



รายงานการวิจัย

การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลดงมูลเหล็ก
จังหวัดเพชรบูรณ์

**The Encourage Retail of Golden Mango, Dongmoonleng District,
Phetchabun Province**

เจน จันทรสุภาแสนและวิญญู พันธุ์โต

สาขาบริหารธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ประจำปีงบประมาณ 2558

รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลงมดเหล็ก

จังหวัดเพชรบูรณ์

The Encourage Retail of Golden Mango, Dongmoonleng District,

Phetchabun Province

เจน จันทรสุภาแสน

สาขาการจัดการทั่วไป

คณะวิทยาการจัดการ

วิญญู พันธุ์โต

สาขาเศรษฐศาสตร์

คณะวิทยาการจัดการ

ทุนอุดหนุนโดย งบประมาณแผ่นดิน

ประจำปีงบประมาณ 2558

ชื่องานวิจัย การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลดงมูลเหล็ก
 จังหวัดเพชรบูรณ์
 The Encourage Retail of Golden Mango, Dongmoonleng District,
 Phetchabun Province

ผู้วิจัย เจน จันทรสุภาแสน

ผู้ร่วมวิจัย วิญญู พันธุ์โต

สาขาวิชา บริหารธุรกิจ
 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ 2559

บทคัดย่อ

งานวิจัยการส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจการตลาดค้าปลีกของมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป และวิเคราะห์รูปแบบการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้ โดยสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ผู้บริหารโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วง มะม่วงน้ำดอกไม้ในเขตภาคเหนือ 4 แห่ง ผู้ให้ข้อมูลหลักด้านผลิตภัณฑ์มะม่วง การส่งเสริมเกษตรกร ผู้จำหน่ายสินค้าแปรรูปทางการเกษตร จำนวน 10 คน สัมภาษณ์เกษตรกรตำบลดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 30 คน ข้อมูลจากการสัมภาษณ์นำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์รูปแบบการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้ ตำบลดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์

ผลการวิจัยพบว่า 1) การผลิตวัตถุดิบของเกษตรกรมะม่วงน้ำดอกไม้ มีคุณสมบัติตรงตามกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆกัน ตามการแปรรูปของผลิตภัณฑ์ ดองปิ้งรส และผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงแช่แข็ง น้ำมะม่วงบรรจุกระป๋อง และกล่อง UHT ผลิตภัณฑ์มะม่วงในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง ผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งบ้วย มะม่วงขึ้นบรรจุกระป๋อง และแยมมะม่วง 2) การมีนโยบายภาครัฐทั้งในส่วนกลางและส่วนท้องถิ่นมีความสอดคล้องกับการสนับสนุนเกษตรกร สำนักงานเกษตรอำเภอเมือง ศูนย์บริการและถ่ายทอดในตำบล เพื่อจัดตั้งในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน 3) ภาคเอกชนจัดตั้งองค์การที่เป็นกลางอ้างอิงราคาภายในประเทศ และราคาต่างประเทศ คุณภาพปริมาณสินค้าที่เที่ยงธรรม 4) ชุมชนแปรรูปจัดกิจกรรมการจำหน่ายสินค้าสมัยใหม่ และการพัฒนา

(ข)

มาตรฐานโรงงานที่เป็นสากล HACCP GMP ISO 9002 ประหยัดพลังงาน การปฏิบัติกิจกรรม 5 ส.
และระบบควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ 5)ขายสินค้าปลีกในรูปแบบร่วมกับการท่องเที่ยวในชุมชน 6)
ผู้บริโภคย่อมได้รับสินค้าที่มีคุณภาพสูงสุด ปลอดภัยตามมาตรฐานสากลและช่วยเหลือชุมชน
ท้องถิ่นมีเศรษฐกิจที่ดี

คำสำคัญ : การส่งเสริม, การค้าปลีก

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยคำแนะนำต่างๆจากคณาจารย์ในมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ และความร่วมมือช่วยเหลืออย่างดียิ่งจากบุคคลหลายฝ่าย ที่ตลอดเวลาให้คำแนะนำ

ผู้วิจัยขอบพระคุณผู้ให้ข้อมูลทุกๆท่านที่กรุณาสละเวลาที่ทำให้งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

เจน จันทรสุภาแสนและคณะ

10 พฤศจิกายน 2559

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญตาราง.....	ง
สารบัญรูป.....	ช
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย.....	2
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	2
1.5 ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1 การตลาดมะม่วง.....	3
2.2 การรับซื้อ การประเมินราคา และการกำหนดราคาโดยโรงงานแปรรูป.....	4
2.3 ผลกระทบมะม่วงแปรรูป.....	4
2.4 การส่งเสริมการเกษตร.....	6
2.5 การนำไปสู่การปฏิบัติ.....	7
2.6 แนวทางการปรับปรุงระบบส่งเสริมการเกษตร.....	7
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	8
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย.....	10
3.1 ประชากร.....	10
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล.....	10
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	10

สารบัญ

	หน้า
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	11
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	12
4.1 ผลผลิตก้นท์แปรรูปมะม่วงน้ำดอกไม้.....	12
4.2 ตลาดผลิตก้นท์มะม่วงแปรรูป.....	14
4.3 การรับรองคุณภาพของโรงงาน.....	14
4.4 การส่งเสริมการแปรรูปผลิตก้นท์มะม่วงน้ำดอกไม้.....	17
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	21
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	21
5.2 อภิปรายผล.....	21
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	21
บรรณานุกรม.....	22
ภาคผนวก.....	24
ภาคผนวก ก (เอกสารเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย).....	25
ประวัติคณะผู้วิจัย.....	32

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2-1	ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงดิบ และมะม่วงสุกในประเทศไทย.....5
4-1	คุณสมบัติของมะม่วงวัตถุดิบในแต่ละผลิตภัณฑ์.....13
4-2	ตลาดของผลิตภัณฑ์มะม่วง.....14
4-3	การปฏิบัติกิจกรรมเพื่อคุณภาพของโรงงาน ประเด็นและเป้าหมาย.....16
4-4	ความต้องการเพิ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปชนิดใหม่ของโรงงานแปรรูป.....17
4-5	กระบวนการผลิต ปัญหาด้านคุณภาพของมะม่วงวัตถุดิบ และแนวทางการแก้ไข....17
4-6	เกษตรกรร่วมกิจกรรมกับแหล่งสนับสนุน.....18
4-7	ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้...19

สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
2-1	วิธีการตลาดของมะม่วงและการไหลของสินค้า.....3
2-2	แสดงองค์ประกอบและการเชื่อมโยง องค์ประกอบของ ระบบส่งเสริมการเกษตร.....6
4-1	รูปแบบการส่งเสริมกลุ่มเกษตรกรการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้.....20

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

มะม่วงจัดเป็นไม้ผลเศรษฐกิจของประเทศ จากสถิติขององค์การอาหารและเกษตร (FAO) ในปี พ.ศ. 2553 ระบุว่าประเทศไทยสามารถผลิตมะม่วงได้เป็นอันดับที่ 7 ของโลก มีปริมาณการผลิต 1.81 ล้านตันต่อปี จากพื้นที่เก็บเกี่ยวได้ 1.75 ล้านไร่ (FAO, 2010) โดยที่ขนาดของพื้นที่เก็บเกี่ยวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องมาโดยตลอด มะม่วงสามารถจัดแบ่งตามลักษณะการใช้ประโยชน์ได้เป็น 3 กลุ่มด้วยกัน คือ มะม่วงรับประทานผลดิบ มะม่วงรับประทานผลสุก และมะม่วงเพื่อการแปรรูป มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้้มักจะนิยมปลูกเพื่อนำมาส่งออก(สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2557) และการรับประทานผลสุก นอกจากนั้นยังสามารถเป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่พบตั้งแต่ในระดับท้องถิ่นที่เรียกกันว่าวิสาหกิจชุมชน ไปจนถึงอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ (มณฑาทิพย์ และคณะ, 2543) ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงที่สำคัญ ได้แก่ มะม่วงอบแห้ง มะม่วงแช่แข็ง มะม่วงดอง และน้ำมะม่วงขึ้นบรรจุขวด เป็นต้น(สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2557)

การแปรรูปมะม่วงในเขตภาคเหนือมีศักยภาพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปได้อย่างหลากหลาย ดังจะเห็นได้จากสถิติจำนวนโรงงานแปรรูปมะม่วงที่มีอย่างน้อย 15 แห่ง (ธวัชชัย และคณะ, 2546) ที่จะรองรับวัตถุดิบ 2.5 หมื่นตัน จากพื้นที่ที่มีอยู่ทั้งสิ้น 33,842 ไร่(สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2557) จึงนับเป็นโอกาสของเกษตรกรที่จะมีตลาดรองรับผลผลิตที่มีปริมาณค่อนข้างมาก

ในตำบลคงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นพื้นที่หนึ่งที่มีเกษตรกรปลูกมะม่วงเพื่อการส่งออกได้แก่มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองและมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์สี่ เนื่องด้วยการแปรรูปมะม่วงทั้ง 2 พันธุ์ยังน้อยรวมถึงการส่งเสริมในการพัฒนาการแปรรูปมะม่วงน้ำดอกไม้ยังมีจำกัดทำให้เกษตรกรขาดแรงจูงใจในการผลิตมะม่วงวัตถุดิบให้แก่โรงงานเพื่อการแปรรูป และในปีใดที่เกิดภัยแล้ง โรคระบาดกับมะม่วงย่อมเป็นอุปสรรคที่มีแนวโน้มว่าเกษตรกรอาจเปลี่ยนไปปลูกไม้ผลชนิดอื่น ๆ ทดแทน (ธวัชชัย และคณะ, 2546)

อย่างไรก็ตามแม้ปัญหาวัตถุดิบคุณภาพมะม่วงที่ไม่สอดคล้องกับความต้องการของโรงงานแปรรูปนั้น ถูกบ่งชี้ว่ามาจากเกษตรกรผู้ผลิตเป็นหลัก แต่การผลักดันองค์ประกอบของคุณภาพนั้นได้มาจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ทั้งเกษตรกร ผู้แปรรูป ผู้รับสินค้าไปจำหน่าย ผู้บริโภค และนักวิชาการ เกษตร โดยเฉพาะสองฝ่ายแรกที่ควรสนับสนุนและร่วมมือกันมากขึ้น การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่ทันสมัย การได้มาซึ่งข้อมูลดังกล่าวเป็นเหตุผลสำคัญของการทำวิจัยในเรื่องนี้

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อสำรวจการตลาดค้าปลีกของมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป

1.2.2 เพื่อวิเคราะห์รูปแบบการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

การวิจัยเรื่องส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป เป็นการวิจัยการค้าปลีกของผลิตภัณฑ์แปรรูปมะม่วงน้ำดอกไม้ ชุมชนดงมูลเหล็ก และการวิเคราะห์รูปแบบการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้ ในชุมชนดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

การส่งเสริม หมายถึง นำความรู้ทางวิชาการมาถ่ายทอดแก่เกษตรกร ในชุมชนดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ ได้ปรับมาใช้พัฒนาการประกอบอาชีพให้ก้าวหน้าไปสู่การมีวิถีชีวิตที่ดี

การค้าปลีก หมายถึง การจำหน่ายสินค้า การบริการ การส่งมอบสินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้ ผู้บริโภค

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1.5.1 ทราบชนิดผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูปจากโรงงานแปรรูปมะม่วง

1.5.2 เป็นแนวทางในการส่งเสริมและปรับปรุง โครงการการส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูปสู่กลุ่มเกษตรกร

