

ที่ ศธ ๕๖๓๔(๔)/ว๐๑๘



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
๑๑๑ ถนนมหาวิทยาลัย ต.สุรนารี
อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

สารบรรณ

รับที่ 001587

วันที่ 20 เม.ย. 2560

เวลา 17.00 น.

ผู้รับ น

๒๙ มีนาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ประชาสัมพันธ์โครงการและขอเชิญส่งบุคลากรสมัครเข้าร่วมกิจกรรม

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงการสัมมนาวิชาการ “การผลิตและการให้อาหารวัวกิวให้มีไขมันแทรกสูง” จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แผ่นประชาสัมพันธ์พร้อมใบสมัคร จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ หน่วยบริการวิชาการสู่ชุมชน สำนักงานบริการวิชาการและโครงการพิเศษ เทคโนโลยีสุรนารี ร่วมกับ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ได้กำหนดจัดโครงการสัมมนาวิชาการ เรื่อง การผลิตและการให้อาหารโคควากิวให้มีไขมันแทรกสูง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ มีเป้าหมายผู้เข้าร่วมกิจกรรมจากทั่วประเทศ จำนวน ๔๐๐ คน โดยกิจกรรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติจากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งมีความรู้ความสามารถในเรื่องการผลิตและการขุนโคควากิวเป็นอย่างยิ่ง ทั้งในและต่างประเทศ มาบรรยายให้ความรู้ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา นั้น (รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย)

เพื่อให้การดำเนินงานบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการ เทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จึงขอประชาสัมพันธ์และขอเชิญส่งบุคลากรสมัครเข้าร่วมกิจกรรม โครงการสัมมนาวิชาการ เรื่อง “การผลิตและการให้อาหารโคควากิวให้มีไขมันแทรกสูง” ในวันเสาร์ที่ ๓ มิถุนายน ๒๕๖๐ ณ ห้อง B๕๑๐๑ อาคารเรียนรวม ๒ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี โดยมีค่าลงทะเบียนท่านละ ๑,๘๐๐ บาท ทั้งนี้มอบหมายให้นางสาวขวัญตา วงศ์สามารถ เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป เทคโนโลยีสุรนารี โทรศัพท์ ๐-๔๔๒๒-๔๕๒๐ โทรสาร ๐-๔๔๒๒-๔๘๑๔ Email : kwanta@sut.ac.th เป็นผู้ประสานงาน หรือสมัครออนไลน์ได้ที่ <http://technopolis.sut.ac.th/>

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วีรัชย์ อองหาญ)

ผู้อำนวยการเทคโนโลยีสุรนารี

สำนักงานบริการวิชาการและโครงการพิเศษ เทคโนโลยีสุรนารี
โทรศัพท์ ๐-๔๔๒๒-๔๕๒๐, ๔๕๒๑ โทรสาร ๐-๔๔๒๒-๔๘๑๔





เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

แบบเขียนข้อเสนอโครงการและแผนงาน

การให้บริการปรับปรุงและถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. ชื่อโครงการ : โครงการอบรมสัมมนาวิชาการ เรื่อง การผลิตและการให้อาหารโคควากิวให้มีไขมันแทรกสูง
ปีงบประมาณ 2560
2. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันสถานการณ์ราคาโคควากิวมีชีวิตมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น และมีการแข่งขันด้านราคา และคุณภาพมากขึ้น ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ แต่โคต้นน้ำที่จะนำมาขุนเพื่อส่งตลาดมีจำนวนลดลงและเริ่มขาดแคลน เพราะมีการแย่งซื้อโคภายในประเทศโดยพ่อค้าชาวต่างชาติทั้งจากจีน เวียดนาม และมาเลเซีย และ การเลี้ยงโคเนื้อโคขุนในปัจจุบันมีความเจริญก้าวหน้าและสามารถเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยง โดยในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา ภาครัฐมีส่งเสริมกิจกรรมการเลี้ยงโคขุนให้เป็นรูปธรรม ในแง่การเลี้ยงแม่โคเนื้อเพื่อผลิตลูกโคขุนพันธุ์ดี และการเลี้ยงลูกโคเนื้อพันธุ์ดีเพื่อเลี้ยงเป็นโคขุนต่อไป ซึ่งส่วนใหญ่มีการใช้พันธุ์โคที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงเป็นโคขุนคือโคเนื้อลูกผสมบราห์มันหรือชาโรเลส์ ประกอบกับการส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ โดยแบ่งเป็น 3 ระดับ คือ กลุ่มต้นน้ำ คือ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อเพื่อผลิตโคเนื้อลูกผสม , กลุ่มกลางน้ำ คือ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อลูกผสมพันธุ์ชาโรเลส์ (Charolais) และ กลุ่มปลายน้ำ คือ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคขุนเพื่อส่งโคเข้าตลาดรับซื้อโคขุน เนื่องจากเนื้อโคขุนจะมีความนุ่มและชุ่มฉ่ำกว่าเนื้อโคทั่วไป เพราะมีไขมันแทรกตามเส้นใยกล้ามเนื้อ (marbling) มาก ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดเนื้อคุณภาพสูงเพื่อนำไปประกอบอาหาร เช่น สเต็ก เนื้ออบ หรืออาหารขึ้นชื่ออื่นๆ เป็นต้น จึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และจากข้อมูลใน 3 - 4 ปีที่ผ่านมา มีแนวโน้มการส่งออกโคเนื้อเพิ่มขึ้น ทำให้โคเนื้อไม่เพียงพอต่อการบริโภคในประเทศ แสดงให้เห็นว่าการเลี้ยงและการผลิตโคเนื้อภายในประเทศมีปริมาณไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภค โดยเฉพาะโคพันธุ์วากิวหรือที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่า โคพันธุ์โกเบ เป็นโคเนื้อที่มีชื่อเสียงมากของชาวญี่ปุ่น เป็นที่ยอมรับกันดีในเรื่องของคุณภาพเนื้อดีเยี่ยม มีไขมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้อ (marbling) สูงมาก มีราคาเนื้อจำหน่ายในอัตราที่สูง คือ ระหว่าง 10,000 - 20,000 บาทต่อกิโลกรัม

เมื่อ 5 - 6 ปี ที่ผ่านมา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ร่วมมือกับเกษตรกรนำเข้าพ่อพันธุ์โคควากิวพันธุ์แท้มาเลี้ยงและรีดน้ำเขื่อนนำไปผสมกับแม่โคพื้นฐานเพื่อปรับปรุงพันธุ์ ซึ่งลูกผสมที่ได้ผ่านการทดสอบแล้วว่าปรับตัวให้เข้ากับภูมิอากาศของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี หลังจากนั้นได้ทำการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อพันธุ์นี้อย่างกว้างขวาง ปัจจุบันมีเกษตรกรเลี้ยงโคเนื้อพันธุ์ลูกผสมวากิวอยู่ประมาณ 500 ครอบครัวยุค ตลาดผู้บริโภคภายในประเทศของโคเนื้อลูกผสมสายพันธุ์นี้มีมากขึ้นทุกปี ในขณะที่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคไม่สามารถผลิตได้เพียงพอและยังไม่มีประสิทธิภาพเทียบเท่าต่างประเทศ ในภูมิภาคอาเซียน เช่น เวียดนาม สิงคโปร์ มาเลเซีย ลาว และกัมพูชา ฯลฯ ได้ เนื่องจากเกษตรกรยังพบปัญหาเรื่องการขุนโคให้ได้คุณภาพเนื้อและไขมันแทรกยังไม่ดีเท่าที่ควรที่จะส่งออกสู่ตลาด

6. พื้นที่ดำเนินการ :

จังหวัดนครราชสีมา และจังหวัดใกล้เคียง หรือทั่วประเทศ

7. ระยะเวลาดำเนินการ : ปีงบประมาณ 2560 (มีนาคม - กันยายน 2560)8. วงเงินงบประมาณ : (ค่าลงทะเบียนคนละ 1,800 บาท)

