**บทที่ 1**

**บทนำ**

**1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา**

 ท่ามกลางภาวการณ์แข่งขันทางการตลาดที่สูงขึ้นทำให้ผู้ผลิตในชุมชนบางรายปิดกิจการลง ผู้ประกอบการชุมชนควรมองหาวิธีพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพสูงขึ้นเพื่อแข่งขันในตลาดสินค้าคุณภาพและเพื่อสร้างมาตรฐานตั้งแต่ระดับชุมชน จนถึงระดับสากลเพื่อการส่งออก ดังนั้นมาตรฐานชุมชนจึงเป็นมาตรฐานแรกของการสร้างธุรกิจของผู้ประกอบการขนาดเล็กเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในระดับชุมชนในอีกทางหนึ่ง(สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม: 2553) การศึกษาศักยภาพของทุนและวัตถุดิบในชุมชน รวมทั้งองค์ความรู้พื้นฐานและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเน้นการใช้เงินทุนและขยายกิจการอย่างค่อยเป็นค่อยไปตามกำลังของตนเอง มีกระบวนการผลิตที่ประหยัด เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สร้างสินค้าที่มีเอกลักษณ์มีการตลาดที่ขยายฐานจากตลาดภายในประเทศสู่ต่างประเทศ ส่งผลให้สังคมโดยรวมดีขึ้น เป็นการกระจายรายได้และคุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถดำเนินธุรกิจเพื่อสังคมที่เป็นธรรม สร้างสมดุลระหว่างผลกำไร สวัสดิการของประชาชน และความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม(แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 พ.ศ.2555-2559) ซึ่งการกำหนดทิศทางและยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศในระยะของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ฉบับที่ 11 ประเทศไทยจึงต้องเร่งสร้างภูมิคุ้มกันเพิ่มขึ้นในมิติการพัฒนาด้านต่างๆ เพื่อป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่สังคมไทยต้องเผชิญและเสริมรากฐานของประเทศด้านต่างๆ ให้เข้มแข็งควบคู่ไปกับการให้ความสำคัญกับการพัฒนาคนและสังคมไทยให้มีคุณภาพ ก้าวทันต่อการเปลี่ยนแปลงมีโอกาสเข้าถึงทรัพยากรและได้รับประโยชน์จากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างเป็นธรรม รวมทั้งสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้เทคโนโลยีและนวัตกรรม ความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมนำไปสู่การพัฒนาประเทศที่มั่นคงและยั่งยืน ในประเด็น ยุทธศาสตรที่ 3 สงเสริมเศรษฐกิจสรางสรรคเปาประสงคยุทธศาสตร์: ภูมิปญญาทองถิ่นยกระดับไปสูเศรษฐกิจสรางสรรค กลยุทธ 3.3 พัฒนาผลิตภัณฑชุมชนดวยองคความรูและนวัตกรรมของกรมการพัฒนาชุมชนกระทรวงมหาดไทยของจังหวัดนนทบุรี และยุทธ์ศาสตร์การพัฒนาโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (ผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น) ยุทธ์ศาสตร์ที่ 1การสร้างมูลค่า (Value Added) ให้ผลิตภัณฑ์จะดำเนินงานโดยเน้นการต่อยอดในเรื่องมาตรฐาน (Standard) รูปแบบ (Design) และบรรจุภัณฑ์ (Packaging) จึงเป็นที่มาของการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าในชุมชนให้มีความเข้มแข็งสามารถยืนอยู่บนเวทีโลกได้อย่างยั่งยืน เพื่อเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจและความต้องการของประชาชนนจะทำให้เศรษฐกิจในชุมชน หมู่บ้านให้แพร่หลายต่อไป ผลิตภัณฑ์ OTOP จะต้องได้รับการพัฒนาองค์ความรู้ในกระบวนการผลิตน้ำเห็ดการบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเพิ่มช่องทางการตลาด และการประชาสัมพันธ์ ในการยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและมาตรฐาน สามารถเข้าแข่งขันในตลาดในประเทศและต่างประเทศได้อย่างมั่นคงทำให้ประชาชนในระดับฐานรากมีรายได้เพิ่มขึ้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์มวลรวมของจังหวัดเพิ่มขึ้น ซึ่ง(ลักษณาพร โรจน์พิทักกุล: 2550) พบว่า ขณะนี้วัฒนธรรมภูมิปัญญาที่ยังไปไม่ถึงระดับมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร ฉะนั้นต้องบริหารจัดการในด้านของการบริหารสินค้าความความรู้เข้าใจวิธีการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง รวมถึง อนุรักษ์รักษาทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นให้คงอยู่ไปยังรุ่นลูกรุ่นหลานสืบต่อไป (ร้อยขวัญพุทธ มุ่งมาจน: 2556) ฉะนั้นการยกระดับสินค้าทางการเกษตรมุ่งเน้นเรื่องการพัฒนาสินค้าเพื่อสุขภาพจะนำวัตถุดิบในชุมชนไปปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน ทั้งยังเป็นแนวทาง หรือวิธีการต่างๆ ในการพัฒนายกระดับเศรษฐกิจชุมชนในการทำงาน อันจะก่อให้เกิดประโยชน์ที่จะนำไปสู่ความสมดุลในชีวิตที่จะสร้างศักยภาพให้กับผู้ผลิตสินค้าให้มีความอยู่ดีมีสุขทำให้ประเทศชาติมีจำนวนประชากรที่เข้มแข็งและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันกับนานาประเทศให้ยั่งยืน ปัจจุบันการดูแลรักษาสุขภาพเป็นสิ่งที่ทุกคนให้ความสนใจและเน้นความสำคัญไปที่การรับประทานอาหารต่างๆ โดยอาหารที่รับประทานนอกจากจะต้องมีสารอาหารครบตามอาหารหลัก 5 หมู่แล้ว ผู้บริโภคยังมีความต้องการผลิตภัณฑ์เสริมประเภทเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเช่นกันเห็ดเป็นอาหารพื้นบ้านที่ควรส่งเสริมในการนำไปใช้ประโยชน์ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์เนื่องจากเห็ดเป็นอาหารที่อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ มีโปรตีน วิตามิน เกลือแร่สูง เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินบีรวม มีรายงานว่าเห็ดแครง 100 กรัม ให้โปรตีน 17.0 กรัม ไขมัน 0.5 กรัม แคลเซีม90 กรัม ธาตุเหล็ก 280 มิลลิกรัม และฟอสฟอรัส 640 มิลลิกรัม ซึ่งจะเห็นได้ว่า เห็ดเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำ เป็นแหล่งโปรตีนราคาถูกเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์ และเป็นแหล่งใยอาหารที่มีประโยชน์และมีความปลอดภัย จึงนับได้ว่า เห็ดเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ