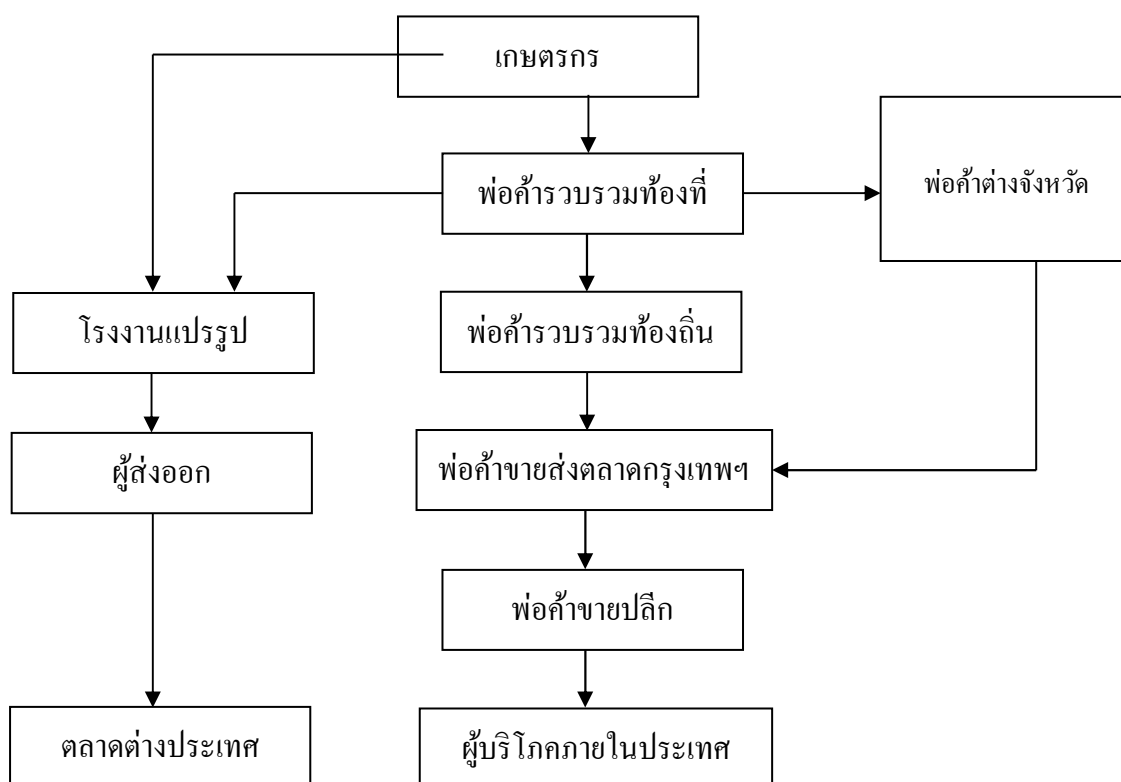
1.5.3 ทราบแนวทางการแก้ไข และข้อเสนอแนะในการเพิ่มคุณภาพของมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 การตลาดมะม่วง

ผลผลิตในแต่ละปีขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้บริโภคและกลุ่มผู้ประกอบการ หากปีใดราคาสูงปริมาณการบริโภคและการแปรรูปก็จะลดลง ส่วนวิธีการตลาด (marketing channel) และการไหลของสินค้ามะม่วงภายในประเทศแสดงในรูปที่ 1 จะเห็นได้ว่าพ่อค้าท้องถิ่นที่รวบรวมผลผลิตในเบื้องต้นก่อนที่จะส่งต่อไปยังพ่อค้ารวบรวมทั้งถิ่น และพ่อค้าขายส่งตลาดกรุงเทพฯ ก่อนกระจายสินค้าออกไปยังพ่อค้าปลีกและผู้บริโภคมะม่วง ตามลำดับ (ธวัชชัย และคณะ, 2546)



รูปที่ 2-1 วิธีการตลาดของมะม่วงและการไหลของสินค้า
(ธวัชชัย และคณะ, 2546)

2.2 การรับซื้อ การประเมินราคา และการกำหนดราคาโดยโรงงานแปรรูป

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (2544) รายงานว่า โรงงานจะรับซื้อมะม่วงวัตถุดิบผ่านพ่อค้าคนกลาง ขณะที่พ่อค้าคนกลางรับซื้อมาจากเกษตรกรในท้องถิ่นที่มีความคุ้นเคย หรือรับซื้อในตลาดทั้งระดับท้องถิ่น และระดับท้องถิ่น เมื่อได้จำนวนมากพอจึงบรรทุกมาส่งที่หน้าโรงงาน พ่อค้าคนกลางจะคัดคุณภาพมะม่วงและดีราคาให้กับเกษตรกรทันทีที่รับซื้อ ผลผลิตทั้งหมดที่เข้าโรงงานแปรรูปจึงอยู่ในความรับผิดชอบของคนกลาง รวมทั้งค่าขนส่งด้วย นอกจากนั้นยังมีพ่อค้าคนกลางบางรายมีการเตรียมวัตถุดิบขึ้นต้น เช่น ปอก หั่นชิ้น ก่อน แล้วจึงนำส่งโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปโรงงานมีการตรวจวัดคุณภาพและขนาดเพื่อประเมินราคาวัตถุดิบ โดยจะใช้วิธีสุ่มตัวอย่าง และแยกขนาดเป็นจำนวนผลต่อกิโลกรัม โดยฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ (QC) ของโรงงาน ส่วนราคาจะแตกต่างกันในแต่ละขนาด การตรวจวัดคุณภาพที่สำคัญ ได้แก่ ความสุกแก่บริบูรณ์ โดยโรงงานใช้วิธีการลอยน้ำในอ่างขนาดใหญ่ที่มีน้ำบรรจุอยู่เกือบเต็ม มะม่วงผลอ่อนส่วนใหญ่จะลอยแต่มะม่วงผลแก่จะจมน้ำ ซึ่งขนาดผลที่ไม่ได้ตามเกณฑ์ และน้ำหนักของผลที่ลอยจะถูกนำมาคั้นน้ำหนักรีดออกจากผลผลิตทั้งหมดหลังจากที่คัดความสุกแก่บริบูรณ์ โรงงานมีการคัดผลที่แตก ช้ำ และมีตำหนิออกก่อนการประเมินราคา

โรงงานรับซื้อมะม่วงแปรรูปตามราคาท้องตลาด ซึ่งแตกต่างกันตามช่วงเวลา ปริมาณผลผลิตของมะม่วงออกสู่ตลาด และปริมาณความต้องการวัตถุดิบ โดยแจ้งให้พ่อค้าคนกลางทราบ พร้อมทั้งขึ้นป้ายราคาซื้อขายของมะม่วงอย่างชัดเจนหน้าโรงงาน นอกจากนั้นทางโรงงานยังได้กำหนดราคาโดยใช้ขนาดผลเป็นเกณฑ์ คือ ขนาดใหญ่ (5-6 ผลต่อกิโลกรัม) ขนาดกลาง (7-9 ผลต่อกิโลกรัม) และขนาดเล็ก (10-12 ผลต่อกิโลกรัม) ถ้าจำนวนผลต่อกิโลกรัมมากกว่านี้โรงงานจะไม่รับซื้อ (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2544) อีกทั้งราคามะม่วงวัตถุดิบมีการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลาในแต่ละวัน