- กิจกรรมภาคบรรยาย/สัมมนาวิชาการ จำนวน 1 วัน/ 400 คน
- อาหารกลางวัน 1 มื้อ และอาหารว่าง 2 มื้อ สำหรับผู้สมัครเข้าร่วมกิจกรรม

9. การดำเนินโครงการ :

กิจกรรมและวิธีการดำเนินงาน ประกอบด้วย

เทคโนโลยี :

1. การผลิตโคโนโตะ โควากิวคุณภาพสูงที่สูงที่จังหวัดฉะเชิงเทรา
2. การใช้ผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหารเพื่อเลี้ยงโคเนื้อ
3. การจัดการการให้อาหารโคเนื้อในญี่ปุ่น
4. เทคนิคการผลิตโควากิวคุณภาพสูง
5. การผลิตโควากิวในออสเตรเลีย
6. การผลิตอาหาร TMR เพื่อเลี้ยงโควากิวให้มีไขมันแทรกสูง
7. การใช้ฐานข้อมูลรูปภาพไขมันแทรกในการประมวลผลเพื่อคัดเกรดเนื้อโควากิว

การเตรียมการ :

- การจัดเตรียมเอกสารแนะนำ สื่อเทคโนโลยี เอกสารประกอบการฝึกอบรม การประเมินผล

วิธีการถ่ายทอด :

- จัดอบรมสัมมนา โดยการบรรยาย/สาธิต/การเสวนา
- โดยกำหนดระยะเวลาในการจัดกิจกรรม จำนวน 1 วัน/รุ่น
- สรุปประเด็นปัญหา ถาม - ตอบ โดยวิทยากร อาจารย์ หรือผู้เชี่ยวชาญ

สื่อที่ใช้ในการถ่ายทอด :

- ภาพนิ่ง วีดิทัศน์ Power point ประกอบการบรรยาย
- เอกสารเผยแพร่ แผ่นพับ และ CD
- อุปกรณ์/ชุดสาธิต /เครื่องแปลภาษา
- เอกสาร สื่อต่างๆเพื่อเผยแพร่และประชาสัมพันธ์โครงการ



การสัมมนาวิชาการ

“การผลิตและการให้อาหารโควางคัวให้มีไขมันแทรกสูง”

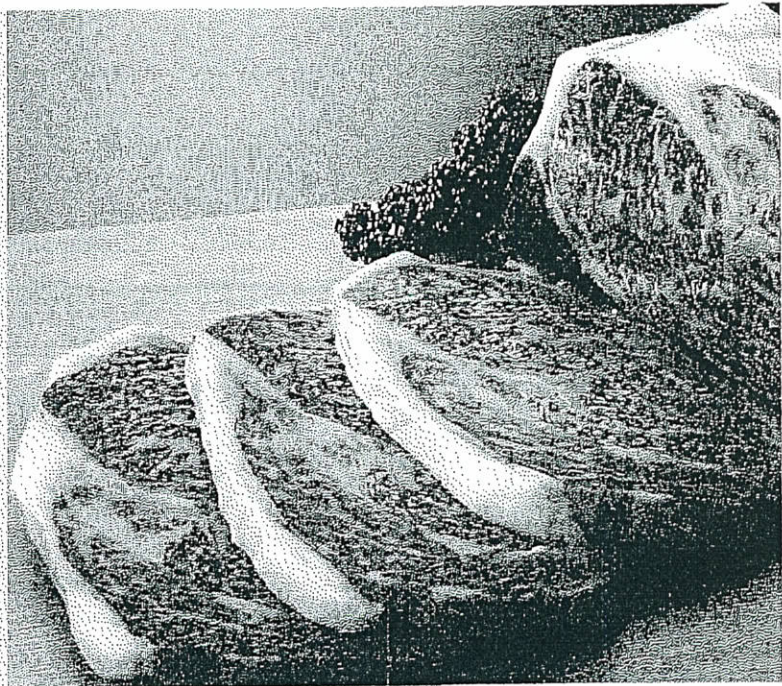
3 มิถุนายน 2560 ณ อาคารเรียนรวม 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ท่านจะได้พบกับ การผลิต-การขุนโควางคัวแบบประณีต ครบวงจร โดยเกษตรกรและผู้เชี่ยวชาญจากญี่ปุ่น ออสเตรเลีย และไทย

