

นักศึกษาม.อ.ปัตตานีได้รับทุนจากธนาคารออมสินกว่าครึ่งล้านบาท ใน 4 โครงการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์

ธนาคารออมสินคัดเลือกโครงการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีให้ได้รับเงินสนับสนุนรวม 4 โครงการเป็นเงินกว่า 6.2 ล้านบาท โดยนักศึกษาคิดและพัฒนา จากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อเป็นแนวทางการสร้างอาชีพ



ดร.สรรวาท พิชโร รองคณบดีฝ่ายบริหารและ
ประกันคุณภาพ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ผู้ดูแลหน่วยบริการ
วิชาการและบ่มเพาะวิชาชีพ แจ้งว่าตามที่ธนาคารออมสิน
ได้จัดโครงการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ร่วมกับสถาบันอุดมศึกษา
ในชื่อ Startup University Model เพื่อสนับสนุนกิจกรรมนักศึกษา
ในการนำองค์ความรู้มาพัฒนาเทคโนโลยีและสร้างนวัตกรรม

อีกทั้งผลักดันงานวิจัยและนวัตกรรมในการพัฒนาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ โดยสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการเป็นทุน
ตั้งต้นเพื่อนำไปสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ / สินค้า / บริการใหม่ รวมถึงสนับสนุนค่าใช้จ่าย โครงการละ
ไม่เกิน 200,000 บาท โดยมีทีมนักศึกษาจากทั่วประเทศจำนวน 200 ทีมเสนอโครงการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์
และได้ทำการคัดเลือกเหลือ 50 ทีม เพื่อสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการเป็นต้นทุนไปพัฒนา ทั้งนี้ นักศึกษา
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีได้รับการพิจารณาจัดสรรทุนจากธนาคารออมสิน รวม 4 โครงการ
คือโครงการยางพาราปุสระ ซึ่งมี ดร.สุพัฒน์ คงพ่วง และอาจารย์เศวต ไชยมงคล เป็นที่ปรึกษาโครงการ
ได้รับทุน 117,000 บาท โครงการชุบหย่าชายแดนใต้ ได้รับทุน 164,500 บาท โครงการ hand Cream ได้รับทุน
141,000 บาท และโครงการปลาน้อยสร้างล้าน ได้รับทุน 198,800 บาท รวมเป็นเงินทุนสนับสนุนทั้งสิ้น
621,300 บาท ซึ่งทั้ง 3 โครงการมี ดร.วราภรณ์ ปานรอด ภาควิชาสังคมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา บัดนี้โครงการดังกล่าวได้แล้วเสร็จพร้อมรายงานให้เจ้าของทุนทราบแล้ว



สำหรับโครงการยางพาราปุสระ ผู้รับผิดชอบโครงการ ประกอบด้วย นายอัฒลเถาะ หมานละงู นางสาวนภสร แก้วทองประคำ นายอนันต์ ตีอราแม่หะยิ จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งวัตถุประสงค์ของโครงการยางพาราปุสระ คือการพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยใช้รูปแบบบ่อและใช้วัสดุทางเลือกทำบ่อเลี้ยง เพื่อสร้างอาชีพทางเลือกเพื่อเพิ่มรายได้และหรือลดรายจ่ายในระดับครัวเรือน รวมถึงเพื่อสร้างโมเดลธุรกิจ โดยใช้ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากยางพารา สนองนโยบายรัฐบาล ซึ่งความคืบหน้าของโครงการคือ นักศึกษาได้ทำโรงเรือน ทำบ่อยางพาราขนาดขนาด 2*4*1 เมตร จำนวน 3 บ่อ พร้อมนำฝ้ายางพารามาประกอบกับโครงบ่อ มีระบบให้อากาศ เตรียมบ่อคอนกรีต จำนวน 2 บ่อ พร้อมติดตั้งระบบน้ำและระบบให้อากาศ ทำความสะอาดบ่อ โดยทำการเลี้ยงสัตว์น้ำเปรียบเทียบกันระหว่างบ่อยางพาราและบ่อคอนกรีต ทั้งนี้ ในเดือนกันยายน ที่ผ่านมา ได้นำลูกปลาลงเลี้ยงในบ่อเลี้ยงคอนกรีต และบ่อยางพารา เพื่อเปรียบเทียบผลการเลี้ยง เก็บข้อมูลการเจริญเติบโต อัตรารอด และอื่น ๆ ทุก 15 วัน เป็นเวลา 3 เดือน และนำผลมาเปรียบเทียบระหว่างบ่อคอนกรีตและบ่อยางพารา ต่อไป