2.3 ผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูป

การแปรรูปมะม่วงเป็นผลิตภัณฑ์ นอกจากจะเป็นการเพิ่มมูลค่าของมะม่วงแล้ว ยังเป็นการขยายตลาดให้กับมะม่วงผลสด เนื่องจากเมื่อถึงฤดูกาลผลผลิตจะออกสู่ตลาดมากเกินความต้องการ ทำให้เกิดการสูญเสียและราคาตกต่ำ (วิชชัย และคณะ, 2546) ผลิตภัณฑ์แปรรูปมาจากทั้งมะม่วงดิบและมะม่วงสุก ผลิตภัณฑ์จากมะม่วงดิบ ได้แก่ มะม่วงคองเทียม มะม่วงคองปรุงรส มะม่วงแช่อิ่ม น้ำมะม่วงดิบ มะม่วงดิบผง ซอสมะม่วง มะม่วงดิบในน้ำเชื่อม สำหรับผลิตภัณฑ์จากมะม่วงสุก หรือมะม่วงค่อนข้างสุก ได้แก่ มะม่วงอบแห้ง น้ำมะม่วงปรุงในภาชนะบรรจุ มะม่วงในน้ำเชื่อม บรรจุกระป๋อง มะม่วงแผ่นกรอบ แยมมะม่วง เยลลี่มะม่วง มะม่วงกวน ไวน์มะม่วง ทอฟฟี่มะม่วง

เป็นต้น ดังแสดงในตารางที่ 2-1 (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2544) ตลาดมะม่วงเพื่อการส่งออก ตลาดแปรรูป แช่แข็ง และตลาดทั่วไป ตามชั้นคุณภาพของมะม่วงที่เกษตรกรผลิตได้ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าจะสามารถจัดการขายผลผลิตมะม่วงคุณภาพต่างๆที่ผลิตได้ทั้งหมด หากชาวสวนสามารถรวมตัวและจัดการผลผลิตเพื่อจัดการขายผลผลิตได้ทั้งหมด และหากชาวสวนสามารถรวมตัวและจัดการผลผลิตเพื่อจัดการตลาดในรูปแบบของกลุ่ม องค์กรเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน หรือสหกรณ์ ก็ยังมีอำนาจต่อรองในการขายได้มากขึ้น (มนู โป้สมบุญ, 2551)

ในพื้นที่ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ที่มีปริมาณมากจะสามารถนำไปสู่การผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีคุณภาพสูง อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตให้กับเกษตรกร

ตารางที่ 2-1 ผลผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงดิบ และมะม่วงสุกในประเทศไทย

วัตถุดิบ	ผลิตภัณฑ์แปรรูป
มะม่วงดิบ	มะม่วงดองเค็ม (salted mango)
	มะม่วงดองปรุงรส (sweet mango pickle)
	มะม่วงแช่อิ่ม (mango preserve in syrup)
	น้ำมะม่วงดิบ (mango juice)
	มะม่วงคิปผง (powder mango)
	ซอสมะม่วง (mango sauce)
	มะม่วงคิปในน้ำเชื่อม (mango in syrup)
มะม่วงสุก	มะม่วงอบแห้ง (dried mango or dehydrated mango)
หรือมะม่วงค่อนข้างสุก	น้ำมะม่วงปรุงในภาชนะบรรจุ (canned mango nectar)
	มะม่วงในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง (canned mango)
	มะม่วงแผ่นกรอบ (mango flake)
	แยมมะม่วง (mango jam)
	เยลลี่มะม่วง (mango jelly)
	มะม่วงกวน (stirred mango)
	ไวน์มะม่วง (mango wine)
	ทอฟฟี่มะม่วง (mango candy)

(กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2544)

2.4 การส่งเสริมการเกษตร

การส่งเสริมการเกษตร นำความรู้จากสถาบันทางวิชาการมาถ่ายทอดแก่เกษตรกรให้เกษตรกรที่กระจายอยู่ทั่วประเทศได้ปรับมาใช้พัฒนาการประกอบอาชีพให้ก้าวหน้าไปสู่การมีวิถีชีวิตที่ดี

เมื่อพิจารณาเจตนารมณ์ในการจัดตั้งองค์กร บุคลากรของกรมส่งเสริมการเกษตรจึงมีภารกิจสำคัญที่สุด 2 ประการ คือ

2.4.1 ช่วยเกษตรกรให้สามารถพัฒนาอาชีพการเกษตรให้ก้าวหน้ามั่นคง

2.4.2 ช่วยเกษตรกรแก้ไขปัญหาที่ประสบในการประกอบอาชีพการเกษตรและในการปฏิบัติการกิจการพัฒนางานส่งเสริมการเกษตรที่ผ่านมาได้มีการกำหนดกลไกที่ช่วยในการปฏิบัติงานส่งเสริมการเกษตรไว้หลายอย่างและเป็นที่ทราบกันในหมู่เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่ได้แก่

- เกษตรกรผู้นำ
- วิทยากรเกษตร
- ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบล
- กลุ่มยุวเกษตรกร
- กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
- กลุ่ม/ชมรมผู้ผลิตสินค้าเกษตรประเภทต่างๆ
- วิชาหกิจชุมชน
- อาสาสมัครเกษตร ฯลฯ

การดำเนินการปรับปรุงระบบส่งเสริมการเกษตรของกรมส่งเสริมการเกษตร ที่เริ่มดำเนินการในปี 2551 หลักการสำคัญคือ เป็นการเชื่อมโยงองค์ประกอบ ของระบบส่งเสริมการเกษตรที่สำคัญ 2 ประการ คือ การกิจและกลไกที่จัดตั้งขึ้นเพื่อช่วยงานส่งเสริมการเกษตรดังที่กล่าวมาข้างต้น โดยจะต้องมีองค์ประกอบของระบบประการที่ 3 คือ แนวทาง/แผนพัฒนาการเกษตร เป็นสิ่งที่เชื่อมโยงการกิจและกลไกเข้าด้วยกัน เพื่อทำให้งานส่งเสริมการเกษตรบรรลุตามเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ



