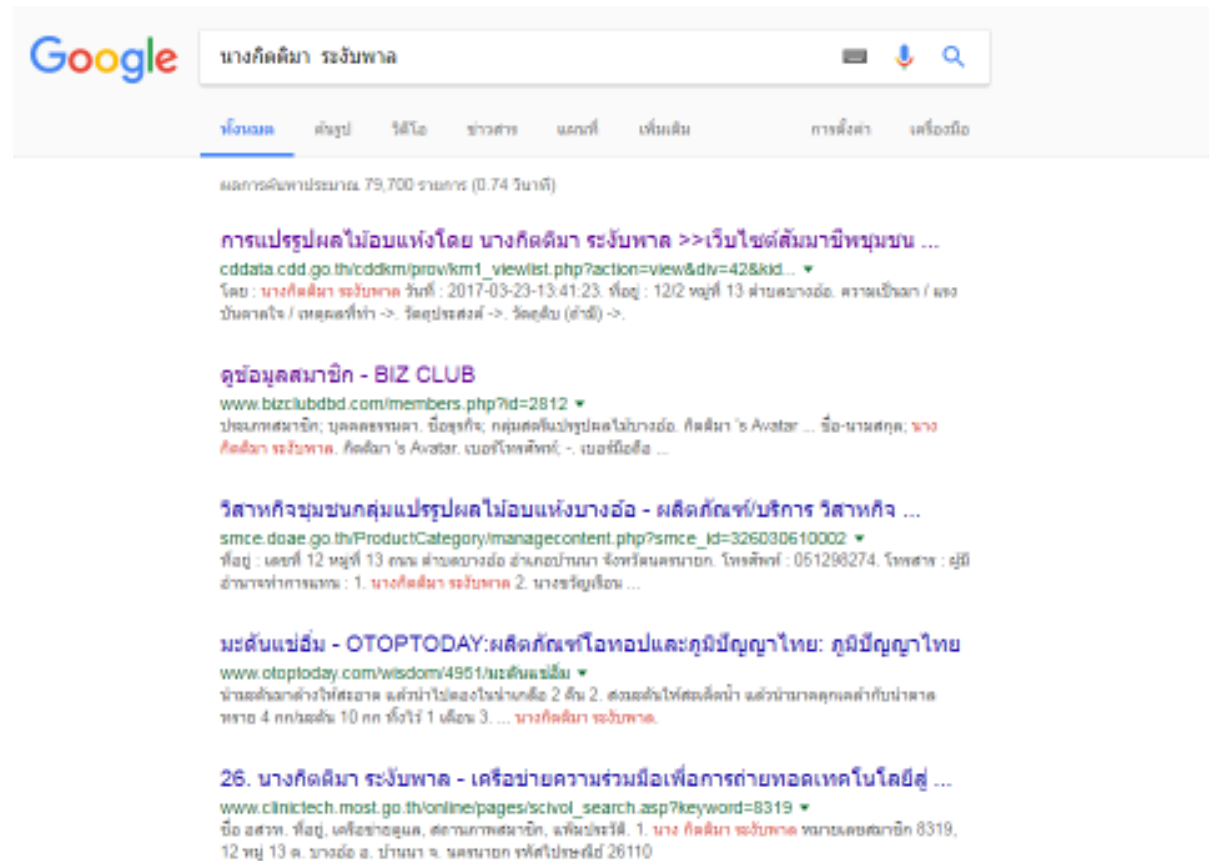


วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้อบแห้งบางอ้อ โลกได้เปลี่ยนไปแล้วเพียงอยากรู้เรื่องอะไรก็หาข้อมูลได้



Google

ทั้งหมด คำรูป วีดีโอ ข่าวสาร แผนที่ เติมเงิน การตั้งค่า เครื่องมือ

ผลการค้นหาประมาณ 79,700 รายการ (0.74 วินาที)

การแปรรูปผลไม้อบแห้งโดย นางกิตติมา รัมย์พาล >>เว็บไซต์สมาชิกชุมชน ...
cddata.cdd.go.th/cddkm/prov/km1_viewlist.php?action=view&idv=42&kid...
โดย : นางกิตติมา รัมย์พาล วันที่ : 2017-03-23-13:41:23. ที่อยู่ : 12/2 หมู่ที่ 13 ตำบลบางอ้อ. ตราขแม้งอ. ตราขแม้งอ. / หมู่บ้านลาดโจ / หนองคล้าท่า ->. ไร่สุพรรณศรี ->. ไร่สุพรรณ (ลำไย) ->.