 จากความนิยมในการรับประทานเห็ดมีมากขึ้นทำให้มีผู้ประกอบการได้พัฒนาเห็ดให้มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น เพื่อสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในด้านผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ในปัจจุบันน้ำดื่มเพื่อสุขภาพและอาหารเพื่อสุขภาพกำลังเป็นที่นิยมมากยิ่งขึ้น ดังนั้น จึงมีผู้คิดค้นอาหารและน้ำดื่มเพื่อสุขภาพออกมาเสนอให้ประชาชนเลือกซื้อมากมาย หนึ่งในน้ำดื่มเพื่อสุขภาพนั้นก็คือ "น้ำเห็ดสามอย่าง" เป็นน้ำดื่มที่แปรรูปจากเห็ด 3 ชนิดมารวมกัน ได้ประโยชน์จากโปรตีน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และเส้นใย ช่วยเสริมสร้างให้ร่างกายแข็งแรง สร้างสมดุลในร่างกาย ล้างสารพิษตกค้างในร่างกายและในตับ ช่วยบำรุงตับและไต โดยน้ำเห็ดเพื่อสุขภาพนี้ เป็นผลงานของกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ บ้านหมู่ที่ 4 ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม โดยมี คุณบุญรัตน์ ลิ้มไพบูลย์ เป็นประธานกลุ่ม โดยคุณบุญรัตน์ ลิ้มไพบูลย์ ได้ให้ข้อมูลถึงที่มาของการทำน้ำเห็ดสามอย่างว่า ในละแวกย่านอำเภอบางคนทีแห่งนี้ พื้นที่ส่วนใหญ่ปลูกมะพร้าว ทำสวนมะพร้าวกันมาก มีการนำน้ำตาลมะพร้าวมาทำเป็นน้ำตาลสด และน้ำตาลปี๊บส่งขาย บริเวณพื้นที่สวนมะพร้าวจะชุ่มชื้นเหมาะแก่การเพาะเห็ดเป็นอาชีพเสริม นอกจากทำน้ำตาลมะพร้าว คุณบุญรัตน์ จึงได้รวมกลุ่มเกษตรกรเพาะเห็ดขึ้นมาในพื้นที่ โดยเพาะเห็ดเป๋าฮื้อ เห็ดภูฏาน และเห็ดโคนญี่ปุ่น ทำ 5 โรงเรือนใหญ่ ส่งเห็ดสดขายมา 2 ปีกว่าแล้ว แต่เนื่องจากราคาเห็ดขึ้นๆ ลงๆ มีความไม่แน่นอน จึงมีความคิดในการแก้ปัญหาราคาผลผลิตเห็ดโดยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำเห็ดสามอย่างเพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีแหล่งวัตถุดิบที่แน่นอน จึงสามารถผลิตน้ำเห็ดสามอย่างเพื่อแก้ปัญหาราคาผลผลิตดังกล่าวการผลิตน้ำเห็ดสามอย่างจะนำเห็ดโคนญี่ปุ่น เห็ดภูฏาน และเห็ดเป๋าฮื้อ ในอัตราส่วน 15% เท่าๆ กัน มาปั่นแล้วต้มในน้ำเปล่า ประมาณ 55% จากนั้นกรองแยกกากออก นำน้ำเห็ดมาปรุงแต่งรสด้วยน้ำตาลทรายเพื่อให้รสชาติของน้ำเห็ดดีขึ้น ซึ่งผลิตภัณฑ์น้ำเห็ดสามอย่างนี้สามารถดื่มเป็นเครื่องดื่มชูกำลัง สำหรับผู้ที่สูญเสียเหงื่อ, ผู้ใช้แรงงาน, นักกีฬา เป็นต้นแต่ยังไม่เหมาะต่อกลุ่มผู้บริโภคที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูง เช่น ผู้ป่วยโรคเบาหวานเนื่องจากมีส่วนผสมของน้ำตาลในการผลิต เป็นต้น

 ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและสารประกอบฟีนอลิกรวมจากการพัฒนาน้ำเห็ดผสมสมุนไพรน้ำเห็ด เป็นเครื่องดื่มที่ได้จากการนำเห็ดที่บริโภคได้มาแปรรูปเป็นน้ำเห็ดสำหรับดื่มแก้กระหายช่วยคลายโรค อุดมไปด้วยคุณประโยชน์ต่าง ๆ เช่น มีส่วนช่วยบำรุงสมอง ปรับสมดุลของการสร้างเซลล์ใหม่ในร่างกาย ต้านการเกิดมะเร็ง และขจัดสารพิษ (ผาณิต, 2557)

 ในปัจจุบันผู้คนส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพมากขึ้น แต่เนื่องด้วยรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันที่เปลี่ยนแปลงไปได้ส่งผลให้ชีวิตต้องเร่งรีบขึ้น และด้วยข้อจำกัดของเวลาทำให้การออกกำลังกายลดน้อยลง การรับประทานอาหารที่มีคุณประโยชน์ทางโภชนาการ ความสะดวกสบายจึงเป็นสิ่งสำคัญของคนในสังคมปัจจุบัน ธัญพืช สมุนไพร ผลไม้ รวมถึงนม จึงมีบทบาทในตลาดอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มมากขึ้นเนื่องจากได้รับความนิยมจากผู้บริโภคโดยเฉพาะเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ได้รับความนิยมสูง ทั้งการดูแลเรื่องผิวพรรณ การเสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง และช่วยในเรื่องการลดน้ำหนัก (ชุตินันท์ และวรัญญา, 2560) ในการพัฒนาสูตรน้ำเห็ดผสมสมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพในครั้งนี้จึงได้เลือกสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา เช่น ใบเตย เก็กฮวย และหญ้าหวาน ซึ่งเป็นที่นิยมมาพัฒนาสูตรให้มีรสชาติที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ พร้อมทั้งศึกษาคุณสมบัติของการต้านอนุมูลอิสระที่ได้จากการพัฒนาน้ำเห็ด เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่สนใจในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (วิชุดา และ สุกฤษฎ์, 2557)

 ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความคิดที่จะการพัฒนากระบวนการผลิตน้ำเห็ดเพื่อเป็นเครื่องดื่มด้านสุขภาพสู่แหล่งเรียนรู้ระบบดิจิทัลสำหรับชุมชนโดยการพัฒนาต่อยอด ผลิตภัณฑ์น้ำเห็ดสามอย่าง โดยการพัฒนาเป็นเครื่องดื่มสมุนไพรที่ปราศจากน้ำตาล โดยการเติมหญ้าฝรั่น เพื่อเพิ่มความหวานตามธรรมชาติ และ ใบเตย เพื่อการแต่งสีและกลิ่นตามธรรมชาติ โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนานี้ จะสามารถตอบสนองต่อกลุ่มผู้บริโภค ที่เน้นเรื่องสุขภาพ และกลุ่มผู้บริโภคที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูง เช่น ผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้นเพื่อยกระดับขีดวามสามารถในการแข่งขันเชิงพาณิชย์เพื่อนำผลที่ได้จากการวิจัยไปถ่ายทอดรูปแบบไปประยุกต์ใช้ให้กับกลุ่มผู้ผลิตสินค้ารายอื่นและในจังหวัดอื่นที่มีภูมิสังคมคล้ายคลึงกันสามารถนำพาธุรกิจการผลิตเครื่องดื่มด้านสุขภาพสู่แหล่งเรียนรู้ระบบดิจิทัลสำหรับชุมชนโดยการพัฒนาต่อยอด ผลิตภัณฑ์น้ำเห็ดสามอย่างได้ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันโดยพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ของไทยสู่เวทีโลก และที่สำคัญผู้วิจัยได้บูรณาการควบคู่กับการจัดการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมกับชุมชน ซึ่งเป็นแหล่งความรู้ให้กับนักศึกษา ผู้ที่เกี่ยวข้องได้ค้นคว้า และเป็นส่วนหนึ่งของหน่วยงานของภาครัฐตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 และยังสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาได้ตระหนักถึงความสำคัญจากปัญหาดังกล่าวและยังสอดคล้องกับ พรบ. ตามมาตรา 7 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏที่เป็นมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น

**1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย**

 1.2.1 พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้จะได้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำเห็ดสามอย่างเพื่อสุขภาพที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และสามารถเผยแพร่สู่กลุ่มผู้บริโภคเพื่อสุขภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มเกษตรกรบ้านดอนมะโนราจังหวัดสมุทรสงคราม

 1.2.2 เพื่อวิเคราะห์และตรวจสอบความเสถียรของสารต้านอนุมูลอิสระจากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำเห็ดสามอย่างที่ได้รับการพัฒนาเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพทั้งก่อนและหลังกระบวนการผลิต

 1.2.3 พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ให้มีความโดดเด่นที่สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

 1.245 เพื่อสร้างศูนย์ถ่ายทอดแหล่งเรียนรู้เห็ดหลายชนิดสำหรับชุมชน

**1.3 ขอบเขตเนื้อหา**

 1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ การวิจัยครั้งนี้เลือกสถานที่เก็บข้อมูลประกอบด้วยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนดอนมโนราห์เป็น กลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ บ้านหมู่ที่ 4 ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม โดยมี คุณบุญรัตน์ ลิ้มไพบูลย์ เป็นประธานกลุ่ม และวิทยาเขตมหาวิทยาลัยราชภัฎสวนสุนันทา จังหวัดสมุทรสงคราม

