

## บทคัดย่อ

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งบนพื้นที่สูงที่มีอัตลักษณ์และมาตรฐานคุณภาพ ได้ดำเนินกิจกรรมร่วมกับเกษตรกรในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 3 แห่ง ได้แก่ ห้วยเป้า แม่แฮหลวง และแม่ระมิตหลวง จากผลการดำเนินงาน (1) การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งที่มีอัตลักษณ์และมีมาตรฐานคุณภาพ โดยความร่วมมือระหว่างบริษัทซีพี โดยมูลนิธิเครือเจริญโภคภัณฑ์พัฒนาชีวิตชนบท ศูนย์เรียนรู้การพัฒนามกอ้อยตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (ศูนย์ภูฟ้า) อมก้อย จ.เชียงใหม่ และสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) หรือ สวพส ได้กำหนดกิจกรรมที่จะดำเนินงาน เพื่อผลิตและจำหน่ายน้ำผึ้งกาแฟคุณภาพจากผึ้งโพรง โดยมีการจำหน่ายในตราสินค้า “น้ำผึ้งทีคี” และได้จัดทำแผนการผลิตน้ำผึ้งกาแฟในระยะ 5 ปี รวมถึงการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานสินค้าโดยการขอขึ้นทะเบียนใบอนุญาต ออย. ทั้งนี้ได้ทางศูนย์ ภูฟ้าฯ ได้ยื่นเรื่องการขอใบอนุญาตกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2566 ทั้งนี้เกษตรกรกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงผึ้งโพรงและชันโรงอมก้อย ในพื้นที่แม่แฮหลวง และแม่ระมิตหลวงได้เก็บเกี่ยวน้ำผึ้งได้จำนวน 124 กิโลกรัม น้ำผึ้งผ่านการตรวจวัดคุณภาพน้ำผึ้งซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำผึ้ง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 211) ปี พ.ศ. 2543 โดยในปี 2566 โดยมีน้ำผึ้งผ่านคุณภาพจำนวน 112 กิโลกรัม คิดเป็น 90.32% และ (2) การศึกษาและทดสอบการปลูกเมล่อนในระบบโรงเรือนโดยใช้ผึ้งหรือชันโรงในการช่วยผสมเกสร ทำการทดสอบร่วมกับเกษตรกรและโรงเรือนในศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยเป้า จ.เชียงใหม่ ผลการทดสอบพบว่า ผึ้งโพรง (*Apis cerana*) ผึ้งพันธุ์ (*Apis mellifera*) และชันโรง (stingless bee) มีประสิทธิภาพในการผสมเกสรเมล่อนในโรงเรือน โดยเฉพาะผึ้งโพรงมีประสิทธิภาพในการผสมเกสรมากที่สุด 100% ไม่แตกต่างจากการใช้แรงงานคนผสมเกสร รองลงมาได้แก่ ผึ้งพันธุ์ และชันโรง เท่ากับ 81.97 และ 35.00% ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตโดยพบว่าการใช้ชันโรงมีต้นทุนการผลิตต่ำสุดเท่ากับ 700 บาท รองลงมาได้แก่ ผึ้งโพรง และผึ้งพันธุ์ ซึ่งมีต้นทุนการผลิตเท่ากันที่ 1,050 บาท ซึ่งต่ำกว่าการใช้แรงงานคน เท่ากับ 3,600 – 5,250 บาท

คำสำคัญ : พื้นที่สูง ผลิตภัณฑ์น้ำผึ้ง น้ำผึ้งกาแฟ อัตลักษณ์

## Abstract

Research and development the product Identity and standard quality of Honey bee product in Highland. Has carried out activities with farmers in the area of 3 location in highland development projects, namely Huai Pao, Mae Hae Luang, and Mae Ramee Luang. From the results of operations (1) research and development of honey products with identity and quality standards By cooperation between CP Company by Charoen Pokphand for Rural Lives' Development Foundation Development Omkoi Development and The Occupation Promotion Project of Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn (Phufa Omkoi), Omkoi, Chiang Mai Province, and the Highland Research and Development Institute. (Public Organization) or HRDI has determined the activities to be carried out. To produce and sell quality coffee honey from bees. It is sold under the brand name. "Tee Kee Honey" has prepared a coffee honey production plan for the next 5 years, including upgrading the product to product standards by applying to register with the FDA license. The Phufa Omkoi has applied for the certificate and licensed with the Food and Drug Administration Ministry of Public Health on May 12, 2023. Farmers, community enterprise groups, beekeepers, prongs, and Chanrong Omkoi In the Royal Project Extention Area, Mae Hae Luang and Mae Ramat Luang has harvested 124 kilograms of honey. The honey has passed a honey quality test that meets honey standard criteria. Announcement of the Ministry of Public Health (No. 211) year 2000, by 2023 there will be 112 kilograms of quality honey, accounting for 90.32%, and (2) study and testing of melon cultivation in greenhouse systems using bees or stumps. To help with pollination Tests were conducted with farmers and greenhouses in the Royal Project Extention Area, Huai Pao, Chiang Mai Province. Test results showed that *Apis cerana*, (*Apis mellifera*) and stingless bee effectively pollinated melons in greenhouses. In particular, *A. cerana* are 100% most efficient in pollination, not different from human labor for pollination. Followed by *A. mellifera* and stingless bee, equal to 81.97 and 35.00% respectively. When comparing production costs, it was found that using stingless bee had the lowest production cost of 700 baht, followed by *A. cerana* and *A. mellifera*. which has the same production cost of 1,050 baht, which is lower than using human labor, equal to 3,600 - 5,250 baht

Keyword : Highland, Honey Product, Honey Coffee, Product Identity