ดูข้อมูลสมาชิก - BIZ CLUB
www.bizclubdbd.com/members.php?id=2812
ประเภทสมาชิก: บุคคลธรรมดา. ชื่อธุรกิจ: กลุ่มแปรรูปผลไม้บางอ้อ. กิตติมา 's Avatar ... ชื่อ-นามสกุล: นาง กิตติมา รัมย์พาล. กิตติมา 's Avatar. เบอร์โทรศัพท์: -. เบอร์มือถือ ...

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้อบแห้งบางอ้อ - ผลิตภัณฑ์/บริการ วิสาหกิจ ...
smce.doae.go.th/ProductCategory/managedcontent.php?smce_id=326030610002
ที่อยู่ : หมู่ที่ 12 หมู่ที่ 13 ตำบล บางอ้อ อำเภอป่าโมก จังหวัดลพบุรี. โทรศัพท์ : 051298274. โทรศัพท์ : ผู้มีอำนาจทำการแทน : 1. นางกิตติมา รัมย์พาล 2. นางรัชฎิณี ...

ระดับแชมป์ - OTOPTODAY:ผลิตภัณฑ์โอท็อปและภูมิปัญญาไทย: ภูมิปัญญาไทย
www.otoptoday.com/wisdom/4951/ระดับแชมป์
ข้ามส่งจากห้างโรตัสฮาด แล้วนำไปต่อลงไม้ปากคือ 2 ชิ้น 2. ต่อลงไม้ใส่ตะต๋าน้ำ แล้วนำมากลึงค้ำกับน้ำชาวดาท 4 กก/ละชิ้น 10 กก ทั้งไว้ 1 เดือน 3. ... นางกิตติมา รัมย์พาล.

26. นางกิตติมา รัมย์พาล - เครือข่ายความร่วมมือเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ ...
www.clinictech.most.go.th/online/pages/scivol_search.asp?keyword=8319
ชื่อ อ.สวท. ที่อยู่, เครื่องมือ, สถานภาพสมาชิก, วันที่ประวัติ. 1. นาง กิตติมา รัมย์พาล พจนานุกรมสมาชิก 8319, 12 หมู่ 13 ต. บางอ้อ อ. ป่าโมก จ. ลพบุรี รหัสไปรษณีย์ 26110



ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อ : วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้อบแห้งบางอ้อ

รหัสทะเบียน : 3-26-03-06/1-0002

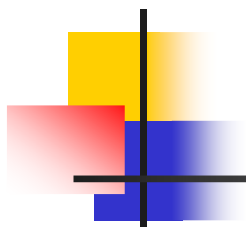
ที่อยู่ : เลขที่ 12 หมู่ที่ 13 ถนน ตำบลบางอ้อ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก

โทรศัพท์ : 051298274

โทรสาร :

ผู้มีอำนาจทำการแทน : 1. นางกิตติมา ระจับพาล
2. นางขวัญเรือน เพาะบุญญ

ข้อมูลเครือข่าย

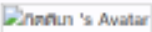


ข้อมูลเครือข่าย BIZ CLUB

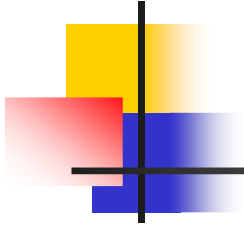
ภาคตะวันออก

ภาคตะวันออก ข้อมูลสมาชิก บริษัทสมาชิก

ข้อมูลการประกอบธุรกิจ

ประเภทสมาชิก	บุคคลธรรมดา	
ชื่อธุรกิจ	กลุ่มสตรีผู้ประกอบการไม่หวังผลกำไร	
สินค้า/บริการ	แม่ไม่ปฏิเสธ	
ภาคธุรกิจ	ภาคการค้า	
ประเภทธุรกิจ	สินค้าเกษตร วัฒนธรรม	
FACEBOOK	-	
WEBSITE	-	
เบอร์โทรศัพท์	0200 , 021	
ข้อมูลเครือข่ายธุรกิจ BIZ CLUB	ภาคตะวันออก	
	นครนายก	