โครงการซุบหย่าชายแดนใต้ ผู้รับผิดชอบโครงการประกอบด้วย นางสาววรรณิ ชง และนางสาวฟ้าชียะ แวสามะ จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นางสาว นุรีซันร์ เจะเฮง คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และ นายซันนุซึ การ์จี จากคณะวิทยาการสื่อสาร โครงการซุบหย่าชายแดนใต้ มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารมาประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์, ฝึกฝนและพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการจากการลงมือปฏิบัติ, ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์ ,ส่งเสริมให้คนในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ตลอดจนเพื่อยกระดับอาหารไทยสู่สากล และพัฒนาแนวคิด และนวัตกรรมใหม่ๆ มาต่อยอดทางธุรกิจ



วิธีดำเนินการแปรรูปซุบหย่าหรือน้ำพริกหย่า ซึ่งเป็นน้ำพริกที่นิยมรับประทานสด โดยการนำมาแปรรูปให้อยู่ในรูปแบบก้อนเพื่อเพิ่มอายุการเก็บรักษา สะดวกและง่าย โดยการละลายน้ำ สามารถใช้ได้ทั้งน้ำอุ่นและน้ำเปล่า ภายใต้มาตรฐานการผลิตอันเป็นที่ยอมรับระดับสากล โดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น นอกจากเป็นการช่วยเพิ่มรายได้ให้คนในชุมชน ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบบ้านจากครัวไทยสู่ครัวโลก ส่วนประกอบของซุบหย่าหรือน้ำพริกหย่าคือ กะปิ พริก หอมแดง มะขาม น้ำตาลมะนาว และกุ้ง

โดยการนำส่วนผสมมาปั่นให้เข้ากัน แล้วทำแห้ง ด้วยใช้เครื่อง Drum Dry เมื่อได้น้ำพริกที่ผ่านกระบวนการ ทำแห้งที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส แล้วนำมาอัดก้อนภายใต้การปลดเชื้อ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ของจุลินทรีย์หลังจากผ่านความร้อน จึงได้น้ำพริกหยาก้อนภายใต้แบรนด์ DiPli (ดีปลิ) เป็นภาษาใต้ ซึ่งมีความหมายว่าพริก

โครงการ hand Cream ผู้รับผิดชอบโครงการประกอบด้วยนายอับดุลอาซิซ แม ,นางสาวนุรวานา สะอึ ,นางสาวสุไลดา เกป็น ,นางสาวนุรอินี เจาะกลาดี ,นางสาวมะกือซง นิซา, นางสาวสุรวันท์ หิมแหละ , นายอับดุลอาгим ดาฮาหมิ ,นายซุลกิฟลี มะซารี ,นางสาวฟาตินนาเดีย ยีสาอู จากคณะมนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ และนางสาวอัสมา ฮะ จากคณะรัฐศาสตร์ ทั้งนี้โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเพิ่มมูลค่า น้ำยารักษาที่เป็นพืชเศรษฐกิจหลักของภาคใต้ ซึ่งเป็นการต่อยอดงานวิจัย โดย ใช้นวัตกรรมใหม่ให้เกิดประโยชน์ ในเชิงพาณิชย์ได้,เพื่อสร้างการเป็นผู้ประกอบการนักศึกษา และสร้างรายได้ในระหว่างเรียนแก่นักศึกษา และเพื่อ พัฒนาศักยภาพของนักศึกษาจากการทางานเชิงปฏิบัติโดยตรง และเป็นประโยชน์ในระยะยาว



ยางพารา พืชเศรษฐกิจหลักของภาคใต้ มีพื้นที่การปลูกยางพารามากถึง 9 ล้านกว่าไร่ และอัตราการผลิตน้ำยางสด ได้ประมาณปีละ 9,000 ล้านลิตร ซึ่งเมื่อทำเป็นผลผลิตยางแห้งจะได้ประมาณ 3 ล้านตัน ปัจจุบันเกษตรกรชาวสวนยางพาราต้องเผชิญกับสถานการณ์ราคายางตกต่ำ นาไปสู่ความเดือดร้อนแก่ชาวสวนยางพาราขาดรายได้มาใช้จ่ายในครัวเรือน และส่งผลให้ระบบเศรษฐกิจของภาคใต้ถดถอยลง จนกระทั่งได้มีงานวิจัยของ รศ.ดร.รพีพรรณ วิจิตสุวรรณกุล นักวิจัยของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ค้นพบว่า กลุ่มสารชีวเคมีในเซรัมม้น้ำยางสามารถตอบสนองการถูกคุกคามจากการถูกกรีดและเยียวรักษาดแผลได้ จึงประยุกต์ใช้วัตถุดิบเซรัมม้น้ำยางเป็นสารตั้งต้นในการผลิต สารสกัดยางพารา เพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ด้านเวชสำอางสุขภาพผิว