รูปที่ 2-2 แสดงองค์ประกอบและการเชื่อมโยง องค์ประกอบของ ระบบส่งเสริมการเกษตร

2.5 การนำไปสู่การปฏิบัติ

การปรับปรุงระบบส่งเสริมการเกษตรที่กำลังดำเนินการอยู่ในขณะนี้ จึงมีเจตนาหรือวัตถุประสงค์ที่สำคัญ ดังนี้

2.5.1 เพื่อให้งานส่งเสริมการเกษตรของกรมส่งเสริมการเกษตร สามารถตอบสนองภารกิจที่แท้จริงของกรม หรือกล่าวอีกอย่างหนึ่งว่า การดำเนินงานส่งเสริมการเกษตรควรมี “อัตลักษณ์” หรือความเป็นตัวของตัวเองที่ถูกต้อง และเหมาะสม

2.5.2 การที่จังหวัดภายใต้การบริหารของผู้ว่าราชการจังหวัดและกลุ่มจังหวัดจะสามารถขอและได้รับการจัดสรรงบประมาณแผ่นดินได้โดยตรงจากเดิมที่ต้องรับการจัดสรรผ่านกระทรวง กรม ต่างๆ

2.6 แนวทางการปรับปรุงระบบส่งเสริมการเกษตร

2.6.1 ช่วยสำนักงานเกษตรอำเภอเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน โดยดำเนินการ 3 เรื่อง คือ

2.6.1.1 สำนักงานเกษตร เกษตรอำเภอแต่ละแห่งทบทวน/ปรับปรุงการมอบหมายงานให้เจ้าหน้าที่ในสำนักงานเกษตรอำเภอ

2.6.1.2 ปรับปรุงข้อมูลการเกษตรให้เป็นปัจจุบัน และมีความชัดเจนเพียงพอที่จะนำไปวางแผนการปฏิบัติงานในด้านต่างๆรวมทั้งให้มีความพร้อมในการรายงานข้อมูลการประสบภัยธรรมชาติและข้อมูลการเกษตรอื่นๆที่กรมมักได้รับคำสั่งให้สำรวจและรายงานบ่อยครั้งในแต่ละปี

2.6.1.3 เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรของสำนักงานเกษตรอำเภอ ร่วมกันกำหนดแนวทางพัฒนาการเกษตรของตำบล และอำเภอโดยระบุประเด็นที่จะดำเนินการ พื้นที่เป้าหมาย เกษตรกรเป้าหมาย และเหตุผลความจำเป็นที่จะดำเนินการ

การดำเนินการทั้ง 3 เรื่อง ให้สำนักงานเกษตรอำเภอกำหนดให้ 1 วันใน ทุกสัปดาห์จัดประชุมเจ้าหน้าที่ดำเนินการ

2.6.2 นำแนวทางพัฒนาการเกษตรของอำเภอ มาจัดทำเป็นแผนงาน/โครงการ โดยพิจารณางบประมาณจากแหล่งต่างๆ

2.6.2.1 งบประมาณตามโครงการต่างๆที่ได้รับจัดสรรจากกรมส่งเสริมการเกษตร ที่วัตถุประสงค์/เป้าหมายสอดคล้องกับโครงการตามแนวทางการพัฒนาการเกษตร

2.6.2.2 การขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและแผนงาน/โครงการที่จัดทำขึ้น ควรมีกิจกรรมที่กลไกต่างๆเข้ามามีส่วนร่วมเท่าที่จะสามารถนำมาเกี่ยวข้องได้

2.6.3 นำเสนอแผนงาน/โครงการ ในส่วนของตำบลต่อคณะกรรมการบริหารศูนย์บริการ และถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลพิจารณา

2.6.4 คณะกรรมการบริหารศูนย์บริการฯเห็นชอบต่อแผนงาน/โครงการ ให้สนับสนุน ผู้แทนคณะกรรมการบริหารศูนย์ฯ นำเสนอแผนงาน/โครงการต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

2.6.5 สำนักงานเกษตรจังหวัด ติดตาม นิเทศและสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงาน เกษตรอำเภอ และรวบรวม แนวทางพัฒนาการเกษตรและแผนงาน/โครงการของอำเภอเป็น ภาพรวมของจังหวัด ตลอดจนยกย่อง เชิดชู สำนักงานเกษตรอำเภอที่สามารถดำเนินการปรับปรุง ระบบส่งเสริมการเกษตรได้ดี

2.6.6 สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขต และส่วนกลางติดตาม นิเทศ และให้การ สนับสนุนการดำเนินการปรับปรุงงานส่งเสริมการเกษตร (อภิชัย จึงประภา, 2551)

การส่งเสริมให้กับกลุ่มเกษตรกรได้มีการพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้เพื่อ การค้าปลีกเป็นสิ่งที่หนึ่งเพื่อจะพัฒนาอาชีพการเกษตรให้ก้าวหน้ามั่นคงต่อไป

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุจิตา นิมอ่อง (2557) การวิจัยเรื่องเจตคติของเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ที่มีต่อ มาตรฐานเกษตรดีที่เหมาะสม และการผลิตแบบมีสัญญาซื้อขายในอำเภอกุยบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ในอำเภอกุยบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 4 ประการ คือ 1) สภาพเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกร 2) เจตคติของเกษตรกรที่มีต่อมาตรฐานเกษตรดีที่เหมาะสม และปัญหาข้อเสนอแนะในการปฏิบัติตามมาตรฐานเกษตรดีที่เหมาะสม 3) การรับรู้เรื่องการทำพันธสัญญาซื้อขาย และ 4) ความสัมพันธ์ของปัจจัยที่มีผลต่อเจตคติของเกษตรกรที่มีต่อมาตรฐานเกษตรดีที่เหมาะสม โดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ ในอำเภอกุยบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 162 ราย ได้จากสูตรคำนวณ ขนาดตัวอย่างและ ลุ่มตัวอย่างแบบมีระบบ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลใช้ความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าไคสแควร์ ที่ระดับนัยสำคัญ ที่ 0.05 โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ผลการวิจัยสรุปคือ 1) เกษตรกรส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุเฉลี่ย 51.36 ปี จบการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 แรงงานที่ใช้เป็นแรงงานในครัวเรือน เกษตรกรมีที่ดินเป็นของตนเอง มีพื้นที่ปลูกเฉลี่ย 13.62 ไร่ต่อครัวเรือน ผลผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้เฉลี่ย 844.79 กิโลกรัมต่อไร่ ใช้ต้นทุนการผลิตเฉลี่ย 9,100 บาทต่อไร่ต่อปี ใช้เงินทุนของตนเองในการผลิต และมีรายได้เฉลี่ยของเกษตรกร 315,302 บาทต่อปี 2) เกษตรกรมีเจตคติที่ดีมากต่อมาตรฐานเกษตรดีที่เหมาะสม ในการผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้ และมีปัญหาข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปฏิบัติตามมาตรฐานเกษตรดีที่เหมาะสม ได้แก่

เกษตรกรขาดความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการปฏิบัติเนื่องจากมีความยุ่งยาก และขาดแคลนแรงงาน 3) เกษตรกรรับรู้เรื่องการทำพันธะสัญญาซื้อขาย ร้อยละ 28.40 ซึ่งได้รับข้อมูลจากเจ้าหน้าที่ภาครัฐ/หน่วยงานราชการ และเหตุผลที่เกษตรกรให้ความสำคัญในการตัดสินใจทำพันธะสัญญาซื้อขายอยู่ในระดับสำคัญมาก ได้แก่ ราคาดี ได้เงินเร็ว ขายผลผลิตได้แน่นอน มีเงินทุนและปันผล รับซื้อผลผลิตตกเกรด ข้อตกลงดี ไม่เอาเปรียบทางการค้า การขนส่งสะดวก และได้รับข้อมูลข่าวสารรวดเร็ว 4) ปัจจัยที่มีผลต่อเจตคติของ เกษตรกรที่มีต่อมาตรฐานเกษตรดีที่เหมาะสม ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา รายได้ ต้นทุนการผลิต และขนาดของพื้นที่ปลูก

จิราวรรณ เลิศคุณลักษณะและคณะ (2555) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมโครงการผลิตมะม่วงตามแนวทางการเกษตรดีที่เหมาะสม (GAP) ของเกษตรกร ในพื้นที่อำเภอบางช่อง จังหวัดนครราชสีมา โดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล จากเกษตรกรที่ผลิตมะม่วงใน อำเภอบางช่อง จังหวัดนครราชสีมาจำนวน 260 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และการวิเคราะห์ความถดถอยโลจิสติก ผลการศึกษาพบว่าเกษตรกรผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เป็น เพศหญิง มีอายุเฉลี่ย 46.19 ปี จบการศึกษามากกว่าระดับประถมศึกษา มีจำนวนสมาชิกครัวเรือนเฉลี่ย 4.32 คน ประสบการณ์ในการผลิตมะม่วงเฉลี่ย 10.88 ปี พื้นที่ปลูกมะม่วงเฉลี่ย 39.93 ไร่ ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ต่อปี 1,233 กิโลกรัม มีรายได้จากการผลิตมะม่วงเฉลี่ยต่อไร่ต่อปี 102,580 บาท และรายจ่ายจากการผลิตมะม่วงเฉลี่ยต่อไร่ต่อปี 82,904 บาท แรงงานครัวเรือนเฉลี่ย 2.02 คน แหล่งเงินทุนและสินเชื่อที่ใช้ในการผลิตมะม่วง ส่วนใหญ่กู้เงินเชื่อจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร เกษตรกรทั้งหมดได้รับข้อมูลข่าวสารด้าน GAP และเกษตรกรส่วนใหญ่ไม่ได้ดำรงตำแหน่งทางสังคม การติดต่อกับเจ้าหน้าที่เพื่อรับข้อมูลข่าวสารเฉลี่ย 2.02 ครั้งต่อปี มีประสบการณ์การฝึกอบรมเฉลี่ย 1.45 ครั้งต่อปี และมีการแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์กับเกษตรกรรายอื่นเฉลี่ย 17.30 ครั้งต่อปี สภาพพื้นที่สวนเป็นที่ลาดเชิงเขามากที่สุดแหล่งน้ำ ใช้ในการเกษตรส่วนใหญ่อาศัยน้ำฝน ความรู้เกี่ยวกับการผลิตมะม่วง GAP ของเกษตรกรในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เกษตรกรมีการปฏิบัติตามแนวทางการเกษตรดีที่เหมาะสมอยู่ในระดับมาก ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมโครงการผลิตมะม่วงตามแนวทางการเกษตรดีที่เหมาะสม จากการวิเคราะห์ความถดถอยโลจิสติกพบว่ามีเพียง 4 ปัจจัย ได้แก่ สถานะภาพทางสังคม การศึกษา และสภาพพื้นที่สวน เป็นความสัมพันธ์เชิงบวก และอายุ เป็นความสัมพันธ์เชิงลบ ข้อเสนอแนะหน่วยงานที่รับผิดชอบ ควรจัดให้มีการอบรมให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตมะม่วงตามแนวทางการเกษตรดีที่เหมาะสมโดยผ่านผู้นำชุมชนเพื่อถ่ายทอดให้กับเกษตรกรต่อไป

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องการส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลคงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

3.1 ประชากร

ตำบลคงมูลเหล็ก อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ จังหวัดเพชรบูรณ์ มีกลุ่มเกษตรกรปลูกมะม่วง จำนวนสมาชิก 30 คน

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล ได้แก่

3.2.1 แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการหรือผู้บริหาร โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วง มะม่วงน้ำดอกไม้ในเขตภาคเหนือ 4 แห่ง

3.2.2 แบบสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 10-12 คน

3.2.3 แบบสัมภาษณ์เกษตรกรตำบลคงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 30 คน

การสร้างแบบสอบถามเพื่อใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการดังนี้

1. ศึกษาเอกสาร ทฤษฎี แนวคิดหลักการและงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์การวิจัย
2. นำแบบสอบถามที่สร้างเสนอผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงโครงสร้างของเนื้อหาและภาษาที่ใช้แล้วนำมาปรับปรุง
3. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นมาปรับปรุงแก้ไขอีกครั้งตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content validity) ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ได้ค่าความถูกต้องเชิงเนื้อหา หรือค่า IOC เท่ากับ 1.0 และผู้วิจัยได้ปรับปรุงข้อคำถามบางส่วนเพื่อความสมบูรณ์และใช้ดำเนินการขั้นตอนต่อไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลโดยดำเนินการตามลำดับขั้นตอนดังนี้

