



รายงานผลการดำเนินกิจกรรมการจัดการความรู้

ตามที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยท่านอธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้มอบนโยบายเพื่อให้วิทยาเขตฯ ดำเนินงานด้านการจัดการความรู้ ด้านการพัฒนาองค์ความรู้และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการผลิตโคขุน ให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน และ การต่อยอดภูมิปัญญาครามสกล เพื่อพัฒนาเทคนิคและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากคราม เพื่อจัดเก็บเป็นองค์ความรู้ และต่อยอดด้านวิจัย และบูรณาการวิชาการของวิทยาเขตต่อไปนั้น

วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร จึงได้พิจารณากำหนดแผนการจัดการความรู้ และแนวทางการจัดการความรู้ ด้านโคขุน และคราม เพื่อสอดคล้องกับนโยบายที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยกำหนดประเด็นความรู้ไว้ ๒ ประเด็นความรู้ คือ

๑. การพัฒนาองค์ความรู้และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการผลิตโคขุน ให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน
๒. การต่อยอดภูมิปัญญาครามสกล เพื่อพัฒนาเทคนิคและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากคราม

ซึ่งส่วนกลางวิทยาเขตฯ ได้จัดส่งแผนการจัดการความรู้ มก.ฉกส. ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ เพื่อเสนอที่ประชุม คณะกรรมการประจำวิทยาเขตพิจารณา เมื่อคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ โดยมีมติเห็นชอบให้ดำเนินกิจกรรมการจัดการความรู้ทั้งสองกิจกรรมตามแผน และเสนอให้บรรจุองค์ความรู้ด้านสมุนไพร ในแผนการดำเนินกิจกรรมเพิ่มเติมด้วยนั้น

ในการนี้ จึงขอรายงานผลการดำเนินกิจกรรมการจัดการความรู้ ตามแผนงานการจัดการความรู้ ดังนี้

ประเด็น การจัดการ ความรู้	กิจกรรมการจัดการความรู้	ผลการดำเนินงาน	
		ระยะเวลา ที่ดำเนินการ	จำนวนผู้เชี่ยวชาญที่ เข้าร่วมเสวนา
การพัฒนาองค์ ความรู้และต่อ ยอดภูมิปัญญา ท้องถิ่นด้าน การผลิตโคขุน ให้เกิด ประโยชน์ต่อ การพัฒนา เศรษฐกิจ ชุมชน	๑. เชิญผู้เชี่ยวชาญด้านการเลี้ยง/การผลิต โคขุน มาร่วม แลกเปลี่ยนประเด็นความรู้	ครั้งที่ ๑-๒๖ ม.ค. ๖๕	๒๗ คน
	๒. สร้างกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และถอดความรู้ จากผู้เชี่ยวชาญ/นักวิจัย	ครั้งที่ ๒-๒ มี.ค. ๖๕	๒๒ คน
	๓. สร้างกลุ่ม CoP ด้านการเลี้ยง/การผลิตโคขุนเพื่อร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็นความรู้ ร่วมกัน	แต่งตั้งคณะทำงาน/ผู้เชี่ยวชาญด้านการ จัดการโคขุน เพื่อสร้างนวัตกรรมการบริหาร จัดการทั้งต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ	
	๔. จัดเก็บองค์ความรู้ในรูปแบบของเอกสาร และผลงาน ทางวิชาการ	อยู่ระหว่างดำเนินการ	
	๕. เผยแพร่ความรู้ในคลังความรู้ ดิจิทัลและ KM Blog มก. ฉกส.	พิจารณากำหนดรูปแบบ คลังความรู้ ดิจิทัล และ KM Blog มก.ฉกส. โดยมอบฝ่าย เลขานุการดำเนินการกำหนดรูปแบบ และ ประสานการจัดทำ KM Blog มก.ฉกส. กับ กองบริการกลางต่อไป	
การต่อยอดภูมิ ปัญญาคราม สกล เพื่อ พัฒนาเทคนิค และแปรรูป	๑. เชิญนักวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญหลากหลายสาขาเพื่อ ร่วมกันสร้างองค์ความรู้และสร้างแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับคราม และผลิตภัณฑ์และสิ่งประดิษฐ์จากครามและสร้างแหล่ง เรียนรู้เกี่ยวกับครามและผลิตภัณฑ์และสิ่งประดิษฐ์จาก คราม	ครั้งที่ ๑-๒๖ ม.ค. ๖๕	๒๗ คน
		ครั้งที่ ๒-๒ มี.ค. ๖๕	๒๒ คน

ผลิตภัณฑ์จาก คราม	๒. สร้างกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และถอดความรู้ จากผู้เชี่ยวชาญ/นักวิจัย		
	๓. จัดเก็บองค์ความรู้ในรูปแบบของเอกสาร และผลงานทาง วิชาการ	แต่งตั้งคณะทำงาน/ผู้เชี่ยวชาญด้านการ จัดการโคขุน เพื่อสร้างนวัตกรรมการบริหาร จัดการทั้งต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ	
		อยู่ระหว่างการดำเนินงาน	
	๔. เผยแพร่ความรู้ในคลังความรู้ ดิจิทัลและ KM Blog มก. ฉกส	พิจารณากำหนดรูปแบบ คลังความรู้ ดิจิทัล และ KM Blog มก.ฉกส. โดยมอบฝ่าย เลขานุการดำเนินการกำหนดรูปแบบ และ ประสานการจัดทำ KM Blog มก.ฉกส. กับ กองบริการกลางต่อไป	

ทั้งนี้ในการสรุปเนื้อหาประเด็นการเสวนาครั้งที่ ๑ สามารถสรุปได้ดังนี้

KM “โคขุน”

ระบบสหกรณ์

แนวคิดการจัดการ	การพัฒนากระบออาหารเลี้ยงโคสำหรับสมาชิกที่เป็นธรรม การพัฒนาคุณภาพเนื้อโคสิน และเชื้อสำหรับสมาชิกผู้เลี้ยงโคเนื้อ
ผลงานวิทยาเขตที่ผ่านมา	การสร้างโรงงานผลิตอาหารสัตว์ การสร้าง GI
ผู้เชี่ยวชาญ	อาจารย์ ดร.ประภากรณ แสงวิจิตร
ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา	มก.ฉกส.ควรให้ความรู้แก่สมาชิกสหกรณ์ในเรื่องระบบการดำเนินงาน และการรักษา มาตรฐานให้ได้การรับรอง GI อย่างต่อเนื่อง
ประเด็นนำไปสู่การทำวิจัย/ บริการวิชาการ	หลักสูตรการตรวจฟาร์มเพื่อรับรองมาตรฐาน

ศักยภาพของเกษตรกร

แนวคิดการจัดการ	รูปแบบการเลี้ยงที่เน้นคุณภาพ (ต้นน้ำ) การผลิตอาหารใช้เองเพื่อลดต้นทุน (TMR) การ ผลิตอาหารหยาบคุณภาพดี (หญ้าสด)
ผลงานวิทยาเขตที่ผ่านมา	พัฒนาสูตรอาหาร ระบบคอก /พัฒนาสูตรอาหาร จากพืชในท้องถิ่น/การจัดการแปลง หญ้า ระบบพืชแซม
ผู้เชี่ยวชาญ	ผศ.ดร.ธีรยุทธ จันทะนาม /อาจารย์ ดร.พิชาด เขจรศาสตร์
ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา	การจัดการฟาร์ม /การพัฒนาสูตรอาหารสัตว์จากวัสดุท้องถิ่น
ประเด็นนำไปสู่การทำวิจัย/ บริการวิชาการ	การจัดการฟาร์ม /การพัฒนาสูตรอาหารสัตว์จากวัสดุท้องถิ่น

