

สำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา ร่วมกับ สถาบัน
อาหารและสถาบันอุตสาหกรรมสิ่งทอ ประกาศความ
สำเร็จ โครงการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชน
สำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (IGNITE PLUS)
พร้อมโชว์สุดยอดผลงานนวัตกรรมของผู้ประกอบ
การกว่า 150 ผลิตภัณฑ์ มูลค่ากว่า 50 ล้านบาท



ข่าวประชาสัมพันธ์

สำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา ร่วมกับ สถาบันอาหารและสถาบันอุตสาหกรรมสิ่งทอ
ประกาศความสำเร็จ โครงการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (IGNITE PLUS)
พร้อมโชว์สุดยอดผลงานนวัตกรรมของผู้ประกอบการกว่า 150 ผลิตภัณฑ์ มูลค่ากว่า 50 ล้านบาท

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.) ผนึกกำลัง 2 หน่วยงาน สถาบัน

อาหาร (สอห.) และสถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ (สสท.) ประกาศผลสำเร็จ “โครงการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (IGNITE PLUS)” ภายใต้กลไกสำคัญ Innovation-Driven Enterprises (IDEs) หนุนผู้ประกอบการ OTOP ในสาขาสิ่งทอและอาหาร สร้างและพัฒนานวัตกรรมที่เหมาะสมตอบโจทย์ยุค 4.0 พร้อมโชว์สุดยอดผลงานนวัตกรรมของผู้ประกอบการ 150 ผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ให้ผู้ประกอบการเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 และสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจไม่น้อยกว่า 50 ล้านบาท

นายเพิ่มสุข สัจจาภิวัฒน์ หัวหน้าผู้ตรวจราชการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เปิดเผยว่า “กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม มีนโยบายหลักในการเตรียมความพร้อมคนไทยสู่ฐานนวัตกรรมภายใต้โมเดล ‘ไทยแลนด์ 4.0’ มุ่งเน้นการพัฒนาเทคโนโลยีนวัตกรรมอย่างครบวงจร โดยเริ่มจากการพัฒนาความสามารถของบุคลากร (Capacity Building) การพัฒนาฐานความรู้นวัตกรรม (Innovation Knowledge Based) และพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยหลักการของ BCG (Bio-Circular-Green) Economy Model เพื่อตอบโจทย์การสร้างความเข้มแข็งให้แก่ผู้ประกอบการ ชุมชน และเครือข่ายในทุกภาคส่วนของประเทศ

นอกจากนั้น นายเพิ่มสุข สัจจาภิวัฒน์ หัวหน้าผู้ตรวจราชการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม กล่าวเสริมว่า “โครงการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (IGNITE PLUS)” เป็นโครงการต่อยอดความสำเร็จจากปี 2560 เพื่อพัฒนาสินค้าชุมชนไทยให้มีมูลค่า ความแตกต่างและสู่สากล ด้วยการนำนวัตกรรมเทคโนโลยี และวิทยาศาสตร์เป็นเครื่องมือสำคัญในการขับเคลื่อน เน้นเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับผู้ประกอบการชุมชน ผลิตภัณฑ์ขายได้จริง ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมีต้นทุนที่เหมาะสม และตอบโจทย์ความต้องการของตลาดด้านสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ตลอดระยะเวลา 7 เดือน สป.อว ร่วมกับ สอห. และสสท. ดำเนินกิจกรรมการฝึกอบรมเฉพาะแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยนวัตกรรม และการตลาดสมัยใหม่ พร้อมให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีนวัตกรรม ซึ่งกิจกรรมทุกขั้นตอนเป็นการเตรียมความพร้อมให้กับผู้ประกอบการในการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาใช้ เพื่อพัฒนาผลิิตใหม่ โดยผลสำเร็จในการดำเนินโครงการ คือ การพัฒนาผู้ประกอบการเบื้องต้น 500 กิจการ และยกระดับผลิตภัณฑ์ ด้วยนวัตกรรม 150 ผลิตภัณฑ์

สำหรับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมของ 2 หน่วยงาน คือ สถาบันอาหาร และสถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ เน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยทำงานร่วมกันระหว่างผู้ประกอบการ หลอมรวมองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาใช้เพื่อพัฒนาผลิิตใหม่ โดยให้ผู้ประกอบการนำวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติ วัตถุดิบเหลือใช้ทางการเกษตร วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น และมีการพัฒนานวัตกรรมที่โดดเด่น เช่น