- ขั้นที่ 1 ขอความร่วมมือจากผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยอธิบายและชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของแบบสอบถาม และวิธีการเก็บข้อมูล
- ขั้นที่ 2 ผู้วิจัยนำแบบสอบถาม มาตรวจดูความสมบูรณ์ของคำถามในแต่ละข้อและ เมื่อได้ข้อมูลครบแล้วผู้วิจัยนำข้อมูลแบบสอบถามไปวิเคราะห์

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามมาประมวลผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2549 : 240-258) ได้แก่

1. ค่าร้อยละ (Percentage) เพื่ออธิบายร้อยละของข้อมูล
2. ค่าเฉลี่ย (Mean) เพื่ออธิบายค่าเฉลี่ยของข้อมูล

บทที่ 4

ผลการวิจัย

4.1 ผลผลิตภัณฑ์แปรรูปมะม่วงน้ำดอกไม้

จากการสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการแปรรูปมะม่วง 4 แห่ง พบว่ามะม่วงควรมีคุณสมบัติที่เหมาะสมต่อการเป็นวัตถุดิบเพื่อนำมาแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆตามลำดับความสำคัญดังนี้คือ 1) ขนาดผลตรงตามเกณฑ์ เป็นผลที่แก่ถึงแก่จัด มีความสม่ำเสมอกันมาก ทำให้การปอกเปลือกและผ่านขึ้นเนื้อด้วยเครื่องจักรกลทำได้โดยง่าย ช่วยลดการสูญเสียต้นทุนในด้านวัตถุดิบลง 2) ผลไม่แตกชำ เน่าละ และสีเนื้อเข้มสดใส ผลที่แตกชำจะทำให้สีเนื้อโดยรวมไม่น่ารับประทาน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปด้อยคุณภาพตามมา 3) ผิวผลสวย และผลไม่บิดเบี้ยว ซึ่งมีผลมากในบางผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ต้องการเสนอสีผิวเพื่อดึงดูดให้น่ารับประทาน 4) ผลมะม่วงมีความสด หากมะม่วงเก็บเกี่ยวจากสวนมาแล้วไม่เกิน 24 ชั่วโมงจะมีผลต่อรสชาติภายหลังจากการแปรรูป 5) ผลมะม่วงไม่มีโรคและแมลงศัตรูพืช

คุณสมบัติอีกประการหนึ่งคือ ความสม่ำเสมอของขนาดหรือน้ำหนักผล ผลิตภัณฑ์มะม่วงดองปรุงรส และผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่ม ไม่ต้องการผลที่แก่จัดจนเกินไป เนื่องจากเมื่อผ่านกระบวนการดองแล้วผลจะกรอบพอดี (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2544) สำหรับผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่แข็งต้องใช้ผลที่แก่จัด เน้นคุณสมบัติด้านขนาดหรือน้ำหนักผลต้องสม่ำเสมอ และสีเนื้อที่เหลืองส้มสดใส ผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงบรรจุกระป๋อง และกล่อง UHTต้องการผลแก่ เนื้อมะม่วงสุกและมีกลิ่นหอม มีความสด เนื้อไม่เน่าละ และ TSS สูงเกิน 15 องศาบริกซ์ผลิตภัณฑ์มะม่วงในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง ให้ความสำคัญกับขนาด และรูปร่างที่สม่ำเสมอ น้ำหนักผลไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ผล เพราะง่ายต่อการบรรจุเข้ากระป๋อง และผลค่อนข้างสุก และมีความเป็นกรดเบสอยู่ที่ 4-4.5 ซึ่งต้องการความเปรี้ยวค่อนข้างมาก เพราะเมื่อนำไปผสมกับน้ำเชื่อมจะมีรสชาติโดยรวมน่ารับประทาน ผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งบ๊วย ผลต้องแก่พอดีสามารถนำมาบ่มให้สุกได้ ไม่ดิบ หรือสุกเกินไป หากสุกเกินไปเมื่อนำไปผ่านการอบแห้งขึ้นเนื้อจะแห้งกรอบไหม้ ผลิตภัณฑ์มะม่วงขึ้นบรรจุกระป๋อง ต้องการผลที่มีขนาดรูปร่างสม่ำเสมอ และน้ำหนักอยู่ระหว่าง 150-200 กรัมต่อผล เนื่องจากมีผลต่อการหั่นขึ้นและบรรจุกระป๋อง อีกทั้งยังให้ความสำคัญกับสีเนื้อเช่นเดียวกันกับมะม่วงแช่แข็ง ผลิตภัณฑ์แยมมะม่วง ต้องการคุณสมบัติด้านสีเนื้อต้องมีสีเหลืองสดใส ไม่มีเส้นสีดำในเนื้อผล เพราะจะทำให้ไม่น่ารับประทาน อีกทั้งต้องเป็นผลที่ค่อนข้างสุก และมีความสดสูง เนื่องจากการแปรรูปจะทำในขณะที่ผลยังคงมีกลิ่นหอมรับประทานอยู่ (ตารางที่ 4-1)