หัวข้อบรรยาย

1. การผลิตโคโนโตะ โควางคัวคุณภาพสูงที่จังหวัดอิชิกาวา โดย ดร.โนโตฮิโกะ อิชิตะ (มหาวิทยาลัยจังหวัดอิชิกาวา)
2. การใช้ผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมอาหารเพื่อเลี้ยงโคเนื้อ โดย ดร.ฮาจิเมะ คุมาโก (มหาวิทยาลัยเกียวโต)
3. การจัดการการให้อาหารโคเนื้อในญี่ปุ่น โดย ดร.โอซามุ อิโนชิ (องค์การวิจัยการเกษตรและอาหารแห่งญี่ปุ่น)
4. เทคนิคการผลิตโควางคัวคุณภาพสูงจากการทำฟาร์ม 40 ปี โดย คุณฟูมิฮิโร คาคาโอกะ (ฟูลคริมฟาร์ม ฮ็อกไกโด)
5. การผลิตโควางคัวในออสเตรเลีย โดยผู้แทนสมาคมโควางคัวออสเตรเลีย
6. การผลิตอาหาร TMR เพื่อเลี้ยงโควางคัวให้มีไขมันแทรกสูง โดย ดร.เฉลิมพล เขื่องกลาง (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน)
7. การใช้ฐานข้อมูลรูปภาพไขมันแทรกในการประเมินผลเพื่อตัดเกรดเนื้อโควางคัว โดย ดร.เคโกะ คูชิตะ (มหาวิทยาลัยการเกษตรและสัตวแพทย์โอบิฮิโร)
8. สรุปบทเรียนจากผู้เชี่ยวชาญและตอบข้อซักถาม โดย ดร.โทโมยูกิ ซุซูกิ (ศูนย์วิจัยนานาชาติญี่ปุ่นเพื่อวิทยาศาสตร์การเกษตร) ดร. โอซามุ อิโนชิ (องค์การวิจัยการเกษตรและปศุสัตว์) ดร. รังสรรค์ พาลพ่าย (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี)

มีล่ามแปลและหูฟังตลอดการบรรยาย



ติดต่อข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่
คุณขวัญตา วงศ์สามารถ
โทร. 097-192-3264, 044-224-920
โทรสาร 044-224-814

โอนเงินค่าลงทะเบียน

ธนาคาร ไทยพาณิชย์
เลขที่บัญชี 707-2-23218-0
ชื่อบัญชี บกส. เทคโนโลยี-รายรับ

ธนาคาร กรุงไทย
เลขที่บัญชี 980-2-88305-0
ชื่อบัญชี บกส. เทคโนโลยี-รายรับ

กรุณาเขียนชื่อ-นามสกุล เบอร์โทร. ลงในหลักฐานการโอนเงิน แล้วถ่ายรูปส่งไปที่



LIND ID: kwanta_wong
หมดเขตชำระค่าลงทะเบียน
20 พฤษภาคม 2560



ค่าลงทะเบียน 1,800 บาท
พร้อมอาหารกลางวัน
เนื้อวัววางคัวอย่าง
ก้วยเดี่ยวเนื้อวัววางคัว
วางคัวซิลเบอร์เกอร์
รับเพียง 400 ที่นั่ง

ใบสมัครเข้าร่วมกิจกรรม



การสัมมนาวิชาการ

“การผลิตและการให้อาหารโคควากัวให้มีไขมันแทรกสูง”

3 มิถุนายน 2560 ณ อาคารเรียนรวม 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ข้อมูลผู้สมัคร

๑. นาย/นาง/นางสาว..... ตำแหน่ง..... โทรศัพท์มือถือ.....
๒. นาย/นาง/นางสาว..... ตำแหน่ง..... โทรศัพท์มือถือ.....
๓. นาย/นาง/นางสาว..... ตำแหน่ง..... โทรศัพท์มือถือ.....
๔. นาย/นาง/นางสาว..... ตำแหน่ง..... โทรศัพท์มือถือ.....