ข้อมูลสัมมนาชีพ



เว็บไซต์สัมมนาชีพชุมชนจังหวัดนครนายก - กรมการพัฒนาชุมชน

[หน้าแรก](#) [องค์ความรู้](#) [ตลาดสัมมนาชีพฯ](#) [รวมเว็บไซต์](#) [เข้าสู่ระบบ](#) [เว็บหลัก](#)

ความรู้สัมมนาชีพชุมชน

การแปรรูปผลไม้อบแห้ง

[Facebook](#) [Twitter](#) [G+ Google+](#) [PDFmyURL](#) [Print](#)

โดย : นางกิตติมา รัชชูปาล วันที่ : 2017-03-23-13:41:23

ที่อยู่ : 12/2 หมู่ที่ 13 ตำบลบางอ้อ

ความเป็นมา / แรงบันดาลใจ / เหตุผลที่ทำ ->

วัตถุประสงค์ ->

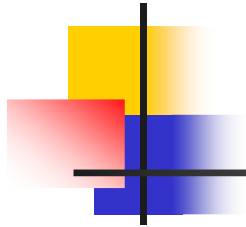
วัตถุดิบ (ถ้ามี) ->

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม มี 4 กลุ่ม

แช่อิ่ม , อบแห้ง , ลอยแก้ว , น้ำผลไม้



วิธีการทำมะดันแช่อิ่ม



การทำมะคั้นลอยแก้ว



- ส่วนผสม
- มะคั้น 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า 2 ถ้วยตวง
- เกลือป่น 1 ช้อนชา

ขั้นตอนที่ 1

1. มะดันสดล้างน้ำสะอาด
2. ตัดหัวและท้ายของมะดัน
3. แช่สารละลาย ประกอบด้วย
เกลือ 10%
4. ใส่ภาชนะ(หนกรด หนต่าง)
5. แช่ประมาณ 1-2 เดือน



ขั้นตอนที่ 2

- 1 นำมะดันที่ดองมาล้างน้ำให้สะอาด
- 2 สะเด็ดน้ำ และแกะเมล็ด
- 3 แช่สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 1% นาน 30 นาที
- 4 ล้างยางด้วย สารละลายโซเดียมคาร์บอเนต 0.5 %
- 5 แช่สารละลาย แคลเซียมคลอไรด์ 1% และกรดซิตริก 1% นาน 30 นาที



ขั้นตอนที่ 3

กระบวนการผลิตมะดันลอยแก้ว

- ล้างมะดันให้สะอาด
- แช่น้ำเชื่อม 30 Brix ปรับ Ph ให้อยู่ในช่วง 1.8-1.9 ด้วยการเติมกรดซิตริก 0.6 % เป็นเวลา 24 ชั่วโมง
- นำมะดันมาสะอาดตัดน้ำเชื่อมประมาณ 5 นาที
- ชั่งเนื้อมะดัน (ใส่กล่องพลาสติก) 250 กรัม
- เติมน้ำเชื่อม 35 Brix (กรดซิตริก 0.8% และแคลเซียมคลอไรด์ 0.2 %) 250 กรัม

บางอ้อ โมเดล

การสร้างสัมมาชีพ

- ต้นน้ำ การปลูกมะคั้น (สัมมาชีพ 20 ครัวเรือน)
- กลางน้ำ การแปรรูป (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มฯ)
- ปลายน้ำ การจำหน่าย (บ.ประชารัฐฯ)

ต้นน้ำ (การผลิต) / ที่มาสัมมาชีพ

- มะดัน / จุดประกาย **ความคิด**
- มะดัน / ต่อยอด **ความฝัน**
- มะดัน / คือ **อนาคต**



