

สำนักงานกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกร



สาขาจังหวัดนครสวรรค์ เบอร์โทรสำนักงาน 056-009-537-8

ทำนา-เลี้ยงโคเนื้อชะลอมแหน ต.สายลำโพง ม.4

องค์กรต้นแบบ

ชื่อองค์กร : ทำนา-เลี้ยงโคเนื้อชะลอมแหน ต.สายลำโพง ม.4
รหัสองค์กรเกษตรกร : 6043009692



สถานที่ตั้งองค์กรเกษตรกร : เลขที่ 18/6 หมู่ที่ 04 ต.สายลำโพง อ.ท่าตะโก จ.นครสวรรค์ 60160

คณะกรรมการองค์กร :



ชื่อ - สกุล : นางธัญทิพย์ ชนวัชรสิทธิยา (ประธานองค์กร)
ที่อยู่ : เลขที่ 18/6 หมู่ที่ 04 สายลำโพง ท่าตะโก นครสวรรค์ 60160
เบอร์โทร : 065-5480037



ชื่อ - สกุล : นางลำจวน เผื่อนทิม
ที่อยู่ : เลขที่ 99/8 หมู่ที่ 8 สายลำโพง ท่าตะโก นครสวรรค์ 60160
เบอร์โทร : -



ชื่อ-สกุล : นางวรวลัญช์ บัวนารถ
ที่อยู่ : เลขที่ 72/1 หมู่ที่ 09 สายลำโพง ท่าตะโก นครสวรรค์ 60160
เบอร์โทร : -



ชื่อ-สกุล : นางสาววย คงเพชรศักดิ์
ที่อยู่ : เลขที่ 31/5 หมู่ที่ 4 สายลำโพง ท่าตะโก นครสวรรค์ 60160
เบอร์โทร : -

5. นางอรัญญา พรหมจันทร์ (กรรมการ) 11. นายณัฐกิตติ์ ธนวัชรสิทธิ์ (กรรมการ)
6. นางกัญญานันท์ พรหมจันทร์ (กรรมการ) 12. นายนพลสิทธิ์ ธนวัชรสิทธิ์ (กรรมการ)
8. นางลาวัลย์ ช่วยเปรม (กรรมการ)
9. นางมยุรี เพ็งพินิจ (กรรมการ)
10. นายดิเรก เขียวพุ่ม (กรรมการ)

ผลสัมฤทธิ์ของโครงการ/การดำเนินงานโครงการ (output) :

- ช่วยส่งเสริมการใช้ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในท้องถิ่น
- ช่วยสร้างงาน สร้างรายได้แก่คนในชุมชน และพัฒนาความคิดอย่างสร้างสรรค์
- ช่วยนำทรัพยากรที่มีอยู่ รวมถึงวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ และสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน
- ช่วยส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ ให้รู้จักเลือกใช้ทรัพยากรท้องถิ่นให้เป็นประโยชน์แก่ตนเอง
- ช่วยส่งเสริมความสามัคคี การช่วยเหลือซึ่งกันและกันของคนในชุมชน

การจำหน่ายของสมาชิก ดังนี้ :

- จำหน่ายเป็นท่อนสด
- จำหน่ายโดยการแปรรูป ขวดละ 10 บาท ประมาณ 500 ขวด/วัน. คิดเป็นเงิน 5,000 บาท





น้ำอ้อยคั้นสด :

ขนาด 200 มิลลิลิตร ราคา 10 บาท

องค์กรเกษตรกร ทำนา-เลี้ยงโคเนื้อชะลอมแหน ต.สายลำโพง ม.4

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 น้ำอ้อย หมายถึง เครื่องดื่มชนิดหนึ่งที่ได้จากการนำอ้อยที่อยู่ในสภาพดี มาตัดเป็นท่อน ปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาด ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำไปบีบ (หีบ) น้ำอ้อยออก กรอง โดยไม่มีการเจือน้ำ และไม่มีการแต่งรสด้วยน้ำตาล บรรจุในภาชนะบรรจุทันที หรือนำไปผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนก่อนบรรจุ

ซึ่งทางชุมชนได้มีแนวความคิดการแปรรูปอาหารโดยการใช้วิธีการทำน้ำอ้อยสด เป็นน้ำอ้อยคั้นที่ไม่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและบรรจุทันที เพื่อลดการเน่าเสียของพืชพรรณและเกิดประโยชน์ในการแปรรูป เป็นเครื่องดื่มผลิตภัณฑ์สินค้าในชุมชน

ผลสัมฤทธิ์ของโครงการ/การดำเนินงานโครงการ (output) :

- สร้างรายได้จากการแปรรูปต้นอ้อยสู่น้ำอ้อยเพื่อผลิตภัณฑ์การค้าในชุมชน
- ลดการเน่าเสียของพืชพรรณที่มีมากเกินไป
- สามารถผลิตสินค้าที่มีประโยชน์และมีความสะอาดถูกต้องตามหลักมาตรฐานอาหาร
- กลุ่มยังคงดำเนินกิจกรรมต่อไปอย่างต่อเนื่อง