สังกัดหน่วยงาน.....

ที่อยู่.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ชื่อผู้ประสานงาน..... โทรศัพท์มือถือ.....

E-mail.....

รวมผู้สมัคร..... ท่าน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น.....บาท

ค่าลงทะเบียน ท่านละ ๑,๘๐๐ บาท (หกพันแปดร้อยบาทถ้วน)

ประสงค์ให้ออกใบเสร็จในนามหน่วยงาน (โปรดระบุ)

ชื่อหน่วยงาน.....

เลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล..... อำเภอ.....

จังหวัด.....

หมดเขตสมัครและชำระเงิน ภายในวันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๐

หมายเหตุ ๑. กรุณาפקซ์หลักฐานการโอนเงิน โดยระบุชื่อหน่วยงานไปยังหมายเลขโทรสาร ๐๔๔-๒๒๔๘๑๔ หรือส่งมาออนไลน์ เพื่อยืนยันการสมัครอีกครั้ง

๒. การชำระเงินผ่านทางธนาคาร ผู้สมัครจะต้องชำระค่าธรรมเนียมที่ทางธนาคารเรียกเก็บเอง

๓. หากหน่วยงานใดประสงค์ให้ออกใบเสร็จในนามหน่วยงานโปรดแจ้ง

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

นางสาวขวัญตา วงศ์สามารถ โทรศัพท์ ๐๔๔-๒๒๔๘๒๐ หมายเลขโทรสาร ๐๔๔-๒๒๔๘๑๔ หรือ e-mail : kwanta@sut.ac.th



“เกษตรเมือง...ทำเงิน”

ด่วน !!! ก่อนฝนมาปีนี้...

มาทำให้พื้นที่ข้างบ้านให้เป็นเงินเป็นทองกันเถอะ...

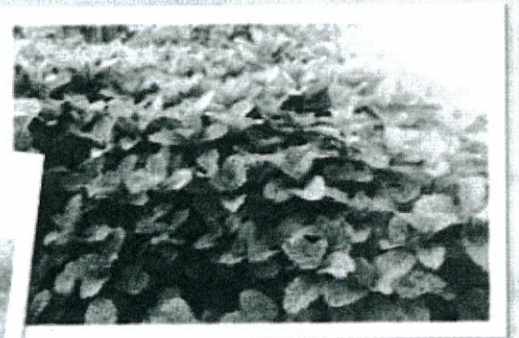


สนใจมาเรียนรู้และลงมือปฏิบัติกับปราชญ์เกษตรฯ กันไหม?

- การขยายพันธุ์กิ่งมะนาว มัลเบอร์รี่ และมะเดื่อฝรั่ง (ฟิกซ์)
- การดูแลรักษามะนาวแบบครบวงจร ตั้งแต่การเตรียมดินปลูก การให้น้ำ การให้ปุ๋ย การตัดแต่งกิ่ง การบังคับให้ออกดอก-ติดผล และการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช
- เรียนลัด...การปลูกสลัดและสระระแหนไฮโดรโปนิคส์

พบกับ รุ่นที่ 1 วันที่ 22 เมษายน 2560

ณ สวนเกษตรผสมผสาน บ้านโพนสูง ต.หมื่นไวย อ.เมือง จ.นครราชสีมา



การสมัครอบรม

1. ผู้สนใจแจ้งความจำนงที่ ศูนย์รัฐนิติฯ ป่วนปาน โทร 044-224-920
2. โอนเงินค่าลงทะเบียน ที่ ธนาคารไทยพาณิชย์ ออมทรัพย์ เลขบัญชี 707- 2-23218-0 เทคโนโลยี มทส.-รายวัน
3. แจ้งหลักฐานการโอนเงิน ที่ Inbox Facebook : SUT Melon- เมล่อน มทส.

ค่าลงทะเบียน 800 บ./คน รับ 20 คนเท่านั้น

(อาหารกลางวัน 1 มื้อ อาหารว่าง 2 มื้อ เอกสารประกอบการอบรม)

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ ศูนย์รัฐนิติฯ ป่วนปาน โทร 044-224-920