คณะกรรมการศูนย์การเรียนรู้ / สัมมาชีพ



คณะกรรมการศูนย์เรียนรู้

บ้านบางปลาคน้อย หมู่ที่ 13 ตำบลบางอ้อ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางเจ็ดฉาย แดงดี	ประธาน	32/1	096-403-9974
2	นางกิสติมา ระงับพาล	รองประธาน	12/2	085-129-8274
3	นางสุประวิณี คงเจริญ	เลขานุการ	95	
4	นางดวงรัตน์ เบี้ยสำฤทธิ	เหรัญญิก	39	080-097-9145
5	นายคมกฤษ จิตรบุญยก	กรรมการ	21/2	092-925-8614
6	นายบุญช่วย ครองทรัพย์	กรรมการ	42	086-091-4376
7	นายองอาจ เอี่ยมเจริญ	กรรมการ	3/1	
8	นางจินอึมา ชินชม	กรรมการ	25	
9	นางรำพึง น้ำเงิน	กรรมการ	41/1	
10	นางประกอบ คำเจริญ	กรรมการ	11	
11	นายมานะ มั่นเพียร	กรรมการ	12/1	

ฐานการเรียนรู้ที่ 1 การปลูกมะดันและขยายพันธุ์



แบบบันทึกองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้สัมมนาฯ

ชื่อฐานการเรียนรู้	การปลูกและขยายกิ่งพันธุ์มะดันและการแปรรูป
ชื่อวิทยากรประจำฐาน	นางเจี๊ยะฉาย แลงลี โทร. 098-403-9974
ที่อยู่	บ้านเลขที่ 32/1 หมู่ 13 ต.บางอ้อ อ.เกาะบ้านนา จ.พิจิตรนครนายก 26110
อุปกรณ์	1. ดินปลูก 2. ถุงดำเพาะชำไม้ขนาดต่างๆ 3. ดินเหนียว 4. วัสดุในการทาบกิ่ง 5. มะดันสด 6. เกวี่ 7. ถังรอง
วิธีการ / ขั้นตอน	ขั้นตอนการขยายกิ่งพันธุ์ 1. นำดินเหนียวมาใส่ถุงดำ 2. เมื่อดินเหนียวใส่ขนาด นำไปปล่อยกับดินแม่พันธุ์ ขั้นตอนการตอนกิ่งมะดัน 1. ตีงทำความสะอาด 2. ตอกกับน้ำเกวี่ เทคนิค / เคล็ดลับ 1. ส่วนผสมในการรอง 2. การเลือกกิ่งพันธุ์ที่ใช้เป็นต้นแม่พันธุ์
ประโยชน์	การจำหน่ายที่ราคาที่สูงขึ้น , ส่งเสริมอาชีพในชุมชน

ฐานการเรียนรู้ที่ 2 การปลูกพืชที่ใช้ใช้น้ำน้อย



แบบบันทึกองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้สัมมาชีพ

ชื่อฐานการเรียนรู้	การปลูกพืชใช้น้ำน้อย (การปลูกแตงอ่อน)
ชื่อวิทยากรประจำฐาน	นางกิตติมา ละมัยพาด โทร. 088-129-8274
ที่อยู่	บ้านเลขที่ 12/1 หมู่ 13 ต.บางอีโต้ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก 26110
อุปกรณ์	1. ลินปลูก 2. ลินพันธุ์ 3. โจงเรือน 4. ปุ๋ยธา 5. เชือก 6. กรรไกรในการแต่งกิ่งพันธุ์
วิธีการ / ขั้นตอน	1. นำลินพันธุ์ปลูกในลินปลูก 2. ลูแฉให้โล้ขนาด 3. โจงเชือกกับลินแตงอ่อน 4. ตัดออก 5. แฉงใบ 6. ให้น้ำให้ปุ๋ยตามระยะเวลา , การรดน้ำ
เทคนิค / เคล็ดลับ	1. การตัดดอกให้ลิดผล 2. การให้น้ำและดูแลรักษาใบของแตงอ่อน
ประโยชน์	1. ใช้น้ำน้อยในการปลูกและสามารถปลูกได้ปี ละ 4 รุ่น , ราคาสูง