 1.3.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

 ปัจจุบันการดูแลรักษาสุขภาพเป็นสิ่งที่ทุกคนให้ความสนใจ และเน้นความสำคัญไปที่การรับประทานอาหารต่างๆ โดยอาหารที่รับประทานนอกจากจะต้องมีสารอาหารครบตามอาหารหลัก 5 หมู่แล้ว ผู้บริโภคยังมีความต้องการผลิตภัณฑ์เสริมประเภทเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเช่นกัน เห็ดเป็นอาหารพื้นบ้านที่ควรส่งเสริมในการนำไปใช้ประโยชน์ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์เนื่องจากเห็ดเป็นอาหารที่อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ มีโปรตีน วิตามิน เกลือแร่สูง เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินบีรวม มีรายงานว่าเห็ดแครง 100 กรัม ให้โปรตีน 17.0 กรัม ไขมัน 0.5 กรัม แคลเซีม90 กรัม ธาตุเหล็ก 280 มิลลิกรัม และฟอสฟอรัส 640 มิลลิกรัม ซึ่งจะเห็นได้ว่า เห็ดเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำ เป็นแหล่งโปรตีนราคาถูกเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์ และเป็นแหล่งใยอาหารที่มีประโยชน์และมีความปลอดภัย จึงนับได้ว่า เห็ดเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ จากความนิยมในการรับประทานเห็ดมีมากขึ้น ทำให้มีผู้ประกอบการได้พัฒนาเห็ดให้มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น เพื่อสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในด้านผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ในปัจจุบันน้ำดื่มเพื่อสุขภาพและอาหารเพื่อสุขภาพกำลังเป็นที่นิยมมากยิ่งขึ้น ดังนั้น จึงมีผู้คิดค้นอาหารและน้ำดื่มเพื่อสุขภาพออกมาเสนอให้ประชาชนเลือกซื้อมากมาย หนึ่งในน้ำดื่มเพื่อสุขภาพนั้นก็คือ "น้ำเห็ดสามอย่าง" เป็นน้ำดื่มที่แปรรูปจากเห็ด 3 ชนิดมารวมกัน ได้ประโยชน์จากโปรตีน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และเส้นใย ช่วยเสริมสร้างให้ร่างกายแข็งแรง สร้างสมดุลในร่างกาย ล้างสารพิษตกค้างในร่างกายและในตับ ช่วยบำรุงตับและไต โดยน้ำเห็ดเพื่อสุขภาพนี้ เป็นผลงานของกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ บ้านหมู่ที่ 4 ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม โดยมี คุณบุญรัตน์ ลิ้มไพบูลย์ เป็นประธานกลุ่ม โดยคุณบุญรัตน์ ลิ้มไพบูลย์ ได้ให้ข้อมูลถึงที่มาของการทำน้ำเห็ดสามอย่างว่า ในละแวกย่านอำเภอบางคนทีแห่งนี้ พื้นที่ส่วนใหญ่ปลูกมะพร้าว ทำสวนมะพร้าวกันมาก มีการนำน้ำตาลมะพร้าวมาทำเป็นน้ำตาลสด และน้ำตาลปี๊บส่งขาย บริเวณพื้นที่สวนมะพร้าวจะชุ่มชื้นเหมาะแก่การเพาะเห็ด เป็นอาชีพเสริม นอกจากทำน้ำตาลมะพร้าว คุณบุญรัตน์ จึงได้รวมกลุ่มเกษตรกรเพาะเห็ดขึ้นมาในพื้นที่ โดยเพาะเห็ดเป๋าฮื้อ เห็ดภูฏาน และเห็ดโคนญี่ปุ่น ทำ 5 โรงเรือนใหญ่ ส่งเห็ดสดขายมา 2 ปีกว่าแล้ว แต่เนื่องจากราคาเห็ดขึ้นๆ ลงๆ มีความไม่แน่นอน จึงมีความคิดในการแก้ปัญหาราคาผลผลิตเห็ดโดยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำเห็ดสามอย่างเพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีแหล่งวัตถุดิบที่แน่นอน จึงสามารถผลิตน้ำเห็ดสามอย่างเพื่อแก้ปัญหาราคาผลผลิตดังกล่าวการผลิตน้ำเห็ดสามอย่างจะนำเห็ดโคนญี่ปุ่น เห็ดภูฏาน และเห็ดเป๋าฮื้อ ในอัตราส่วน 15% เท่าๆ กัน มาปั่นแล้วต้มในน้ำเปล่า ประมาณ 55% จากนั้นกรองแยกกากออก นำน้ำเห็ดมาปรุงแต่งรสด้วยน้ำตาลทรายเพื่อให้รสชาติของน้ำเห็ดดีขึ้น ซึ่งผลิตภัณฑ์น้ำเห็ดสามอย่างนี้สามารถดื่มเป็นเครื่องดื่มชูกำลัง สำหรับผู้ที่สูญเสียเหงื่อ, ผู้ใช้แรงงาน, นักกีฬา เป็นต้นแต่ยังไม่เหมาะต่อกลุ่มผู้บริโภคที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูง เช่น ผู้ป่วยโรคเบาหวานเนื่องจากมีส่วนผสมของน้ำตาลในการผลิต เป็นต้น

