

MATICHON INFORMATION CENTER		Subject Heading :	
Source :	สยามรัฐ		
Date :	23 ต.ค. 2549	Page : ๗	No : 49503083

## ม.แม่ฟ้าหลวงรุก ช่วยชุมชนเกษตร อู่เกษตรกรผลิตภัณฑ์

● รศ.ดร.อรพิน ภูมิภมร คณบดีสำนักวิชา  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง  
(มฟล.) กล่าวว่า การวิจัยและการบริการวิชาการ  
เป็นอีกหนึ่งภารกิจหลักของ มฟล. โดยเฉพาะคณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต  
ของชุมชนที่ผูกพันกับการเกษตรมาช้านาน ซึ่งที่  
ผ่านมาสักงาน ได้เข้าไป มีส่วนร่วมให้คำแนะนำ  
และฝึกอบรมวิชาชีพให้กับกลุ่มเกษตรกรและแม่  
บ้านในพื้นที่ต่างๆ โดยเฉพาะกลุ่มผู้เลี้ยงปลานิลที่  
อ.พนม จ.เชียงราย ได้มาหารือกับสำนักฯ เพื่อให้  
ช่วยหาทางแก้ปัญหาการผลิตปลานิลซึ่งเป็นวัตถุดิบ  
ราคาต้นทุนการผลิตมีราคาที่สูงขึ้น โดยเฉพาะค่า  
อาหารปลาที่มีราคาแพงขึ้น จึงเห็นว่า น่าจะมีการ  
แปรรูปปลานิลเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ทางสำนักฯ จึง  
ได้มีส่วนร่วมในการคิดแปรรูปผลิตภัณฑ์ ทำปลา  
นิลยอสมุนไพร เนื่องจากมีกลุ่มแม่บ้านจำนวนหนึ่ง  
ทำอยู่แล้ว คือ ทำปลานิลยอ ปลาเส้น แต่เป็น  
อุตสาหกรรมในครัวเรือนที่ยังไม่ค่อยแพร่หลาย  
จึงได้เริ่มแนวคิดที่จะทำเป็น ปลานิลยอสมุนไพร  
เนื่องจากปัจจุบันคนหันมานิยมบริโภคอาหาร  
เพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะสมุนไพร คณบดีสำนักวิชา  
อุตสาหกรรมเกษตรฯ กล่าวต่อไปว่า อย่างไรก็ตาม  
ทางสำนักฯ ได้ร่างเป็นโครงการ "การพัฒนาการ  
ผลิตปลานิลยอสมุนไพรปลานิลและการเก็บรักษา"  
เพื่อขอทุนสนับสนุนการดำเนินการจากสำนักงาน  
คณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) จำนวนวงเงิน  
1.5 แสน โดยเป็นสัดส่วน 70% ของเงินลงทุน  
ทั้งหมด และอีก 30% งบประมาณอุดหนุน ซึ่ง  
ได้เสนอโครงการไปเมื่อปีที่แล้ว แต่เมื่อเร็ว ๆ นี้ได้  
รับคำตอบจาก สกอ.ว่าไม่ผ่านครุพิจารณา เวลานี้  
กำลังคิดหาช่องทางอื่นว่าจะสามารถขอทุน  
สนับสนุนได้จากที่ใดบ้าง

"การผลิตปลานิลยอสมุนไพรปลานิลสามารถที่  
จะสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชาวบ้านได้ และในพื้นที่  
อำเภอพาน เป็นแหล่งเพาะเลี้ยงปลานิลที่ใหญ่ที่สุด  
ในประเทศไทย เป็นอุตสาหกรรมที่น่าส่งเสริมให้ครบ  
วงจร นอกจากนี้ ยังมีโครงการที่จะดำเนินการอีก  
หลายด้าน เช่น การพัฒนาหอประชุม การพัฒนา  
น้ำสมุนไพร ซึ่งทั้งสองผลิตภัณฑ์นี้มีผู้ประกอบการ  
ทำดำเนินการอยู่แล้ว แต่ต้องขอให้สำนักฯ ช่วย  
เหลือด้านวิชาการ ในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิต  
ภัณฑ์ รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดภูเก็ต  
ในรูปแบบของสหกรณ์ รวมถึงการศึกษาวิจัยฯ ของ