



ประกาศสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
เรื่อง โครงการการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ SMEs มุ่งสู่ผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (IDE)
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้ดำเนินการโครงการการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ SMEs มุ่งสู่ผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประจำปี ๒๕๖๔ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (IDE) สร้างความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษากับภาคเอกชนในการพัฒนาบัณฑิตและบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาให้มีคุณภาพด้วยระบบการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ (Experience-Based Learning) สร้างการรับรู้และเผยแพร่ไปสู่การต่อยอดขยายผลและการผลักดันโครงการอย่างต่อเนื่อง นั้น

ในการนี้ มีโครงการที่ผ่านเกณฑ์การประเมินข้อเสนอโครงการจากผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน ๔๖ โครงการ ดังนี้

ชื่อโครงการ

สถาบันอุดมศึกษา

- | | |
|---|------------------------|
| ๑. การพัฒนาฝาแฝดดิจิทัลของหม้อกำเนิดไอน้ำเมื่อมีการใช้ชีวมวลหลากหลายคุณภาพเพื่อศึกษาลักษณะการถ่ายโอนความร้อน จุดเหมาะสมในการผลิตไอน้ำและปรับปรุงประสิทธิภาพของหม้อกำเนิดไอน้ำ | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย |
| ๒. เติงพลิกตะแคงตัวผู้ป่วยอัตโนมัติ | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย |
| ๓. การพัฒนาเทคโนโลยีการเพิ่มศักยภาพและลดต้นทุนในระบบการผลิตชีวมวลของหญ้าเนเปียร์สำหรับอุตสาหกรรมโรงไฟฟ้าชุมชน | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| ๔. การพัฒนาส่วนผสมฟังกซ์เป็นวัตถุดิบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| ๕. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และสินค้าทางการเกษตรวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลห้วยพระชื่อสถานประกอบการ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลห้วยพระ | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| ๖. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่นกกระทาร่วมรับประทาน | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| ๗. นวัตกรรมการออกแบบสินค้าไลฟ์สไตล์จากกระดาษฝ้ายนสรีไซเคิลเคลือบสารตกแตงกันน้ำและกันไฟด้วยเทคนิคขึ้นรูปโมลเย็น | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |

๘. การศึกษาการดูดซึมและปลดปล่อยพลังงานของเอเนอร์จีบาร์และผลของกรดอะมิโนสายยาว (branch chain amino acid) ต่อสมรรถภาพทางกาย มหาวิทยาลัยขอนแก่น
๙. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมเส้นก๊วยจั๊บน้ำเย็นตามเสริมแป้งทนย่อยและใยอาหารคีนรูปโวนิดอบแห้งสำหรับการผลิตระดับอุตสาหกรรมและการตลาดเชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
๑๐. การวิเคราะห์ผลทางสุขภาพในอาสาสมัครสุขภาพดีที่รับประทานผลิตภัณฑ์กัมมีไดเปปไทด์ที่มีส่วนประกอบของแอปเปิ้ลไซเดอร์เวนเกอร์ มัลติไวตามินและแร่ธาตุในอาสาสมัคร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๑. นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ GI ต่ำ จากแป้งกล้วยน้ำว้า มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๒. การเพิ่มปริมาณการผลิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตยาเม็ดพาราลิซสำหรับสอดช่องคลอดชนิดควบคุมการปลดปล่อยด้วยยาเพื่อรักษาการติดเชื้อ Candida Albicans มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๓. ระบบบริหารจัดการผ้าในสถานพยาบาลเพื่อป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๔. การใช้วัสดุปลูกอินทรีย์คุณภาพสูงที่ส่งผลต่อการเจริญเติบโตและปริมาณสารสำคัญของกัญชง ภายใต้ระบบการผลิตกัญชงอินทรีย์ในโรงเรือนแบบสมาร์ทฟาร์มและแบบกลางแจ้ง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๕. การวิจัยและพัฒนาสารเคลือบผิวที่ทำจากไขผึ้งสำหรับเคลือบผิวส้มโอเพื่อการส่งออก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๖. การยกระดับสารสกัดจากสาหร่ายเกลียวทองสู่ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๗. การปรับกระบวนการผลิตอาหารเสริมสุขภาพสัตว์จากยีสต์แดง (*Sporidiobolus Pararoseus*) ให้ได้มาตรฐานในระดับอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๘. การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตแอสฟัลติกคอนกรีตชนิดผสมร้อนที่มีส่วนผสมของขยะพลาสติกสำหรับการก่อสร้างถนนของประเทศไทย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๙. edgeOne_ระบบบริหารการทำงานของเครื่องจักรด้วยเทคโนโลยี IoT มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
๒๐. พัฒนาสร้างต้นแบบเครื่องตรวจจับสนามแม่เหล็กด้วย Helium มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
๒๑. ระบบการปลูกพืชออร์แกนิกอัจฉริยะ Sustainability & Zero Waste โดยการใช้ของเสียจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

