

แบบฟอร์มการเขียนแบบถอดประสบการณ์การเรียนรู้ ด้านงานวิจัยและงานสร้างสรรค์

ประเด็นความรู้เรื่องแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลงานวิจัย

- ชื่อ-สกุล ผู้เล่าเรื่อง ผ.ศ.ยุพา เต็งวัฒนโชติ วิทยาลัยการแพทย์แผนตะวันออก
ดร.หทัยรัตน์ อุไรวงศ์ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร
- ชื่อ-สกุล ผู้บันทึก พอดุทัย สร้อยเพชร คณะวิชา/หน่วยงาน วิทยาลัยการแพทย์แผนตะวันออก
- บทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้เล่าเรื่อง

ทีมผู้วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

4. เรื่องที่เล่า

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไผ่จืดในรูปแบบชาชง

5. ความเป็นมาของเรื่องที่เล่า

ไผ่จืด *Pogonatherum paniceum* (Lamk) Hack) มีรสจืด ฤทธิ์เย็น ช่วยลดความร้อน ร้อนใน กระจายน้ำ มีการนำมาใช้ประโยชน์ในชุมชน ตำบลกีดช้าง อำเภอมะแมง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นหนึ่งในพื้นที่เข้าร่วมโครงการ อพ.สธ. และพื้นที่ตำบลหนองไม้แก่น จังหวัดฉะเชิงเทราโดยมีการนำมาใช้ต้มดื่มเพื่อลดระดับน้ำตาลในเลือด ขับสารพิษ ลดความดันโลหิต แก้ปวดหัว ปวดหลัง ลดความดันโลหิต เบาหวาน โรคหอบ หืดและแก้อาการระคายเคือง ดังนั้น ทางคณะวิจัย โดย ดร.หทัยรัตน์ อุไรวงศ์ หัวหน้าโครงการและคณาจารย์ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรวิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร ร่วมกับ ผ.ศ.ยุพา เต็งวัฒนโชติ วิทยาลัยการแพทย์แผนตะวันออก มหาวิทยาลัยรังสิต จึงมีความต้องการนำงานวิจัยนี้มาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไผ่จืดในรูปแบบชาชงเพื่อใช้เป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ให้ชุมชนตำบลกีดช้าง อำเภอมะแมง จังหวัดเชียงใหม่

6. วิธีการ/ขั้นตอน หรือกระบวนการที่ทำให้งานนั้นประสบความสำเร็จ เทคนิคหรือกลยุทธ์ที่ใช้ ผู้มีส่วนร่วม อุปสรรค หรือปัญหาในการทำงาน และแนวทางแก้ไข

วิธีการ/ขั้นตอน หรือกระบวนการที่ทำให้งานนั้นประสบความสำเร็จ เทคนิคหรือกลยุทธ์ที่ใช้ ผู้มีส่วนร่วม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัย ในโครงการศึกษาข้อมูลเชิงลึกทางวิทยาศาสตร์และเศรษฐกิจของไผ่จืดที่สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) หรือ สพภ. ร่วมกับ มหาวิทยาลัยรังสิต โดยมีการรวบรวมข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับไผ่จืดทั้งในและต่างประเทศ มีการติดตามผลการใช้สมุนไพรไผ่จืดในชุมชน ต.กีดช้าง อำเภอมะแมง จังหวัดเชียงใหม่ การวิเคราะห์ความหลากหลายของ

สายพันธุ์ การตรวจสอบสายพันธุ์ ด้วยการสร้างลายพิมพ์ดีเอ็นเอ การวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการทางเคมีและการ
ออกฤทธิ์ชีวภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และ

การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบชาชง โดยพัฒนาเป็นสูตรตำรับที่มีส่วนผสมของสมุนไพรอื่นร่วมด้วย
เพื่อให้ได้รสชาติและกลิ่นที่น่ารับประทานรวมถึงมีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยจัดทำผลิตภัณฑ์สมุนไพร ใฝ่จิต
ออกมา 5 สูตร ในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมชงดื่ม เพื่อเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ให้ชุมชนต่อไป

การทำผลิตภัณฑ์ใฝ่จิตในรูปแบบชาชง

1.นำใฝ่จิตจากชุมชน ตำบลกุดช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ อายุ 4 เดือน ซึ่งเก็บในตอนเช้า
นำมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วอบแห้งในวันเดียวกัน ที่อุณหภูมิ 60 องศา เป็นเวลา 5 ชั่วโมง แล้วแบ่งบรรจุลง
ถุงพลาสติก ปิดถุงแล้วเก็บไว้ในกล่องโฟม