ฐานการเรียนรู้ที่ 3 การเลี้ยงปลาแบบผสมผสาน



แบบบันทึกองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้สัมมนาซีพี



ชื่อฐานการเรียนรู้	การเลี้ยงปลาแบบผสมผสาน
ชื่อวิทยากรประจำฐาน	นายมานะ มั่นเม็ชื้อ ไร่.
ที่อยู่	บ้านเลขที่ 12/1 หมู่ 13 ต.บางอ้อ อําเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก 26110
อุปกรณ์	1. พันธุ์ปลา 2. ตำข้าวและมูลสัตว์ 3. กระชังปลา
วิธีการ / ขั้นตอน	1. จัดทำสถานที่อนุบาลปลา 2. จัดทำสถานที่ให้อาหารปลา 3. จัดทำสถานที่พักปลา 4. ให้อาหารปลา 5. จับปลาแยกขนาดปลา
เทคนิค / เคล็ดลับ	1. เทคนิคการปล่อยปลา แต่ละชนิดให้กินกันเอง 2. เทคนิคการจับปลาตลอดทั้งปีโดยไม่ต้องนำน้ำออกจากบ่อ
ประโยชน์	ขายปลาได้ทั้งปี (มีรายได้ทั้งปี) , ใช้อาหารตามธรรมชาติ สามารถจำหน่ายได้ ตามความต้องการของผู้ซื้อ

ฐานการเรียนรู้ที่ 4 การเลี้ยงไก่พื้นเมือง



แบบบันทึกองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้สัมมาชีพ

ชื่อฐานการเรียนรู้	การเลี้ยงไก่พื้นเมือง
ชื่อวิทยากรประจำฐาน	นายบุญช่วย ครอบทรัพย์ โทร. 086-091-4376
ที่อยู่	บ้านเลขที่ 42 หมู่ 13 ต.บางอ้อ อําเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก 261 10
อุปกรณ์	1. ฟันฉีไก่พื้นเมือง 2. สุ่มไก่ 3. อาหาร 4. ยา 5. โรงเรือน 6. กงไก่เลี้ยงเพื่อขุน
วิธีการ / ขั้นตอน	1. เลือกพันธุ์ที่จะเลี้ยง 2. จัดทำโรงเรือนและกงไก่เลี้ยงเพื่อขุนเป็นไก่เนื้อ 3. ดำเนินการเลี้ยงไก่คัดแยกตามสายพันธุ์ 4. เมื่อได้ขนาดให้มีการคัดถ้าเป็นไก่มีเชิงให้แยก แต่ถ้ามีลักษณะไม่ดีก็เลี้ยงไก่ขุนนำไปเลี้ยงจนกระทั่งจำหน่ายเป็นไก่เนื้อ (ไก่บ้าน) ราคาสูง 5. ถ้ามีลักษณะเชิงดีให้แยกไว้เพื่อเลี้ยงเป็นไก่ชน (ราคาสูงมาก)
เทคนิค / เคล็ดลับ	1. การคัดไก่และการดูลักษณะไก่ 2. การขุนไก่ให้อ้วนน้ำหนักดี
ประโยชน์	การเลี้ยงไก่เชิงพาณิชย์, การขยายพันธุ์ไก่พื้นเมือง (ไก่ชน) เป็นอาชีพหลักได้

ฐานการเรียนรู้ที่ 5 การปลูกไทร



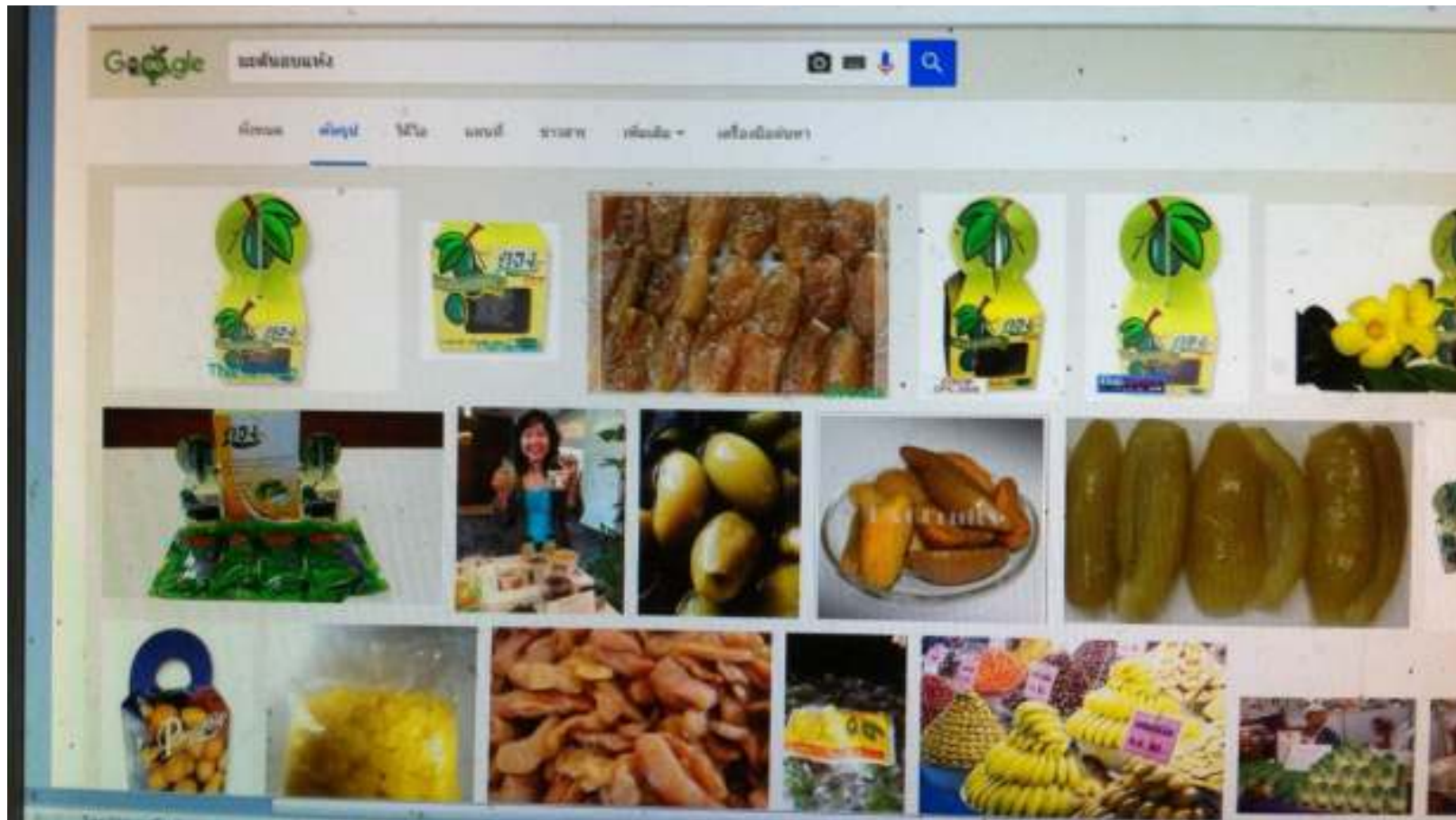
แบบบันทึกองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้สัมมาชีพ

ชื่อฐานการเรียนรู้	การปลูกไทร
ชื่อวิทยากรประจำฐาน	นายอภินฤต จิตบุญยอด โทร. 092-925-8614
ที่อยู่	บ้านเลขที่ 21/2 หมู่ 13 ต.บางอี อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก 26110
อุปกรณ์	1. แกรบดำ 2. ถุงดำเพาะต้นไม้ขนาดต่างๆ 3. เชือกสีเงินแนว 4. ไม้วัดระยะห่าง 5. ต้นไทรขนาดเล็ก 2-3 บาท 6. ต้นไทรแบบตอน ต้นละ 6-10 บาท
วิธีการ / ขั้นตอน	1. ปรับที่วางต้นไม้ให้เสมอ 2. ถอดแกรบดำใส่ถุง 3. ปลูกไทร 4. ยึดเชือกวางแนวในการวางถุง 5. ดูแลรดน้ำ เข้าเย็น
เทคนิค / เคล็ดลับ	1. ดูแลเรื่องยากขึ้นเรื่อยๆ 2. รดน้ำด้วยปุ๋ยคอก
ประโยชน์	จำหน่ายในตลาดที่ตีมาก 60-80 บาท / ต้น ตามขนาดความสูง

