375-182
นายนาทชาย สุขขำ	นักวิชาการ 6ว	สำนักงานเกษตรอำเภอบางซ้าย	035-375-182

การฝึกอบรมการผลิตฝรั่งเชื่อมอบแห้ง
ณ ห้องประชุมโรงเรียนวัดทางหลวง ตำบลปลายกั๊ต อำเภอบางซ้าย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
วันศุกร์ที่ 22 มิถุนายน 2550

ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่	โทรศัพท์
นายวิฑูรย์ นัยยุติ	ผอ.โรงเรียนวัดทางหลวง	โรงเรียนวัดทางหลวง	035-375-418
นางประสานศรี มงคลแดง	ครูโรงเรียนวัดทางหลวง	ตำบลปลายกั๊ต	035-720-267
นางสาวฉวีวรรณ กิจโรณี	ครูโรงเรียนวัดทางหลวง	อำเภอบางซ้าย	
นายไพบุลย์ มงคลกลิ่น	ครูโรงเรียนวัดทางหลวง	พระนครศรีอยุธยา	08-9804-5324
น.ส.ศุภลักษณ์ สาระ	ครูโรงเรียนวัดทางหลวง		