รายงานผลการเปิดโอกาสให้บุคคลภายนอกมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน

หน่วยงาน : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ประเด็น/เรื่อง : การดำเนินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตำหรับอาหารสุขภาพสำหรับผู้ป่วยโรค NCDs จากปลาซา ผสมผสานร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นชาวมุสลิม ชุมชนบ้านดอนกลาง ตำบลท่าทองใหม่ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 อาจารย์สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ดำเนินการจัดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตำหรับอาหารสุขภาพสำหรับผู้ป่วยโรค NCDs จากปลาซา ผสมผสานร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นชาวมุสลิม ชุมชนบ้านดอนกลาง ตำบลท่าทองใหม่ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมี คุณบุรฉัตร เทพนม ปราชญ์ชาวบ้าน คุณบุษยมาศ แป้นประจุน นักโภชนาการ โรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ คุณสุทธิรัตน์ แซ่โค้ว นายกเทศมนตรีตำบลท่าทองใหม่ พร้อมด้วยสมาชิกเทศบาลท่าทองใหม่ ประชาชนชุมชนบ้านดอนกลาง เปิดโอกาสให้บุคคลภายนอกได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานโครงการดังกล่าว

กิจกรรมการมีส่วนร่วม :

การระดมความคิดเห็น ให้ข้อเสนอแนะ เมนูอาหารสุขภาพที่จะให้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน ชุมชนบ้านดอนกลาง ตำบลท่าทองใหม่ ในปี 2568 ประกอบด้วย

1. สลัดปลาซา
2. ข้าวเกรียบปลาซา
3. สาคูไส้ปลาซา
4. ขนมจีบไส้ปลาซา
5. ซาลาเปาไส้ปลาซา

มติในที่ประชุม เห็นชอบ ให้พัฒนา “ขนมจีบไส้ปลาซา” และ “ซาลาเปาไส้ปลาซา” ในปี 2568 ภายใต้โครงการห้องเรียนวิศวกรสังคม 1/2568 เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน ชุมชนบ้านดอนกลาง ตำบลท่าทองใหมj

นอกจากนี้ ดร.ณภัทร นาคสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปะการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ วิทยาลัยสหวิทยาการเกาะสมุย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วิทยากรและผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ธัญพืช ปลาซา และปั้นสิบ/ปั้นขลิบ ไส้ปลาซา อาหารทานเล่นสำหรับผู้ป่วยโรค NCDs ซึ่งดำเนินการพัฒนาในปี 2567 ภายใต้โครงการห้องเรียนวิศวกรสังคม ได้ให้ข้อเสนแนะเพิ่มเติม ถึงแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนในปีถัดไป ว่า อาหารที่ใช้ปลาซาเป็นส่วนประกอบหลัก ที่จะผลิตเพื่อจำหน่าย สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ควรเป็นอาหารที่เก็บไว้ได้นาน ประชาชนทั่วไปนิยมบริโภค สามารถใช้เป็นส่วนประกอบในเมนูอาหารอื่น ๆ ได้

ทั้งนี้ ประชาชน จากชุมชนบ้านดอนกลาง ตำบลท่าทองใหม่ ได้พูดคุย และลงความคิดเห็น ร่วมกับวิทยากร ว่า จะดำเนินการพัฒนา “ลูกชิ้นจากปลาซา” เป็นผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปพร้อมทาน ที่มีสูตร สำหรับประชาชนทั่วไป สูตรสำหรับผู้ป่วยโรค NCDs

ผลการระดมความคิดเห็น กิจกรรมตำหรับอาหารสุขภาพ สำหรับโรค NCDs จากปลาซา ผสมผสานร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นชาวมุสลิม ชุมชนบ้านดอนกลาง ตำบลท่าทองใหม่ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี กิจกรรมตำหรับอาหารสุขภาพ สำหรับผู้ป่วยโรค NCDs จากปลาซาผสมผสานร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นชาวมุสลิม ชุมชนบ้านดอนกลาง ต.ท่าทองใหม่ อ.กาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประชาชน และผู้นำชุมชนให้ ข้อคิดเห็นว่า

1. กิจกรรม อบรมให้ความรู้ สอนการทำอาหารเมนูสุขภาพ ประชาชนได้รับความรู้

2. ประชาชนส่วนนึงประกอบอาชัพ ประมง และจับปลาซาได้มาก หากมีการนำ ปลาซา ซึ่งเป็นปลาท้องถิ่นในชุมชน มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนได้จริง จะสร้างชื่อเสียงให้กับชุมชน และสร้างรายได้ให้กับชุมชน

3. อยากให้มีการดำเนินการพัฒนาเป็น “ผลิตภัณฑ์ชุมชน” ที่สร้างชื่อเสียง ให้กับชุมชนได้จริง

การนำผลการมีส่วนร่วมไปพัฒนา/ปรับปรุงการดำเนินงาน :

1. ปี 2568 ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน สำหรับผู้ป่วยโรค NCDs จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ คือ “ขนมจีบไส้ปลาซา” “ซาลาเปาไส้ปลาซา” และ “ลูกชิ้นจากปลาซา”

2. ปี 2568 เพิ่มการดำเนินการ เรื่อง พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ฉลาก โลโก้ ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์การตลาดออนไลน์

3. หารือเรื่อง คณะกรรมการดำเนินงาน ที่จะช่วยขับเคลื่อน “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน จากปลาซา โดยเน้นจุดขายในกลุ่มผู้บริโภค กลุ่มรักษาสุขภาพ กลุ่มผ็ป่วยโรค NCDs กลุ่มผู้สูงอายุ” เป็นหลัก

ทั้งนี้ ระยะเวลาการดำเนินโครงการ ควรมีต่อเนื่องทุกปี และยังขอให้ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี เป็นแกนนำหลักคอยขับเคลื่อนการดำเนินงานก่อน จนกว่าชุมชนจะสามารถขับเคลื่อนได้ด้วยตนเอง (เมื่อเกิดรายได้ให้กับชุมชน และประชาชนสามารถยึดเป็นอาชีพได้ จะทำให้ประชาชนในชุมชน เห็นความสำคัญและจะเข้ามาเป็นแกนหลักในการดำเนินงาน)

ผู้รายงาน : ดร.คันธรส สุขกุล **ตำแหน่ง** : ผู้ช่วยคณบดี

วัน/เดือน/ปี : 13 กุมภาพันธ์ 2568

ภาพกิจกรรมการจัดโครงการ

คลินิกแพทย์แผนไทย
รพ.สต.ทางใหม่

โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริด้านสังคม
"การพัฒนาตำหรับอาหารสุขภาพ
สำหรับโรค NCDs จากปลาท้องถิ่น
ผสมผสานร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นชาวมุสลิม
ชุมชนบ้านตอนกลาง ตำบลท่ากอใหม่
อำเภอตากใบ จังหวัดสุราษฎร์ธานี"