การตลาดโคเนื้อ

แนวคิดการจัดการ	การพัฒนาเมนูอาหารที่หลากหลายและตอบสนองต่อลูกค้าหลายระดับ
ผลงานวิทยาเขตที่ผ่านมา	เมนูอาหารจากเนื้อโค หลายสายพันธุ์ เช่น โพนยางคำ แองกัส วากิว เปรียบเทียบกับ โคพื้นเมือง
ผู้เชี่ยวชาญ	อาจารย์ ดร.สิทธิพันธ์ วิวัฒนพรชัย /อาจารย์ธัญลักษณ์ เมืองโคตร/ อาจารย์ศุภริ นทร์ มหาสวัสดิ์
ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา	การสร้างร่วมมือกับร้านค้าและร้านอาหารในการพัฒนาเมนูอาหาร

ประเด็นนำไปสู่การทำวิจัย/
บริการวิชาการ

พัฒนาเมนูอาหารที่ตอบสนองความต้องการลูกค้าในระดับต่างๆ

สายพันธุ์โคแม่พันธุ์

แนวคิดการจัดการ	มีที่มาชัดเจนเพราะจะส่งผลกระทบต่อระบบการผสมเทียม/คุณภาพน้ำเชื้อที่มาผสม
ผลงานวิทยาเขตที่ผ่านมา	การตรวจหา DNA
ผู้เชี่ยวชาญ	อาจารย์ ดร.พิชาด เขจรศาสตร์/อาจารย์ภานุวัฒน์ คัมภีร์วัฒน์
ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา	การพัฒนาสายพันธุ์ที่มีแหล่งที่ชัดเจน
ประเด็นนำไปสู่การทำวิจัย/ บริการวิชาการ	การตรวจสอบย้อนกลับแม่พันธุ์

แหล่งที่มาของลูกโคต้นน้ำ

แนวคิดการจัดการ	มีที่มาชัดเจนเพราะจะส่งผลกระทบต่อระบบการขุน และคุณภาพเนื้อ
ผลงานวิทยาเขตที่ผ่านมา	การตรวจหา DNA
ผู้เชี่ยวชาญ	อาจารย์ภานุวัฒน์ คัมภีร์วัฒน์/ ผศ.ดร.วัชรวิทย์ มีหนองใหญ่
ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา	
ประเด็นนำไปสู่การทำวิจัย/ บริการวิชาการ	

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเศษซากโค (หนัง เครื่องใน เลือด หัว)

แนวคิดการจัดการ	พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น หนังไคยอกรรม ส้มเท้าวัว โปรตีนจากเลือด
ผลงานวิทยาเขตที่ผ่านมา	
ผู้เชี่ยวชาญ	อาจารย์ ดร.ประภาภรณ์ แสงวิจิตร/ อาจารย์ธัญลักษณ์ เมืองโคตร
ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา	พัฒนารายการผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการลูกค้าในระดับต่าง
ประเด็นนำไปสู่การทำวิจัย/ บริการวิชาการ	พัฒนารายการผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการลูกค้าในระดับต่างๆ

KM “คราม indigo”

นักวิจัย/ผู้เชี่ยวชาญ

- อ.ดร.ภูริชญา แตปรมะคามัย คณะศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ
- อ.ดร.ประภาภรณ์ แสงวิจิตร คณะวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์
- ผศ.ดร.แพรทอง เหลลาภา คณะวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์
- รศ.ดร.อัญชสา ประมวลเจริญกิจ คณะวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์
- ผศ.ดร.วุฒิพงศ์ รักดีกุล คณะสาธารณสุขศาสตร์
- ผศ.ดร.วรินทร์มาศ เกษทองมา คณะสาธารณสุขศาสตร์