2.นำใฝ่จิตมาบดหยาบแล้วแรงด้วยแรงเบอร์ 2 จะได้ผงบดหยาบสีเขียวเทา มีกลิ่นหอมของใฝ่จิต ส่วน
ที่ไม่ผ่านแรงคือส่วนที่เป็นก้านแข็ง ไม่นำมาใช้

3.การเตรียมสูตรผสมใฝ่จิตและสมุนไพร 5 สูตร

สูตรที่ 1 ใฝ่จิต ช่วยขับล้างสารพิษ ลดอาการร้อนใน ด้านอนุมูลอิสระ

สูตรที่ 2 สูตรผสมตรีผลา ช่วยปรับสมดุลร่างกาย ล้างพิษ

สูตรที่ 3 สูตรสดชื่นหอมหมื่นลี้ ช่วยผ่อนคลายสมอง ให้ความสดชื่น

สูตรที่ 4 สูตรผสมคาร์โมมาย ช่วยให้หลับสนิท ผ่อนคลาย สงบ

สูตรที่ 5 สูตรหอมละมุน ช่วยผ่อนคลาย บำรุงสมอง บำรุงสายตา บำรุงธาตุ

4. นำสมุนไพรแต่ละสูตร มาแบ่งบรรจุในซองเยื่อกระดาษขนาด 5*6 cm โดยใน 1 ซอง มีน้ำหนัก
สุทธิ 2 กรัม

5.นำซองเยื่อกระดาษที่บรรจุสมุนไพรตามสูตรต่างๆ มาบรรจุในซองเคลือบกันความชื้น ที่เตรียมไว้

6.บรรจุลงกล่อง ประกอบด้วยชาสมุนไพรใฝ่จิตสูตรละ 2 ซอง มี 5 สูตร รวมเป็น จำนวน 10 ซอง

อุปสรรคหรือปัญหาในการทำงาน

ไม่มี เนื่องจากได้มีการวางแผนการทำงาน และการทำงานนี้ได้ทำตามวางแผนทุกขั้นตอน

แนวทางการแก้ไข/ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากใฝ่จิต มีข้อมูลงานวิจัยไม่มาก ยังไม่เคยมีการยื่นขออนุญาตจาก อย. แต่มีการจดสิทธิบัตรไม่
ปรากฏความเป็นพิษของใฝ่จิต จึงต้องมีการนำข้อมูลจากงานวิจัยและข้อมูลที่ค้นคว้ารวบรวมได้ยื่นขออนุญาต
กับ อย.ต่อไป

7. ผลลัพธ์หรือความสำเร็จที่เกิดขึ้น และสิ่งที่ผู้เล่าเรื่องที่ได้เรียนรู้จากประสบการณ์ดังกล่าว

ผลลัพธ์หรือความสำเร็จที่เกิดขึ้น

การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ โดยการนำสมุนไพรมาปรุงเป็นตำรับ ประกอบด้วยส่วนประกอบหลักคือ ไผ่จืด และมีสมุนไพรอื่นช่วยเสริมฤทธิ์ หรือ ปรุงแต่งรสชาติ หรือกลิ่นหอมจากพืชสมุนไพร มี 5 สูตรให้เลือก อยู่บรรจุกัญหาก็พร้อมขงค้ม เพื่อเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ให้ชุมชน ตำบลก๊ิดซ่าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ และ เป็นการเพิ่มมูลค่าและคุณค่าให้ผู้บริโภคมากขึ้น

สิ่งที่ผู้เล่าเรื่องที่ได้เรียนรู้จากประสบการณ์ดังกล่าว

ได้นำผลงานวิจัยไปทำประโยชน์ให้กับชุมชนได้จริง เกิดการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพ ในรูปแบบชาขงไผ่จืดและได้จดอนุสิทธิบัตรกรรมวิธีการผลิตและสูตรตำรับแล้ว องค์กรความรู้ทั้งหมดนี้ได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับชุมชน ได้ช่วยเหลือชุมชนให้มีผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับไผ่จืดและผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ อีกทั้งยังสามารถทำให้คนในชุมชนพัฒนาต่อยอดในการนำวัตถุดิบอื่นๆมาเป็นส่วนประกอบต่อไป