

การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่มาตรฐานสากลผ่านกระบวนการบ่มเพาะธุรกิจ และนวัตกรรมอาหารแปรรูป

Elevating Community Products to International Standards through Business Incubation Processes and Processed Food Innovation

อัชมา นิสาละห์^{1*} ธนะวิทย์ เพียรดี² และเบญจวรรณ ขุนฤทธิ์³

Achama Nisalaeh^{1*} Thanawit Piandee² and Benjawan Khunrit³

นักศึกษา หลักสูตรการจัดการบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง^{1*}

อาจารย์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง^{2,3}

E-mail: achama.nis1083@gmail.com^{1*}

บทคัดย่อ

บทความวิชาการนี้มุ่งวิเคราะห์และนำเสนอแนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่มาตรฐานสากลผ่านกระบวนการบูรณาการระหว่างกลไกการบ่มเพาะธุรกิจและนวัตกรรมอาหารแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้และรูปแบบการพัฒนาที่ช่วยข้ามผ่านข้อจำกัดด้านมาตรฐานการผลิตและการขาดขีดความสามารถทางการแข่งขันของผู้ประกอบการเศรษฐกิจฐานราก จากการศึกษาพบว่าผลิตภัณฑ์ชุมชนส่วนใหญ่ยังเผชิญกับอุปสรรคเชิงโครงสร้าง ทั้งในด้านความล้ำสมัยของเทคโนโลยีการผลิตและความไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารที่เป็นสากล การนำเสนอการประยุกต์ใช้โมเดลศูนย์บ่มเพาะธุรกิจในสถาบันอุดมศึกษาเพื่อทำหน้าที่เป็นตัวกลางนวัตกรรม (Innovation Broker) ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารสู่ภาคการปฏิบัติจริง ซึ่งไม่เพียงแต่ช่วยยกระดับมาตรฐานกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์มาตรฐานสากล อาทิ GMP และ HACCP แต่ยังเป็นการปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ประกอบการสู่การเป็นผู้ประกอบการเชิงนวัตกรรมที่มีความกล้าเสี่ยงและพร้อมรับความเปลี่ยนแปลง บทสรุปของการศึกษาเน้นย้ำว่าการสร้างระบบนิเวศนวัตกรรมที่เชื่อมโยงภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับมาตรฐานนวัตกรรมสมัยใหม่ คือกุญแจสำคัญในการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันที่ยั่งยืน และส่งเสริมการเติบโตของเศรษฐกิจชุมชนในเวทีโลกได้อย่างเป็นรูปธรรม

คำสำคัญ: การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานสากล การบ่มเพาะธุรกิจ นวัตกรรมอาหารแปรรูป
ความได้เปรียบทางการแข่งขัน

Abstract

This academic article aims to analyze and present approaches for elevating community products to international standards through the integration of business incubation processes and processed food innovation. The objective is to synthesize knowledge and development models that overcome structural constraints related to production standards and the lack of competitive

capabilities among grassroots entrepreneurs. The study reveals that most community products continue to face significant barriers, including obsolete production technologies and non-compliance with international food safety regulations. The application of business incubator models within higher education institutions to serve as innovation brokers. These centers facilitate the transfer of scientific knowledge and food technology into practical implementation, which not only elevates production processes to meet global standards such as GMP and HACCP but also transforms the mindset of community members into innovative entrepreneurs with risk-taking capabilities. The study concludes that creating an innovation ecosystem that bridges local wisdom with modern innovative standards is a vital key to achieving sustainable competitive advantage and fostering the growth of the community economy in the global arena.

Keyword: Community Product Elevation, International Standards, Business Incubation Processed Food Innovation, Competitive Advantage