 การพัฒนาแนวความคิดและการทดสอบแนวความคิด การพัฒนาแนวความคิด และการทดสอบแนวความคิด (Concept Development and Testing) เป็นการพัฒนาแนวความคิดที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความคิดที่ต่อ ผลิตภัณฑ์ให้เกิดกับผู้บริโภค รวมทั้งภาพลักษณ์ที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคมองผลิตภัณฑ์จริง ๆ ในหัวข้อดังนี้การพัฒนาแนวความคิด (Concept Development and Testing) เป็นความพยายาม ในการสร้างความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ให้เกิดขึ้นกับผู้บริโภคขึ้นอยู่กับปัจจัยอื่น

**1.4 นิยามศัพท์** 1.4.1 ดื่มที่แปรรูปจากเห็ด 3 ชนิด หมายถึงเห็ดเป๋าฮื้อ เห็ดภูฏาน และเห็ดโคนญี่ปุ่น

 1.4.2 การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำเห็ดเพื่อเป็นเครื่องดื่มด้านสุขภาพ หมายถึง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และสามารถเผยแพร่สู่กลุ่มผู้บริโภคเพื่อสุขภาพ ส่งเสริมพืชเศรษฐกิจผลที่ได้จากการวิจัยจะเป็นแนวทางให้กลุ่มเกษตรกรมุ่งเน้นการปลูกเห็ดเป็นรายได้เสริมมากขึ้น สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรอีกทางหนึ่ง

 1.4.3 แหล่งเรียนรู้ระบบดิจิทัลสำหรับชุมชน หมายถึง ศูนย์เรียนรู้และถ่ายทอดเห็ดหลายชนิด แบ่งออกเป็น 5 ฐานการเรียนรู้ ได้แก่

 ฐานการเรียนรู้ที่ 1 การผลิตก้อนเชื้อเห็ดในถุงพลาสติก

 ฐานการเรียนรู้ที่ 2 การทำหัวเชื้อวุ้นอาหาร PDA

 ฐานการเรียนรู้ที่ 3 การผลิตหัวเชื้อในเมล็ดข้าวฟ่าง

 ฐานการเรียนรู้ที่ 4 สูตรก้อนเชื้อเห็ด

 ฐานการเรียนรู้ที่ 5 การกำจัดโรคและศัตรูเห็ดโดยใช้สารชีวภาพและสารสมุนไพร

 ฐานการเรียนรู้ที่ 6 การหาช่องทางการจัดจำหน่ายทางออนไลน์

**1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

 1.5.1 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน มีความเข้าใจ และมีความรู้ในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพการให้การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนของผู้ผลิตในชุมชนที่เกิดการรวมกลุ่มกันประกอบกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งทั้งที่จดทะเบียนอย่างเป็นทางการหรือที่ไม่มีการจดทะเบียนเป็นการวมกลุ่มเองโดยธรรมชาติ