- 1) การนำความรู้เทคโนโลยีนวัตกรรมมาใช้ในการแก้ไขปัญหา เช่น การถนอมอาหารใช้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น พกพาสะดวก และง่ายต่อการรับประทาน เช่น ขนมเทียน และขนมจิ้นน้ำยาได้ พร้อมรับประทาน พร้อมปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมทั้งด้านการเก็บรักษาคุณภาพสินค้า
- 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบโจทย์ด้านสุขภาพตามทิศทางของตลาดที่กำลังเติบโต เช่น การเพิ่มสารอาหาร

ที่สำคัญ เช่น อาหารเด็กสูตร SYNBIOTIC น้ำผักเชียงดาเข้มข้นแบบหยด กระโຈມສມຸນໄຟຣຍ໌ອມສີຣຣມຊາຕີ ກາງເກງ
ຍີນສ໌ສຳຮັບຜູ້ສູງວັຍ ແລະຜ້າຣັດເຂ້າບຣຣເທອາກາຣເຈີບປວດ

3) ການພັດທະນາຄຸນສມັດຕິພິເສຊ (Smart Function) ເຊັ່ນ ຄຸນສມັດຕິກາລາມໄຟ ຄຸນສມັດຕິສະຳອນນ້ຳ ແລະຄຸນສມັດຕິ
ການເກີບກັກຄວາມຊັ້ນ ພັດທະນາເປັນຜລິດກັດທັດເຄຊະສິ່ງທອ ເຊັ່ນ ພຣມປູຟິນ ວອລເປເປອຣ໌

4) ການນຳວັສດຸຈາກຣຣມຊາຕີ (Smart Material) ເຊັ່ນ ເສັ້ນໂຍກ ເສັ້ນໂຍໄຟ ເສັ້ນໂຍມະຟຣ້າ ພັດທະນາຜລິດກັດທັດຂອງທີ່
ຣະລິກແລະຂອງໃຊ້ ເຊັ່ນ ຮອງເທ້າຜ້າທອໄຫລື້ອຈາກເສັ້ນໂຍກລ້ວຍ ເສັ້ນໂຍໄຟຈານໄສ່ຜລໄມ້ ແລະເຊຣາມິກ

5) ການພັດທະນາຜລິດກັດທັດຈາກເສຊຂອງເລືອໃນກະບວນການຜລິດເພື່ອລດຕົ້ນທຸນແລະການອອກແບບຜລິດກັດທັດທີ່ເປັນມິຕຣ
ຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ (Smart Eco-design) ເຊັ່ນ ດິນຈອມປລວກຊຶ່ງເປັນດິນທີ່ໄດ້ນຳມາໃຊ້ປຣະໂຍຊນນຳມາເປັນວັດຖຸດິບຫລັກ
ໃນການຜລິດເຣື່ອງປັ້ນດິນເຜາ ນ້ຳຟຣິກສັບປຣະດກຣອບ ທຳຈາກເສຊສັບປຣະດທີ່ແຕກຫັກຈາກສັບປຣະດທອດ ແລະເສຊຂ້າວແຕນ
ເອາມາທຳ ສແນັດບາຣ໌

ກາຍໃນງານວັນນີ້ ນຳຜລິດກັດທັດນວັດຣຣມທີ່ໄດ້ຣັບການພັດທະນາຈາກໂຄຣງການມາຈັດແສດງແລະຈຳນາຍກວ່າ 30 ບຣຣນດ໌ ຄ
ລານໂປຣໂມຊັນ 2 ແລະ 2.3 ຊັ້ນ 1 ສູນຍ໌ກາຄຳເຊັ່ນທຣ໌ເຟສຕີວັລ ອິສຕ໌ວີລ໌ ຊຶ່ງເປີດໂອກາສໃຫ້ຜູ້ສນໃຈໄດ້ຊ້ອປລິນຄຳ ດັ່ງແຕ່
ວັນທີ່ 27 ມກຣາດມ - 2 ກຸມພາພັນ໌ 2563

###

ສອບຖາມຂໍ້ອຸລເພີ່ມເຕີມໄດ້ທີ່: ບຣິຊັດ ທຣີປເປີດ ເອທ ໄອເຕີຍສ໌ ຈຳກັດ ທີ່ປຣິກຊາປຣະຊາສັມພັນ໌ ໂຄຣງການ Ignite Plus

ສຸຈິຕຣາ ສຸ່ມຈັນທຣ (ເບນ) ໂທຣ. 086-387-9373 ອີເມລ: suchitra@888ideas.com

ຈິຣນັນ໌ ໂປຣຟິຖກຊ໌ (ແປ່ງ) ໂທຣ. 089-6357822 ອີເມລ: jiranan@888ideas.com