ความคาดหวัง หรือสิ่งที่จะได้จากการทำ KM

- ความเชื่อมโยงองค์ความรู้ที่สามารถเอื้อต่อการพัฒนางานวิจัยร่วมกันได้
- เครือข่ายนักวิจัยในด้านเดียวกัน ได้องค์ความรู้เกิดขึ้น รวมถึงสร้างเครือข่ายวิจัยเฉพาะทางเกิดขึ้น

Specialist_No.1

อ.ดร.ภูริชญา แดปรเมศมัย ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีและการจัดการนวัตกรรม ซึ่งแรกเริ่มมาจากการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการข้าวอินทรีย์ โดยร่วมกับ กองบริหารการวิจัยและบริการวิชาการได้เชิญเข้าร่วมเป็นทีมที่ปรึกษา

หัวข้อสำคัญ

- พัฒนาลิตรภัณฑ์/สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่/สินค้าที่มีอัตลักษณ์และไม่ซ้ำกับใคร
- ไม่เน้นสินค้าชนิดเดิมที่ถึงจุดที่ไปต่อไม่ได้แล้ว

แนวคิด

- Product Thinking & Design
-

ผลงานวิทยาเขตที่ผ่านมา

- การพัฒนานวัตกรรมผ้าไหมย้อมคราม เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
 - พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับรายได้
 - การผลิตน้ำครามที่มีคุณภาพ เพื่อแก้ไขในการพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ คือ การพัฒนาค่า Pigment ของน้ำคราม สีคราม เพิ่มมูลค่า
 - คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สนับสนุนองค์ความรู้เรื่องระบบน้ำในแปลงปลูก
 - นักวิจัยที่อยู่ในภาคของต้นน้ำ คือ ผศ.ดร.ภาคภูมิ ตันเตชสาธิต ซึ่งมีผลงานวิจัยร่วมกับทาง มศว. เรื่องของการปลูกครามและฝ้ายอินทรีย์

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

- พัฒนาลิตรภัณฑ์/สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่/สินค้าที่มีอัตลักษณ์และไม่ซ้ำกับใคร ไม่เน้นสินค้าชนิดเดิมที่ถึงจุดที่ไปต่อไม่ได้แล้ว
- การพัฒนาทางด้านการตลาด โดยส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับ ถนนผ้าคราม และ Cluster Kram Sakon Nakhon ร่วมกับสถาบันสิ่งทอ มีอาจารย์ช่าง ศักดิ์จิระ เวียงเก่า ศิลปินด้านการพัฒนาลายผ้าฝ้ายทอมือแห่งเมืองแพร่ เพื่อพัฒนาเรื่องการออกแบบชุดผ้าฝ้ายย้อมครามและออกแบบลายผ้าที่แปลกใหม่ไม่ซ้ำกับใคร เพราะต้องหลีกเลี่ยงเรื่องการ Copy เพราะเราห้ามการ Copy ไม่ได้ แต่เราแก้โดยออกแบบใหม่เพื่อให้เกิดความต่างและคำนึงถึงความต้องการของตลาดเฉพาะที่เป็นลูกค้าสำคัญของธุรกิจ
- ผศ.ดร.แพร่ทอง เหลาภา
 - เสนอแนะในส่วนผู้เชี่ยวชาญด้านครามในโครงการสกลนครโมเดล ทั้งต้นน้ำการผลิตครามและการจัดการระบบน้ำ
 - แนะนำวิทยากร อาจารย์ช่าง ในเรื่องของ Concept Design ซึ่งเราจะได้ Collection กลาง และ Collection ชุมชน
 - การนำผ้าครามมาตกแต่ง สร้างสรรค์ เพิ่มมูลค่า ในโครงการ E-SAN Gastronomy
- การถอดบทเรียนองค์ความรู้ในการวิจัยแต่ละเรื่อง เพื่อปรับแก้ให้มีข้อดีและข้อเสียน้อยที่สุด พัฒนาลิตรภัณฑ์อย่างมีมิติที่ชัดเจน
- การนำแรงงานนอกระบบมาเป็นกำลังสำคัญในการผลิต

