



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองส่งเสริมและพัฒนากิจการปศุสัตว์ (ฝ่ายบริหารทั่วไป โทร. ๒๒๗๒)

ที่ กษ ๐๖๑๔/ก ๓๕๒๑

วันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลงานบุคคลในการขอรับการประเมิน

เรียน ผอ.ทอ. / สำนัก / ๒๑ สิงหาคม ๑-๓ / ผอ.สวป. ๑-๓

ตามที่ นางสาวนารถยา ชมนารถ ตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นม เชียงใหม่ ได้ส่งผลงานทางวิชาการประเมินผลงาน เพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งในระดับที่สูงขึ้น ดังนั้น เพื่อให้เป็นไปตามหนังสือสั่งการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ กษ ๐๒๐๓/ว.๑๓๑๑๘ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๕๓ เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลงานบุคคลในการขอรับการประเมิน จึงขอแจ้งบทคัดย่อและเอกสารที่เกี่ยวข้อง รายชื่อผู้ร่วมจัดทำ สัดส่วนการปฏิบัติงาน ผลงานทางวิชาการเพื่อขอรับการประเมินผลงานของบุคคล ดังนี้

เรื่อง “คำแนะนำการผลิตไอศกรีมนม”

ทะเบียนผลงานวิชาการเลขที่ ๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๘๗ รายชื่อผู้จัดทำ คือ

นางสาวนารถยา ชมนารถ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ ๑๐๐ %

ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้ หากผู้ใดคัดค้านขอให้แจ้งกองส่งเสริมและพัฒนากิจการปศุสัตว์ ภายใน ๑๕ วัน มิฉะนั้นจะถือว่าผลงานทางวิชาการดังกล่าวได้ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องเป็นผลงานที่แท้จริงของผู้รับการประเมินและจะดำเนินการตามขั้นตอนการประเมินผลงานวิชาการต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการ

(นายอวยชัย ชัยยุทธโธ)

ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนากิจการปศุสัตว์



ประกาศกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์  
เรื่อง ตรวจสอบผลงานของผู้รับการประเมิน

เพื่อให้เป็นไปตามหนังสือสั่งการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ กษ ๐๒๐๓/ว.๑๓๑๑๘ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๕๓ เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติ และผลงานบุคคลในการขอรับการประเมิน จึงขอแจ้งบทคัดย่อและเอกสารที่เกี่ยวข้อง รายชื่อผู้ร่วมจัดทำ สัดส่วนการปฏิบัติงาน ผลงานทางวิชาการเพื่อขอรับการประเมินผลงานของบุคคล ดังนี้

เรื่อง “คำแนะนำการผลิตไอศกรีมนม”

ทะเบียนผลงานวิชาการเลขที่ ๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๘๗ รายชื่อผู้จัดทำ คือ

นางสาวนารถยา ชมนารถ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ ๑๐๐ %

ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้ หากผู้ใดคัดค้านขอให้แจ้ง กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ ภายใน ๑๕ วัน มิฉะนั้นจะถือว่าผลงานทางวิชาการดังกล่าวได้ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องเป็นผลงานที่แท้จริงของผู้รับการประเมินและจะดำเนินการตามขั้นตอนการประเมินผลงานวิชาการต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(นายอวยชัย ชัยยุทธ)

ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

## การรับรองผลงาน

### คำรับรองของผู้ร่วมจัดทำผลงาน

ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินงานของ นางสาวนารถยา ชมนารถ ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ ที่เสนอไว้ถูกต้องตามความเป็นจริงทุกประการ

ลำดับ ที่	ชื่อผลการปฏิบัติงาน/ผลสำเร็จของงาน	ผู้ร่วมจัดทำผลงาน	สัดส่วน
๑	คำแนะนำการผลิตไอศกรีมนม ทะเบียนผลงานวิชาการเลขที่ ๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๘๗	นางสาวนารถยา ชมนารถ	๑๐๐ %

เอกสารวิชาการ

เรื่องที่ 2

คำแนะนำการผลิตไอศกรีมนม

Ice Cream Making Instruction

โดย

นางสาวนารถยา ชมนารถ

เลขทะเบียนผลงาน 58 (2) -0211-087

สถานที่ดำเนินการ กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นม เชียงใหม่  
กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ระยะเวลาดำเนินการ มีนาคม – กันยายน 2558

การเผยแพร่

## คำนำ

การนำน้ำนมดิบมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จะช่วยลดปัญหาน้ำนมดิบล้นตลาดในช่วงปิดภาคเรียน ได้อีกทางหนึ่ง เนื่องจากผู้ประกอบการผลิตนมพาสเจอร์ไรซ์ที่มีแหล่งจำหน่ายเฉพาะนมโรงเรียนจะงดการผลิตในช่วงปิดภาคเรียนทำให้มีน้ำนมส่วนเกิน การแปรรูปน้ำนมจากน้ำนมดิบไปเป็นผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ เช่น นมพาสเจอร์ไรซ์ โยเกิร์ต เนยสด เนยแข็ง ไอศกรีมหรืออื่น ๆ มีข้อดีและมีประโยชน์ซึ่งการแปรรูปน้ำนมนั้น ทำให้ผลิตภัณฑ์นมที่ได้มีราคาสูงขึ้น เกิดมูลค่าเพิ่มสามารถยืดระยะเวลาการเก็บของผลิตภัณฑ์ ง่ายต่อการขนส่ง ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากน้ำนมได้หลากหลายขึ้น

กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นม เชียงใหม่ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ถนนห้วยแก้ว ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นแหล่งในการศึกษา ค้นคว้าวิจัยและพัฒนาด้านน้ำนม และเป็นแหล่งในการฝึกอบรมบุคลากร ประชาชนผู้สนใจทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มเกษตรกรหรือสหกรณ์โคนมต่างๆ จึงได้จัดทำเอกสารฉบับนี้ขึ้น เพื่อเผยแพร่และแนะนำวิธีการผลิตไอศกรีมนม ของกลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นม สำหรับเนื้อหาเอกสารฉบับนี้ได้แนะนำสูตรการผลิต ขั้นตอนการผลิตไอศกรีมนม อย่างง่าย อธิบายถึงหน้าที่ของส่วนประกอบที่ต้องใช้ในการผลิตตลอดจนต้นทุนการผลิต

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้จะประโยชน์ในการสร้างอาชีพ หรือนำไปประกอบอาชีพเสริม แก่ผู้สนใจต่อไป