 1.5.2 สินค้าที่มีคุณภาพมากยิ่งขึ้นทำให้สินค้าเป็นที่น่าเชื่อถือ และเป็นที่ต้องการของตลาดผลิตภัณฑ์น้ำเห็ดสามอย่างนี้สามารถดื่มเป็นเครื่องดื่มชูกำลัง สำหรับผู้ที่สูญเสียเหงื่อ, ผู้ใช้แรงงาน, นักกีฬา เป็นต้นแต่ยังไม่เหมาะต่อกลุ่มผู้บริโภคที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูง

 1.5.3 เทคโนโลยีการเพาะเห็ดชนิดใหม่ๆ สูตรการเพาะเลี้ยง และวิธีการจัดการดูแลที่เหมาะสมในการผลิตเห็ดเพื่อการบริโภค หรือจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้เสริมแก่ครัวเรือนและชุมชน

 1.5.4 สามารถได้รับเครื่องหมายรับรอง Q และ Q premium ที่จะนำไปใช้กับสินค้าที่ได้รับการรับรอง โดยแสดงบนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์สินค้านั้น เพราะการส่งเสริมพืชเศรษฐกิจ ผลที่ได้จากการวิจัยจะเป็นแนวทางให้กลุ่มเกษตรกรมุ่งเน้นการปลูกเห็ดเป็นรายได้เสริมมากขึ้น สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรอีกทางหนึ่ง

 1.5.5 ได้รูปแบบการบริการใหม่ โมเดลทางธุรกิจใหม่ หรือการก้าวสู่กลุ่มประเทศที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม โดยมีเป้าหมายหลัก 4 ด้าน คือ 1.ด้านเศรษฐกิจ โดยให้ความสำคัญกับการเพิ่มสมรรถนะและขีดความสามารถทางการแข่งขันด้าน เศรษฐกิจของประเทศ 2.ด้านสังคม ด้วยการสร้างโอกาสอย่างเท่าเทียมเพื่อสร้างสังคมคุณภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี ให้กับประชาชนทุกกลุ่ม 3.ด้านการพัฒนากระบวนการทำงานและบริการภาครัฐด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลอย่าง สมบูรณ์แบบ และ 4.ด้านการพัฒนาทุนมนุษย์สำหรับโลกยุคดิจิทัล

 1.5.6 กลุ่มผู้ผลิตสินค้า OTOP กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มเกษตรกรผลิตภัณฑ์ตอบสนองกลุ่มลูกค้ามากขึ้นและต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่และพืชผลทางการเกษตร )ส่งผลให้คุณภาพชีวิตของกลุ่มผู้ผลิตสินค้าวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม มีความเข้มแข็งสามารถพึ่งตนเองได้ทำให้การประกอบอาชีพเกิดความมั่นคง สร้างคุณค่า และเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับตัวเองให้กลายเป็นความสามารถในการแข่งขันที่ยั่งยืน ส่งผลทำให้ยกระดับมาตรฐานแรงงานของชุมชนเป็นมาตรฐานแรงงานที่ยอมรับกันอย่างกว้างขวางตามมาตรฐานขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ (International Labor Organization: ILO) นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพของ Q และGAP รวมถึงการขายสินค้า

 1.5.7 ด้านนักศึกษา และคณาจารย์ ได้ประสบการณ์ตรงในการจัดการเรียนการสอนที่มีรายวิชาวิจัยและโครงงานสู่ภาคการปฏิบัติจริงในการลงพื้นที่ โดยการมีส่วนร่วมกับชุมชนในเชิงประจักษ์ ซึ่งจะนำไปสู่การค้นพบปัญหาและอุปสรรคในกระบวนการผลิตด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ในการทำงานของชุมชน และพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ผู้ผลิตสินค้าให้ซึ่งเป็นไปตามเจตนารมของมหาวิทยาลัยราชภัฏและตาม พรบ. มาตรา 7 -8 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏที่เป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นเป็นการถ่ายทอดเทคโนโลยีภูมิปัญญาท้องถิ่นลงสู่กลุ่มชุมชน