โดยขั้นตอนการผลิตจะรวมถึงการทำให้สารสกัดดังกล่าวปลอดจากสารที่ไม่พึงประสงค์ เช่นโปรตีนที่ทำให้เกิดการแพ้ และสารที่ออกฤทธิ์ทำให้ผิวหนังอักเสบ พร้อมกับได้ค้นพบว่า ผลิตภัณฑ์สารสกัดยางพาราอุดมไปด้วยกลุ่มสารสำคัญนานาชนิด ที่สามารถทำหน้าที่ปรับปรุงสุขภาพผิวและเพื่อตอบโจทย์ความต้องการบำรุงและดูแลผิวของผู้บริโภค ทั้งความขาวกระจ่างใส ลดเลือนริ้วรอย และต่อต้านอนุมูลอิสระ เพื่อให้ผิวพรรณแลดูอ่อนเยาว์และมีสุขภาพดีอยู่เสมอ สารสกัดยางพาราสามารถจำหน่ายในราคา 45,000 บาทต่อกิโลกรัม โดยสัดส่วนการใช้น้ำยางสด 200 ลิตร ผลิตสารสกัดได้ 1 กิโลกรัม เพื่อเป็นการสนับสนุนเกษตรกรไทยโดยการผลิต ผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดในรูปแบบที่สร้างสรรค์ ทางกลุ่มจึงเกิดแรงบันดาลใจที่จะเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือเกษตรกร จึงได้นำงานวิจัยสารสกัดจากยางพารา มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิวมือในชื่อ Nager Handcream

โครงการปลาน้อยสร้างล้านผู้รับผิดชอบโครงการประกอบด้วยนางสาวคณิศา แวนิ,นางสาวอมินตา แวนิ, นางสาวนุรชวาพี พจนินท์, นางสาวอาชือมะห์ ยามิง,และ นางสาวชูไฮลา ยามากิแยะ จากคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอุตสาหกรรมประมงในพื้นที่ปัตตานี เพื่อส่งเสริมให้ผู้คนในพื้นที่มีรายได้และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น โดยสร้างอาชีพให้กับคนในพื้นที่และมีการจ้างงานมากขึ้น เพื่อสร้างการเป็นผู้ประกอบการนักศึกษา และสร้างรายได้ในระหว่างเรียน



สืบเนื่องจากปัจจุบันอาหารทะเลแปรรูปนับว่าเป็นที่นิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยเฉพาะการท่องเที่ยวทางภาคใต้ที่ได้ขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งอาหารทะเลที่ดีที่สุด การสร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารทะเลในปัจจุบันมีรูปแบบและวิธีการที่หลากหลาย โดยเฉพาะการแปรรูปให้เป็นอาหารทะเลสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน โดยเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลายและสร้างรายได้ให้อุตสาหกรรมเป็นจำนวนมากทางโครงการจึงได้นำปลาฉิ่งฉ้าง ซึ่งเป็นปลาประเภทเดียวกันกับปลากะตักของภาคกลาง เป็นปลาผิวน้ำขนาดเล็ก มีการจับปลาชนิดนี้มากในทะเลอันดามัน นอกจากนี้ที่อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานีก็เป็นแหล่งผลิต และส่งออกปลาฉิ่งฉ้างตากแห้ง หรือนำไปเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำปลา และสำหรับในตลาดท้องถิ่นอาจนำมาหมักทำบูดูฉิ่งฉ้าง ขายอีกส่วนหนึ่งด้วย ซึ่งสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากพอที่จะสามารถเลี้ยงชีพครอบครัวได้ ทางโครงการจึงได้วางแผนนำปลาฉิ่งฉ้าง มาผลิตเป็นอาหารทะเลแปรรูปในชื่อปลาฉิ่งฉ้าง ทอดกรอบ ทรงเครื่องตรา Daen-Tai (แดนใต้)

ขั้นตอนการผลิตเริ่มด้วยการนำปลาฉิ่งฉ้างมาล้างให้สะอาด เพื่อล้างความเค็มโดยให้เหลือความเค็ม น้อยที่สุด แล้วจึงนำปลาไปตากแดดให้แห้งด้วยแดดจัดหนึ่งวันจากนั้นจึงนำมาทอดกรอบ โดยมีส่วนผสมคือ แป้งทอดกรอบ, น้ำส้มสายชู และผงปรุงรส จากนั้นเอาเข้าเตาอบเป็นเวลา 3 ชั่วโมง แล้วนำมาเขย่าด้วยผงปรุงรส ทั้ง 5 รสชาติ ได้แก่รสดั้งเดิม, รสซีส, รสสาหร่าย, รสวิงซ์แซ่บ และรสลาบ แล้วใส่บรรจุภัณฑ์ พร้อมออกสู่ตลาด .

สื่อมวลชนสามารถดาวน์โหลดข่าวนี้ได้ที่ <http://pr.pn.psu.ac.th/innovationnews.docx>