ประเด็นนำไปสู่การทำวิจัย

- New Product (Unity and Identity Thinking & Design)
- การตรวจสอบย้อนกลับ หรือ Traceability
- เสนอหัวข้อวิจัยข้อใหม่ เน้น ข้าว กับ บัว เพื่อความแตกต่างและชิงการตลาดได้ อาทิ ผ้าทอบัว (เส้นใยบัวจากอุทยานบัวเฉลิมพระเกียรติ) และเรามีผู้เชี่ยวชาญและนักวิจัยด้านข้าว (ทอ.) อยู่แล้ว จึงทำให้มีข้อได้เปรียบและนำสู่ความเป็นเลิศ
- ผศ.ดร.แพรทอง เหลาภา สนับสนุนงานวิจัยด้าน Design เพื่อการออกแบบผ้าไหม ผ้าฝ่ายธรรมชาติ ที่สวยงามมีเอกลักษณ์และตามออเดอร์ลูกค้ากลุ่มเฉพาะ เพื่อให้ได้ซึ่งการยอมด้วยน้ำครามที่มีคุณภาพและมาตรฐานสูง

หมายเหตุ

ผศ.ดร.สิทธิชัย ฮะทะโชติ

- ถ่ายทอดข้อเสนอแนะจาก อ.خاب-สุทธิพงษ์ สุริยะ พุฒิสมาชิกระดับแนวหน้าของไทย ในเรื่องของความเป็นไปได้ในการนำครามมาบูรณาการร่วมกับอาหารและสิ่งต่าง ๆ ที่เข้ากันได้ เช่น Kram Sakon Nakhon Theme
- ผศ.ดร.แพรทอง เหลาภา เสนอแนะ
 - ครามใช้ร่วมกับอาหารได้แน่นอน แต่ต้องมีวิธีการสกัดที่เหมาะสม จึงน่าจะเป็นโจทย์วิจัยที่จะต้องดำเนินการในลำดับต่อไป
 - โจทย์วิจัยอีกอย่างคือ การออกแบบและชักทอดด้วยระบบคอมพิวเตอร์ แต่ต้องคำนึงถึงผลกระทบเรื่องศิลปวัฒนธรรม หรือความสัมพันธ์ Art and Mass ด้วย
- แจ้งความก้าวหน้าเรื่องผ้าทอบัว (เส้นใยบัว) ของกลุ่มทอผ้า แม่สุ่ม บ้านถ้ำเต่า อ.อากาศอำนวย กำลังจะได้รับการเปิดเผยข้อมูลและผลิตภัณฑ์ต้นแบบในเร็ววันนี้

Specialist_No.2

อ.ดร.ประภาภรณ์ แสงวิจิตร คณะวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์

- การกำเนิด Cluster Kram จากงบประมาณของศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 5 จังหวัดขอนแก่นนั้น ทำให้เกิดการพัฒนาศรามสู่สากลได้ แต่มีหลายปัจจัย ดังนี้
 - เมล็ดพันธุ์และกรรมวิธีการปลูกครามในสกลนครยังไม่มีคุณภาพที่ยอมรับได้ในระดับธุรกิจสิ่งทอ (การย้อม) สีที่สดใสและความคงทน
 - ครามต้นน้ำ วัตถุดิบไม่เพียงพอ การให้ครามเคมีผสมในน้ำคราม เป็นอุปสรรคในการพัฒนา
 - โครงการพัฒนาศรามสู่สากลมีปัจจัยความสำเร็จหรือตัวชี้วัดอยู่ที่ การพัฒนาเรื่อง การออกแบบ Design และการพัฒนาเรื่องกระบวนการการผลิต
 - “การย้อมหนังโคขุน” เป็นการต่อยอดการวิจัยของ อ.ดร.ประภาภรณ์ แสงวิจิตร

