

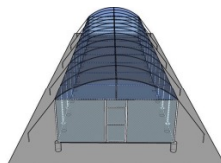
SDG 2 Report





Smart farming models and the enhancement of community income through technology and innovation

ต้นแบบเกษตรอัจฉริยะ (Smart farming) และการสร้างรายได้ชุมชนด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม



คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ นำเทคโนโลยีการปลูกพืชผักในโรงเรือน (Greenhouse) ลงสู่ชุมชน เพื่อเปลี่ยนรูปแบบการทำเกษตรในจังหวัดนราธิวาส จากการทำเกษตรแบบดั้งเดิม (Traditional agriculture) ใช้แรงงานคนเป็นหลัก สู่การทำเกษตรสมัยใหม่ (Smart farming) ที่บริหารจัดการด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม ภายใต้โครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย เพื่อยกระดับอาชีพและรายได้ของประชาชนในพื้นที่เป้าหมาย โดยจะนำร่องในพื้นที่ 15 ตำบล ของจังหวัดนราธิวาส และทั้ง 15 ตำบลจะเป็นศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและแหล่งศึกษาดูงานต้นแบบการผลิตพืชผักแบบสมาร์ทฟาร์ม หรือเกษตรแม่นยำ ที่ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้าไปช่วยในการจัดการการผลิต การให้น้ำและปุ๋ยแบบแม่นยำตามความต้องการของพืช หรือระบบการให้น้ำอัจฉริยะสำหรับพืช (Smart Irrigation for Crop Production) ซึ่งเป็นระบบการให้น้ำที่มีประสิทธิภาพสูง นวัตกรรมนี้ได้นำเอาเทคโนโลยีเครือข่ายเซ็นเซอร์ไร้สาย (Wireless sensor network) มาประยุกต์ใช้เพื่อการตรวจวัดความชื้นในดิน และนำเทคโนโลยี Internet of Things (IoT) เข้ามาใช้ในการ

ควบคุมการให้น้ำและปุ๋ย ซึ่งสามารถควบคุมการให้น้ำได้ง่ายและแม่นยำตรงตามความต้องการน้ำของพืช ทำให้ประหยัดน้ำพร้อมทั้งเพิ่มผลผลิต คุณภาพของผลผลิตพืชและประหยัดแรงงาน เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร

ผลการดำเนินงานการยกระดับรายได้ชุมชนด้วยเทคโนโลยีการปลูกพืชผักในโรงเรือนและเกษตรแม่นยำ พบว่าเกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมถึง 20,130 บาท ในแต่ละวงรอบการผลิต

Link:

<https://agri.pnu.ac.th/agri/images/Document/km/smart-farming.pdf>



MER NARA Sago pearls: ไข่มุกจากแป้งสาคุ



ปีงบประมาณ 2565 มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ส่งทีม “ไข่มุกจากแป้งสาคุ (MER NARA SAGO)” เข้าร่วมการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ U2T National Hackathon 2021 "การขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก" ณ อิมแพ็คอารีน่า เมืองทองธานี

พื้นที่ตำบลโคกเคียน จังหวัดนราธิวาส มีต้นสาคุขึ้นเป็นจำนวนมาก โดยส่วนใหญ่จะถูกแปรรูปเป็นแป้งไว้ใช้ในครัวเรือน หรือเป็นอาหารให้สัตว์ ซึ่งเป็นการใช้ทรัพยากรอย่างไม่คุ้มค่า ดังนั้นทีม MER NARA SAGO มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ จึงได้คิดที่จะแปรรูปและเพิ่มมูลค่าของแป้งสาคุ ให้กลายเป็น ไข่มุกจากแป้งสาคุ ซึ่งมีจุดเด่น คือ ย่อยง่าย มีเส้นใยสูง เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม มีรสหวาน เป็นอาหารเกษตรอินทรีย์ ปลอดภัยและมีพลังงานสูง และอยู่ท้อง นอกจากนี้ยังร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์กับสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ ภายใต้การสนับสนุนของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยการเพิ่มเทคโนโลยีการฉายแสงนิวเคลียร์เข้าไปในไข่มุก ส่งผลให้ไข่มุกมีสีที่สว่างขึ้น และลดการปนเปื้อนของเชื้อรา ปัจจุบันไข่มุกจากแป้งสาคุ ถูกพัฒนาขึ้นมา 3 สูตร ได้แก่ รสบราวน์ชูก้า รสชาเขียว และรสอินทผลัม

ผลที่ได้จากการดำเนินงาน คือ การที่คนในพื้นที่เห็นคุณค่าของการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด นอกจากนี้ยังเป็นการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อให้เกิดการทำงานอย่างเป็นระบบ สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนได้

- Link: 1. <https://www.u2t.ac.th/hackathon/detail/19>
2. <https://www.youtube.com/watch?v=hllQkgXrmW4>