๒๒. แพลตฟอร์มการคัดแยกเสียงกรนด้วยปัญญาประดิษฐ์
กับผู้ป่วยภาวะหยุดหายใจขณะนอนหลับชนิดอุดกั้น
(โรคนอนกรน) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าธนบุรี
๒๓. การแปรรูปสมุนไพรและดอกไม้ไทยเป็นสารสกัด
เป็นเวชสำอางมูลค่าสูงสำหรับน้ำมันนวดสมุนไพรไทย
เพื่อการขายในช่องทางออนไลน์ในประเทศ
สหรัฐอเมริกาผ่าน amazon.com มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าธนบุรี
๒๔. การพัฒนาระบบวิเคราะห์ข้อมูลอัจฉริยะของหมอน้ำ
อุตสาหกรรมและระบบไอน้ำเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ
พลังงานและลดการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าธนบุรี
๒๕. การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเพื่อให้ทันต่อการส่งมอบ
ลูกค้า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมนครกรุงเทพ
๒๖. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บล็อกมวลเบาจากแกนกัญชงของ
ประเทศไทย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมนครชัยบุรี
๒๗. นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสารสกัดสกัดสเต็ม
เซลล์กัญชงที่กักเก็บรูปแบบไมโคร/นาโนพาร์ทิเคิล
เพื่อผลิตในระดับเชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมนครชัยบุรี
๒๘. การสร้างแผ่นฟิล์มเส้นใยนาโนของไฮดรอกซีอะพาไทต์
สำหรับใช้งานทางทันตกรรมเพื่อออกสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมนครพระนคร
๒๙. นวัตกรรมระบบอบข้าวเปลือกแบบไฮบริดจ์โดยใช้
เทคโนโลยีการให้ความร้อนด้วยคลื่นสนามแม่เหล็ก
ไฟฟ้าความถี่สูง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
๓๐. การพัฒนากระบวนการก่อสร้างอาคารชุดด้วย
เทคโนโลยี Off-Site Prefabrication มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
๓๑. การเพิ่มอัตราการแลกเนื้อ (FCR) ในไก่เนื้อ โดยการ
ควบคุมสเปกตรัมของแสง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๓๒. การพัฒนาเครื่องขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ผักแผ่นเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยนเรศวร
๓๓. การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์นวัตกรรมสไปรulina ที่มี
ไฟโคไซยานินสูงด้วยการทดสอบผลต่อระดับภูมิคุ้มกัน
การต้านการอักเสบ การต้านอนุมูลอิสระ การต้าน
เซลล์มะเร็ง ระดับน้ำตาลและไขมันในเลือด การ
ทำงานของตับและไต มหาวิทยาลัยพะเยา
๓๔. นวัตกรรมเครื่องขึ้นรูปขนมแผ่นต้นแบบเพื่อ
ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านเชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
๓๕. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นฟิล์มแปะผิวละลายได้ที่มี
ส่วนผสมของพอลิเมอร์ชาครานและวิตามินซีสำหรับ
ประยุกต์ใช้ทางเครื่องสำอางและเวชสำอาง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
๓๖. การพัฒนาศักยภาพการผลิตลูกยางกระเทาะ
ข้าวเปลือกแบบยั่งยืน มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

- | | |
|--|-------------------------------|
| ๓๗. สร้างต้นแบบถังปฏิกรณ์ผลิตก๊าซชีวภาพแบบสองขั้นตอนประสิทธิภาพสูง | มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี |
| ๓๘. แพลตฟอร์มสำหรับการปลูกพืชสมุนไพร | มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี |
| ๓๙. การเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูปไม้ยางพาราโดยนำเครื่องมือที่ใช้เทคนิคปัญญาประดิษฐ์ในการตรวจจับแกนไม้และหมุนท่อนซุงยางพาราโดยอัตโนมัติเพื่อวางแนวแกนไม้ก่อนตัดโดยระบบเลื่อยยนต์ | มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ |
| ๔๐. การใช้นวัตกรรมเซลล์ต้นกำเนิดและการฝังเข็มเพื่อพัฒนาคุณภาพสัตว์เลี้ยง | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ |
| ๔๑. การพัฒนาเซลล์โลสจากต้นกล้วยงเพื่อใช้เป็นสารช่วยทางเภสัชกรรม | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ |
| ๔๒. การพัฒนาเครื่องจักรสำหรับคั่วข้าวเม่าและคัดแยกของเสียในการผลิตขนมกระยาสารท | มหาวิทยาลัยศรีปทุม |
| ๔๓. การออกแบบและพัฒนาระบบเกษตรปลอดภัยอัจฉริยะ เพื่อใช้ประโยชน์จากส่วนเหลือใช้ในกระบวนการผลิตอาหารทะเลแปรรูป | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ |
| ๔๔. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากถั่งเช่าสีทอง | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ |
| ๔๕. ระบบอบสัรยนต์อัตโนมัติโดยใช้คลื่นรังสีอินฟราเรด | สถาบันเทคโนโลยีปทุมวัน |
| ๔๖. การออกแบบประสบการณ์พหุสัมผัสสำหรับเครื่องชงกาแฟอัจฉริยะด้วยการใช้ประสาทวิทยา | สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ |

ทั้งนี้ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมจะมีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาพร้อมข้อเสนอแนะในการปรับปรุงโครงการ รวมถึงงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน และขอให้สถาบันอุดมศึกษาดำเนินการจัดทำข้อเสนอโครงการ (Full Proposal) ที่ได้ปรับปรุงแล้วมายังสำนักงานบริหารโครงการตามนโยบาย สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ผ่านทางอีเมล reinventing.mhesi@gmail.com ภายในวันที่ ๑๕ ตุลาคม ๒๕๖๔ เพื่อประกอบการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ SMEs มุ่งสู่ผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (IDE) และจัดสรรงบประมาณผ่านสถาบันอุดมศึกษาที่ร่วมดำเนินโครงการต่อไป โดยสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เบอร์ ๐ ๒๐๓๙ ๕๕๔๑ ๕๕๔๓ และ ๕๕๔๔ (คุณเจษฎา/คุณจารุณัฐ/คุณรัฐภูมิ)

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔



(ศาสตราจารย์สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล)

ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม