



ประกาศหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.)

ที่ ๑/๒๕๖๒

เรื่อง ผลการพิจารณาข้อเสนอแผนงานวิจัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ (Re-submit 2563)

ตามที่ มหาวิทยาลัย ๒๖ แห่ง จัดส่งข้อเสนอแผนงานวิจัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ (Re-submit ๒๕๖๓) เพื่อให้หน่วยงานบริหารจัดการโปรแกรม (Program Management Unit : PMU) ทั้ง ๗ แห่ง พิจารณาสับสนุนทุนวิจัยสำหรับแผนงานวิจัยที่สอดคล้องกับแผนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. ๒๕๖๓ – ๒๕๖๕ นั้น

ในการนี้ หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) ร่วมกับ หน่วยงานบริหารจัดการโปรแกรม (Program Management Unit : PMU) ทั้ง ๖ แห่ง ดำเนินการ พิจารณาข้อเสนอแผนงานวิจัยที่สอดคล้องกับสอดคล้องกับแผนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และสมควร ได้รับการสนับสนุนการวิจัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๓ รอบที่ ๑ เพื่อเข้าสู่กระบวนการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย โดยมีรายละเอียดดังเอกสารแนบท้าย

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(นางสาวสิริ ชัยเสรี)

รักษาการ ผู้อำนวยการหน่วยบริหารและจัดการทุน
ด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

เอกสารแนบท้ายประกาศ

เรื่อง ผลการพิจารณาข้อเสนอแผนงานวิจัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓ (Re-submit ๒๕๖๓)

ฉบับลง วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒

บริหารและจัดการทุนโดย หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.)

ลำดับที่	ชื่อหน่วยงานต้นสังกัด	ชื่อแผนงานวิจัย/โครงการวิจัย
โปรแกรม ๑๐ ยกระดับความสามารถการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจ		
● โปรแกรม ๑๐.๑ BCG		
หมายเหตุ : * หมายถึงโครงการที่สนับสนุนแบบมีเงื่อนไข		
๑.	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซมิคอนดักเตอร์ขนาดไมครอนสำหรับนำส่งวัคซีน ใช้หัวใจใหญ่เชิงพาณิชย์
๒.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	การพัฒนาต้นแบบระบบการผลิตและนวัตกรรมใหม่ไทยเพื่อ ยกระดับเศรษฐกิจท้องถิ่นผ่านการขับเคลื่อนประเทศไทย ๔.๐ อย่าง ยั่งยืน
๓.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	นวัตกรรมในการผลิตสาหร่ายทะเลเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์เป็น ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ
๔.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ
๕.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันแก่ธุรกิจโซลาร์เซลล์ จ.แพร่
๖.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	* การแปรรูปอาหารและสารที่มีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ (พรีไบโอติก) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตผลทางการเกษตรที่ล้นตลาด (กรณีศึกษา: สับปะรด)
๗.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากเลือดปลาหูช้างและการทดสอบ ความปลอดภัยในสัตว์ทดลอง
๘.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	การเพิ่มมูลค่าของผลผลิตร่วมจากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเพื่อ การผลิตสารโกลนเกล็ดที่มีสมบัติปรับสมดุลภูมิคุ้มกัน
๙.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	การพัฒนาระบบการผลิตพญายอที่ดี มีมาตรฐาน เพื่อใช้ประโยชน์ เชิงการค้า
๑๐.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง

ลำดับที่	ชื่อหน่วยงานต้นสังกัด	ชื่อแผนงานวิจัย/โครงการวิจัย
๑๑.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากพอลิเมอร์ชีวภาพเชิงประกอบชั้นสูง โดยเทคโนโลยีการพิมพ์สามมิติเพื่อการประยุกต์ใช้
๑๒.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	การเพิ่มประสิทธิภาพแบตเตอรี่ลิเทียมไอรอนฟอสเฟตต้นแบบเพื่อนำไปสู่การผลิตถ่านังไฟฟ้าได้เชิงพาณิชย์
๑๓.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	การพัฒนาชีววัสดุนาโนไบโอคอมโพสิตโครงสร้างสำหรับเพิ่มประสิทธิภาพการซ่อมแซมและการสร้างเนื้อเยื่อทดแทน
๑๔.	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	การพัฒนาอาหารสุขภาพจากผลิตภัณฑ์เกษตรสำหรับคนสามวัย
๑๕.	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	* นวัตกรรมวัสดุอุตสาหกรรมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
๑๖.	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	การผลิตสารชีวโมเลกุลและผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพมูลค่าสูงจากผักไผ่
๑๗.	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	* การพัฒนาโรงงานต้นแบบกระบวนการผลิตอาหารและอาหารเสริมสุขภาพเพื่อการให้บริการอุตสาหกรรม ถ่ายทอดเทคโนโลยีและสนับสนุนเมื่องนวัตกรรมอาหาร
๑๘.	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	การบูรณาการใช้ประโยชน์ชีวมวลอย่างยั่งยืนเพื่อเปลี่ยนวัสดุกลีโกลให้เป็นไบโอรีไฟเนอรี่มูลค่าสูง (ระยะที่ ๒)
๑๙.	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตชีวมวลทอร์รีไฟต์อัดเม็ดเชิงพาณิชย์จากเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรในประเทศไทยด้วยเตาปฏิกรณ์ทอร์รีแฟคชันแบบสั่น
๒๐.	มหาวิทยาลัยมหิดล	การประยุกต์เทคโนโลยีเอนไซม์เพื่อการบำบัดน้ำเสียจากโรงงานผลิตและรีไซเคิลพลาสติก
๒๑.	มหาวิทยาลัยมหิดล	การพัฒนาเอนไซม์โดยกระบวนการวิวัฒนาการมุ่งเป้าเพื่อการย่อยสลายขยะพลาสติกและการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม
๒๒.	มหาวิทยาลัยมหิดล	การพัฒนาเครือข่ายการวิจัยสภาพภูมิประเทศแบบศาสตร์ ระบบถ้ำ และการจัดการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศธรณี ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน
๒๓.	มหาวิทยาลัยมหิดล	ฤทธิ์ทางเภสัชของน้ำมันหอมระเหยกลิ่นกาแฟที่สกัดจากเมล็ดกาแฟและกากกาแฟ
๒๔.	มหาวิทยาลัยมหิดล	การพัฒนาระบบกึ่งอุตสาหกรรมกระบวนการผลิตอาหารเชิงหน้าที่เบต้ากลูแคน

ลำดับที่	ชื่อหน่วยงานต้นสังกัด	ชื่อแผนงานวิจัย/โครงการวิจัย
๒๕.	มหาวิทยาลัยมหิดล	การการผลิตน้ำยาธรรมชาติโปรตีนต่ำที่มีการใช้สารรักษาสภาพแบบใหม่ที่ไม่ก่อให้เกิดสารก่อมะเร็งเพื่อใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์
๒๖.	มหาวิทยาลัยมหิดล	นวัตกรรมโภชนเภสัชภัณฑ์เพื่อการเสริมสร้างสุขภาพ
๒๗.	มหาวิทยาลัยมหิดล	การผลิตสารชีวภัณฑ์เพื่อพัฒนาเป็นยาชีววัตถุคล้ายคลึงเพื่อการรักษาผู้ป่วยโรคมะเร็งและโรคแพ้ภูมิตนเอง และเพื่อพัฒนาเป็นองค์ประกอบในชุดตรวจวินิจฉัยโรคที่ได้มาตรฐานสากล
๒๘.	มหาวิทยาลัยมหิดล	การวิจัยพัฒนาและผลิตสารชีวเวชภัณฑ์ (Growth factors) เพื่อสุขภาพผิว โดยใช้ Growth factors เป็นองค์ประกอบหลัก
๒๙.	มหาวิทยาลัยมหิดล	การพัฒนาและทดสอบประสิทธิภาพของวัคซีนรักษาโรคภูมิแพ้แมลงสาบแบบให้ทางจมูกที่มีส่วนประกอบของวัคซีนบรรจุในอนุภาคนาโน
๓๐.	มหาวิทยาลัยมหิดล	เซลล์ภูมิคุ้มกันบำบัดเพื่อรักษาโรคมะเร็ง
๓๑.	มหาวิทยาลัยมหิดล	การพัฒนาและขึ้นทะเบียนยาสมุนไพรแผนปัจจุบันจากสารสกัดชิงเพื่อบรรเทาอาการคลื่นไส้อาเจียนในผู้ป่วยเคมีบำบัด
๓๒.	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	การพัฒนาสารสกัดมูลค่าสูงจากชาพันธุ์พื้นเมืองของไทย
๓๓.	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	* การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช
๓๔.	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมหมักโพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยต้านอนุมูลอิสระ
๓๕.	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	การพัฒนาสาร สำคัญจากหอมแดงเพื่อการรักษาลิว
๓๖.	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	นวัตกรรมการผลิตพลังงานสะอาดจากชีวมวลและของเสีย
๓๗.	มหาวิทยาลัยศิลปากร	การศึกษาวัสดุที่มีศักยภาพจากอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อนำไปใช้ในการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ
๓๘.	มหาวิทยาลัยศิลปากร	อาหารฟังก์ชันเพื่อทดแทนการใชยาปฏิชีวนะในสัตว์เศรษฐกิจ
๓๙.	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	การผลิตคอมโพสิตเมมเบรนด้วยอนุภาคนาโนเพื่ออุตสาหกรรมเกษตรบางชนิด

ลำดับที่	ชื่อหน่วยงานต้นสังกัด	ชื่อแผนงานวิจัย/โครงการวิจัย
๔๐.	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า คุณภาพ มาตรฐานความปลอดภัย และความมั่นคงอาหารอย่างบูรณาการ ครบวงจรตลอดห่วงโซ่
๔๑.	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	การพัฒนาระบบการจัดการโซ่อุปทานความเย็นอัจฉริยะของทุเรียน สดตัดแต่งพร้อมบริโภคใน ๓ จังหวัดชายแดนใต้ สำหรับตลาด ออนไลน์ของประเทศจีน กรณีศึกษาทางโจว เซียงไฮ้ ฮาร์บิน
๔๒.	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	* การพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและนวัตกรรมสินค้า สิ่ง บ่งชี้ทางภูมิศาสตร์หมูย่างเมืองตรังเพื่อการท่องเที่ยว
๔๓.	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	* นวัตกรรมจัดการความรู้ การบริหารจัดการโรงแรมขนาดเล็ก เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวท้องถิ่นในเขตพัฒนาการ ท่องเที่ยววิถี ชีวิตลุ่มน้ำโขง
๔๔.	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	* นวัตกรรมรูปแบบและการลงทุนธุรกิจค้าขายมวยไทย อาหารและ อาหารว่างเพื่อสุขภาพผู้เรียนมวยไทยในทวีปเอเชีย ยุโรป แอฟริกา อเมริกา และโอเชียเนีย ด้วยนวัตกรรมการลงทุน การผลิต การตลาด และสารสนเทศดิจิทัลเชื่อมโยงการท่องเที่ยวมวยไทยเชิง สร้างสรรค์ ประเทศไทย
๔๕.	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	* กลยุทธ์การตลาดเพื่อพลิกฟื้นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนที่เคยรุ่งเรือง
๔๖.	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพืชไทยเพื่อประยุกต์ใช้ในเครื่องสำอาง ชะลอวัย
๔๗.	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	นวัตกรรมอาหารฟังก์ชันและโภชนเภสัชภัณฑ์จากชีวมวลที่เหลือ จากการสกัดซี-ไฟโคไซยานินของสาหร่ายสไปรูลีนา
๔๘.	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	* การใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม และสื่อทันสมัยส่งเสริมการท่องเที่ยว เชิงอาหารพื้นบ้านภาคใต้เชื่อมโยงมาเลเซียและสิงคโปร์
๔๙.	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	การพัฒนานวัตกรรมการท่องเที่ยว Sea Farming แบบบูรณาการ อย่างยั่งยืนในกลุ่มท่องเที่ยวทะเล อันดามัน
๕๐.	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	* การยกระดับคุณภาพการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมทางน้ำวิถีชุมชน ในจังหวัดนนทบุรี