Specialist_No.3

ผศ.ดร.แพรทอง เหลาภา คณะวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

- นวัตกรรมการย้อมครามที่ได้จากการรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นคราม ผสานกับวิทยาการการปลูกการผลิต และวิทยาศาสตร์นวัตกรรม
- มาตรฐานและคุณภาพครามต้นน้ำ โดย ดร.วาสนา แผลติตะ มทร.วิทยาเขตสกลนคร โดยการปลูกครามแบบแม่นยำ ในโครงการสกลนครโมเดล ต้นครามให้ผลผลิตสูง น้ำครามมีสีที่เข้มสูง เนื้อครามคุณภาพมาตรฐานสูง ผ่านมาตรฐาน การวิจัยร่วมกับการย้อมผ้าฝ่ายธรรมชาติได้อา่งน่าพึงพอใจมากที่สุด ทำให้ลดต้นทุน เพิ่มกำไรและผลิตภัณฑ์สวยงาม มีคุณภาพมาตรฐาน และรูปแบบที่ยอมรับของตลาดอย่างมาก
- งานวิจัยเรื่องครามฝักตรง ฝักงอ โดย ดร.วาสนา แผลติตะ มทร.วิทยาเขตสกลนคร
- ดินที่ใช้ในแปลงปลูก ที่มีคุณภาพส่งต่อการได้ผลผลิตครามที่มีคุณภาพและมาตรฐานสูง ได้จากงานวิจัยเรื่องดินมีชีวิต ของ ผศ.ดร.แพรทอง เหลาภา และคณะ
- ดร.จิตรา พึ่งพานิช ที่ปรึกษาพิเศษมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ได้กล่าว สรุปเรื่องการบูรณาการงานวิจัยโดยการนำองค์ความรู้ของ ผศ.ดร.แพรทอง เหลาภา มาใช้พัฒนาต่อยอดงานวิจัยของ อ.ดร.ประภากรณั์ แสงวิจิตร และ อ.ดร.ภูริชญา แต่ปรเมศามัย ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดความเป็นเลิศทาง งานวิจัยได้
- **Specialist_No.5 ผศ.ดร.วุฒิพงศ์ ภักดีกุล** คณะสาธารณสุขศาสตร์ เชื่อมโยงเรื่องกำเนิดถนนผ้าคราม ร่วมกับพานิช จังหวัด และเครือข่าย Cluster Kram Sakon และเป็นที่มาของการพัฒนาครามในเรื่องสมุนไพรและเครื่องสำอาง ซึ่งมี ผลงานนวัตกรรมในนาม มก. และมีผลงานตีพิมพ์ Q2

Specialist_No.4

รองศาสตราจารย์ ดร.อัญชสา ประมวลเจริญกิจ คณะวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

- จากโครงการ U2T บ้านถ้ำเต่า อ.อากาศอำนวย ได้มีการจัดทำ Back Office, Database เรื่องการผลิตแต่ละ ส่วนประกอบวัตถุดิบของการผลิตผ้าคราม
- จากโครงการแปรรูปผ้า สร้างสรรค์ผลงาน สร้าง Pattern จำนวน 10 Product มีลายประจำถิ่น ลายนาครไคร้ดอก คุณห้า (? ไม่แน่ใจ) ได้ลิขสิทธิ์ สอนวิธีการมัดย้อม ทอ เรียบร้อยแล้ว รวมถึงวิทยาการจัดการเชิงวิศวกรรมศาสตร์ มอบให้กับชุมชน

Specialist_No.6

ผศ.ดร.วรินทร์มาศ เกษทองมา คณะสาธารณสุขศาสตร์

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

- โครงการ/งานวิจัย เรื่อง ความเสี่ยงและสารเคมีผู้ประกอบการผ้าคราม ครอบคลุมสุขภาพทั้งผู้ผลิต ธุรกิจ พื้นที่ อ. อากาศอำนวย