

แบบฟอร์มการเขียนแบบถอดประสบการณ์การเรียนรู้ ด้านงานวิจัยและงานสร้างสรรค์

ประเด็นความรู้เรื่องแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลงานวิจัย

1. ชื่อ-สกุล ผู้เล่าเรื่อง ผ.ศ.ยุพา เต็งวัฒนโชติ วิทยาลัยการแพทย์แผนตะวันออก
ดร.หทัยรัตน์ อุไรวงศ์ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร

2. ชื่อ-สกุล ผู้บันทึก พอฤทัย สร้อยเพชร วิทยาลัยการแพทย์แผนตะวันออก

3. บทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้เล่าเรื่อง

ทีมผู้วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

4. เรื่องที่เล่า

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไผ่จืดในรูปแบบชาชง

5. ความเป็นมาของเรื่องที่เล่า

ไผ่จืด *Pogonatherum paniceum* (Lamk) Hack) มีรสจืด ฤทธิ์เย็น ช่วยลดความร้อน ร้อนในกระหายน้ำ มีการนำมาใช้ประโยชน์ในชุมชน ตำบลกี้ดช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นหนึ่งในพื้นที่เข้าร่วมโครงการ อพ.สธ. และพื้นที่ตำบลหนองไม้แก่น จังหวัดระยอง โดยมีการนำมาใช้ดื่มเพื่อลดระดับน้ำตาลในเลือด ขับสารพิษ ลดความดันโลหิต แก้ปวดหัว ปวดหลัง ลดความดันโลหิต เบาหวาน โรคหอบ หืด และแก้โรคสะเก็ดเงิน ดังนั้น ผ.ศ.ยุพา เต็งวัฒนโชติ วิทยาลัยการแพทย์แผนตะวันออก ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีชีวภาพ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต โดย ดร.หทัยรัตน์ อุไรวงศ์ หัวหน้าโครงการ จึงมีความต้องการนำงานวิจัยนี้ มาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไผ่จืดในรูปแบบชาชงเพื่อใช้เป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ให้ชุมชนตำบลกี้ดช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่

6. วิธีการ/ขั้นตอน หรือกระบวนการที่ทำให้งานนั้นประสบความสำเร็จ เทคนิคหรือกลยุทธ์ที่ใช้ ผู้มีส่วนร่วมอุปสรรค หรือปัญหาในการทำงาน และแนวทางการแก้ไข

วิธีการ/ขั้นตอน หรือกระบวนการที่ทำให้งานนั้นประสบความสำเร็จ เทคนิคหรือกลยุทธ์ที่ใช้ ผู้มีส่วนร่วม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัย ในโครงการศึกษาข้อมูลเชิงลึกทางวิทยาศาสตร์และเศรษฐกิจของ ไผ่จืดที่สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) หรือ สพภ. ร่วมกับ มหาวิทยาลัยรังสิต โดยมีการรวบรวมข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับไผ่จืดทั้งในและต่างประเทศ มีการติดตามผลการใช้สมุนไพรไผ่จืดในชุมชน ต.กี้ดช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ การวิเคราะห์ความหลากหลายของสายพันธุ์ การตรวจสอบสายพันธุ์ ด้วยการสร้างลายพิมพ์ดีเอ็นเอ การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีและการออกฤทธิ์ชีวภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบชาชง โดยพัฒนาเป็นสูตร

ตำรับที่มีส่วนผสมของสมุนไพรอื่นร่วมด้วย เพื่อให้ได้รสชาติและกลิ่นที่น่ารับประทานรวมถึงมีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยจัดทำผลิตภัณฑ์สมุนไพรไฟจิตออกมา 5 สูตร ในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมชงดื่ม เพื่อเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ให้ชุมชนต่อไป

การทำผลิตภัณฑ์ไฟจิตในรูปแบบชาชง

1. นำไฟจิตจากชุมชน ตำบลก๊กช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ อายุ 4 เดือน ซึ่งเก็บในตอนเช้านำมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วอบแห้งในวันเดียวกัน ที่อุณหภูมิ 60 องศา เป็นเวลา 5 ชั่วโมง แล้วแบ่งบรรจุลงถุงพลาสติก ปิดถุงแล้วเก็บไว้ในกล่องโฟม

2. นำไฟจิตมาบดหยาบแล้วแรงด้วยแรงเบอร์ 2 จะได้ผงบดหยาบสีเขียวเทา มีกลิ่นหอมของไฟจิต ส่วนที่ไม่ผ่านแรงคือส่วนที่เป็นก้านแข็งไม่นำมาใช้

3. การเตรียมสูตรผสมไฟจิตและสมุนไพร 5 สูตร

สูตรที่ 1 ไฟจิต 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 มีน้ำหนักสุทธิ 2 กรัม

5. นำซองเยื่อกระดาษที่บรรจุสมุนไพรตามสูตรต่างๆ มาบรรจุในซองเคลือบกันความชื้น ที่เตรียมไว้

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

อุปสรรคหรือปัญหาในการทำงาน

ไม่มี เนื่องจากได้มีการวางแผนการทำงาน และการทำงานนี้ได้ทำตามวางแผนทุกขั้นตอน

แนวทางการแก้ไข/ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากไฟจิต มีข้อมูลงานวิจัยไม่มาก ยังไม่เคยมีการยื่นขออนุญาตจาก อย. แต่มีการจดสิทธิบัตรไม่ปรากฏความเป็นพิษของไฟจิต จึงต้องมีการนำข้อมูลจากงานวิจัยและข้อมูลที่ค้นคว้ารวบรวมได้ยื่นขออนุญาตกับ อย.ต่อไป

7. ผลลัพธ์หรือความสำเร็จที่เกิดขึ้น และสิ่งที่ผู้เล่าเรื่องที่ได้เรียนรู้จากประสบการณ์ดังกล่าว

ผลลัพธ์หรือความสำเร็จที่เกิดขึ้น

การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ โดยการนำสมุนไพรมาปรุงเป็นตำรับ ประกอบด้วยส่วนประกอบหลักคือไฟจิต และมีสมุนไพรอื่นช่วยเสริมฤทธิ์ หรือ ปรุงแต่งรสชาติ หรือกลิ่นหอมจากพืชสมุนไพร มี 5 สูตรให้เลือก

อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมขงค้ม เพื่อเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ให้ชุมชน ตำบลกีดช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัด เชียงใหม่ และ เป็นการเพิ่มมูลค่าและคุณค่าให้ผู้บริโภคมากขึ้น

สิ่งทีผู้เล่าเรื่องทีได้เรียนรู้จากประสบการณ์ดังกล่าว

ได้นำผลงานวิจัยไปทำประโยชน์ให้กับชุมชนได้จริง เกิดการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพ ใน รูปแบบชาขงไฟ้จืดและได้จดอนุสิทธิบัตรกรรมวิธีการผลิตและสูตรตำรับแล้ว องค์กรความรู้ทั้งหมดนี้ได้ ถ่ายทอดความรู้ให้กับชุมชน ได้ช่วยเหลือชุมชนให้มีผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับไฟ้จืดและ ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ อีกทั้งยังสามารถทำให้คนในชุมชนพัฒนาต่อยอดในการนำวัตถุดิบอื่นๆมาเป็นส่วนประกอบต่อไป