กลางน้ำ / การแปรรูป / ผลผลิตทางการเกษตร



ถ้าจะค้นอบแห้งเบอร์รี่ 1 ต้อง “ตอง” เท่านั้น



ปลายน้ำ / การจัดจำหน่าย บ.ประชารัฐ

ตอง

มะดัน

○อบแห้ง ○หยี

สานพลังประชารัฐ

ประชารัฐวิสาหกิจชุมชน

OTOP
★★★★★

ผลิตโดย
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้บางอีโต้
12 ม.13 ต.บางอีโต้ อ.บ้านนา จ.นครนายก
☎ 085-2129-8274



บรรยายสรุปจังหวัดนครนายก ประจำปี ๒๕๕๔

1๘. ผลิตภัณฑ์สำคัญและมีชื่อเสียง ข้อมูลผลการลงทะเบียนผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP ปี 2557 - 2558 จังหวัดนครนายก ดำเนินการรับลงทะเบียนผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP ประจำปี 2557 - 2558 ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม 2557 - เดือนสิงหาคม 2558 จำนวนทั้งสิ้น 24๘ รายกลุ่ม จำนวนผู้ผลิตทั้งสิ้น จำนวน 542 ผู้ผลิตแยกเป็น

หมายเหตุ

เป็นผู้ผลิตทั้งสิ้น ๑ ใน ๑๐ ของผู้ผลิตจังหวัดนครนายกประจำปี 2559

5. ผู้ผลิต มะม่วงหาวมะพร้าว ผู้ผลิต กลุ่มสตรีแปรรูปผลไม้บางอีโต้ นางกิตติมา ระวีบัณฑิต คัดสรรระดับ 4 ดาว เลขที่ 12 หมู่ที่ 13 ตำบลบางอีโต้ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก โทร ๐๘๕-129-8274

ประวัติความเป็นมา ลำปางบางอีโต้เป็นพื้นที่ที่มีมะดันขึ้นอยู่เป็นจำนวนมากและเป็นมะดันที่มีคุณภาพดี คือ มีผลใหญ่เมล็ดเล็ก รสอร่อยมีรสเปรี้ยวอมหวาน มะดันเป็นผลไม้ประจำถิ่นมีอยู่อย่างชุกชุม ชาวบ้าน อีโก้จึงนำมะดันมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อบแห้งและหยี ในปี พ.ศ. 2544 ชุมชนบางอีโต้ได้นำมะดันไปขอรับการส่งเสริมจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โดยนำมะดัน 15 คน และขอรับการส่งเสริมจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โดยนำมะดัน 28 คน และขอรับการส่งเสริมจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โดยนำมะดัน 10 หมู่ๆ ละ 10 บาท เป็นเงินเริ่มสิ้น ทางกลุ่มฯ ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์มะดันอบแห้ง และได้รับรางวัลส่งเสริมจากภาครัฐและภาคเอกชน จนได้รับรางวัล OTOP ระดับ ๕ ดาวในปี พ.ศ. 2547 และยังมีได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันได้รับการรับรอง มูฮัล , ฮาลาล และ สินค้ามาตรฐานสหกรณ์



การประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่นประจำปี 2560

การลงพื้นที่ของคณะกรรมการ 27 เมษายน 2560



การศึกษาดูงานของหน่วยงานต่างๆ บางอ้อ โมเดล



บางอ้อโมเดล

1 มะคัง 1 อาชีพ 1 ทำน้ำ 1 ลำเรือ



17 ปีของการพัฒนากลุ่มฯ



แผนงาน 5 ปี