ตารางที่ 4-1 คุณสมบัติของมะม่วงวัตถุดิบในแต่ละผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	คุณสมบัติของมะม่วง
มะม่วงดองปรุงรส (mango in salt)	1. มะม่วงดิบปานกลางแต่ยังไม่แก่ทั้งผล 2. ผิวเปลือกผลสวยไม่มีรอยแตกชำ 3. ผลมีเนื้อแน่นแข็ง ดองแล้วจะกรอบ
มะม่วงแช่อิ่ม (mango in syrup)	1. มะม่วงไม่สุกไม่แก่จัดเกินไป 2. เนื้อไม่นิ่มและ มีสีเหลืองสดใส 3. ไม่มีรอยแตกชำ 4. ไม่มีตำหนิจากโรค และแมลง
มะม่วงแช่แข็ง (frozen mango)	1. มะม่วงต้องแก่จัด 2. ขนาดผลมีน้ำหนัก 150-200 กรัม/ผล 3. รูปร่างผล และผิวผลดีไม่มีรอยแตกชำ
น้ำมะม่วงบรรจุกระป๋อง และกล่อง UHT (canned mango juice)	1. ผลแก่ เนื้อมะม่วงสุก มีกลิ่นหอม 2. มีความสดเก็บจากต้นไม่เกิน 24 ชั่วโมง 3. เนื้อต้องไม่เน่าและ ไม่มีเชื้อราเข้าทำลาย TSS สูงเกิน 15 องศาบริกซ์
ผลิตภัณฑ์มะม่วงในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง	1. ขนาด และรูปร่างที่สม่ำเสมอ 2. น้ำหนักผลไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ผล 3. ผลค่อนข้างสุก และมีความเป็นกรดเบสอยู่ที่ 4-4.5
ผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งบ๊วย	1. มีความสุกแก่พอดี ไม่ดิบไม่สุกเกินไป 2. เนื้อแน่นไม่นิ่มและ 3. ไม่มีรอยชำแตก 4. ไม่มีรอยตำหนิจากโรคและแมลงทำให้เนื้อในผลเสียหาย
มะม่วงชิ้นบรรจุกระป๋อง (slide mango)	1. ผลมะม่วงมีขนาดรูปร่างสม่ำเสมอ น้ำหนักผลอยู่ระหว่าง 150-200 กรัมต่อผล 2. ผลสุกแก่พอดี 3. ผลมีเนื้อหนา แน่นกรอบ สีเนื้อเหลืองสดใส 4. ไม่มีรอยแตกชำ

ตารางที่ 4-1 คุณสมบัติของมะม่วงวัตถุดิบในแต่ละผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	คุณสมบัติของมะม่วง
แยมมะม่วง (mango jam)	1. มะม่วงผลค่อนข้างสุก กลิ่นหอม 2. มีความสดสูงมากหลังเก็บจากต้นไม่เกิน 24 ชั่วโมง 3. เนื้อมะม่วงสีเหลืองสดใส ไม่มีเส้นสีดำในเนื้อผล

4.2 ตลาดผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูป

พบว่า มี 2 โรงงานที่ส่งผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปออกจำหน่ายจัดจำหน่ายทั้งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ สำหรับตลาดในประเทศ โรงงานผู้ผลิตระบุว่าผู้บริโภคภายในประเทศส่วนใหญ่ยังนิยมบริโภคผลไม้สดมากกว่าผลิตภัณฑ์แปรรูป แม้มีอยู่หลากหลายในปัจจุบันก็ตาม เป็นเพราะผลไม้สดหาซื้อได้สะดวก ราคาไม่แพงมาก และมีให้เลือกหลากหลาย

กลุ่มผู้นิยมนำมาบริโภคสุขภาพของตนเอง ได้หันมาบริโภคผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้กันมากขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการบางรายสามารถทำตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในประเทศได้เพิ่มขึ้น แม้กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่ยังเป็นลูกค้าระดับบนก็ตาม เพราะผลิตภัณฑ์จากผลไม้ยังค่อนข้างจะมีราคาแพง และหากเป็นไปได้จะทำให้ตลาดในต่างประเทศมากกว่า เนื่องจากผู้บริโภคในต่างประเทศมีอำนาจการซื้อเพียงพอ ทำให้ได้ราคาผลิตภัณฑ์ที่นำไปวางจำหน่ายสูงขึ้น

ตารางที่ 4-2 ตลาดของผลิตภัณฑ์มะม่วง

ตลาด	เป้าหมาย
ภายในประเทศ	เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง กรุงเทพฯ
ต่างประเทศ	จีน ญี่ปุ่น เกาหลี ไต้หวันฮ่องกง สิงคโปร์ อินเดีย

4.3 การรับรองคุณภาพของโรงงาน

โรงงานแปรรูปที่มีกำลังการผลิตขนาดใหญ่ จำเป็นต้องเตรียมตัวเข้าสู่ระบบมาตรฐานต่าง ๆ หากโรงงานทำได้แล้วก็จะสามารถส่งผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายในต่างประเทศได้เพิ่มมากขึ้น ได้แก่ ระบบ HACCP (hazard analysis critical control point) ระบบ GMP (good manufacture practice)

ระบบ ISO 9002 ระบบประหยัดพลังงาน การปฏิบัติการ 5 ส. และระบบควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์

การรับรองมาตรฐาน HACCP (hazard analysis critical control point) หรือ ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ซึ่งใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้อาหารที่ปราศจากอันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอมต่าง ๆ อาทิ เศษแก้ว โลหะ เป็นต้น ในปัจจุบัน HACCP ถือเป็นมาตรการสากล ที่ใช้สร้างความมั่นใจทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค เป็นที่ยอมรับกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2547) มี 2 โรงงานที่มีการรับรองมาตรฐาน HACCP

การรับรองคุณภาพ GMP (good manufacture practice) หรือ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นพิษเป็นอันตราย หรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ที่คณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (codex alimentarius commission) กำกับดูแลอยู่ มี 2 โรงงาน ที่ผ่านการรับรองคุณภาพ GMP ซึ่งมีส่วนช่วยลดปัญหาสินค้าแปรรูปที่ไม่ได้คุณภาพลง สามารถส่งผลิตภัณฑ์สู่ตลาดใหม่ ๆ เพิ่มขึ้น

การรับรองมาตรฐาน ISO 9002 ซึ่งเป็นการรับรอง กระบวนการทำงาน หรือการผลิตสินค้า รวมถึงการให้บริการขององค์กรหนึ่ง ๆ โดยมีแนวคิดว่าการจัดการที่ถูกต้องเหมาะสมย่อมจะมีผลต่อคุณภาพของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ ซึ่งแตกต่างจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ที่ให้การรับรองตัวสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องเป็นไปตามกฎหมาย หรือข้อบังคับของอุตสาหกรรมนั้น ๆ มาตรฐาน ISO 9002 มีข้อกำหนดให้องค์กรมีและปฏิบัติ เพื่อให้การบริหารจัดการกระบวนการเป็นไปอย่างมีระบบ (ศูนย์บริการการลงทุน, 2547) มี 2 โรงงาน โดยมีส่วนช่วยทำให้ลูกค้ามั่นใจว่าจะได้รับการตอบสนองและพึงพอใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์แปรรูป

ส่วนใหญ่โรงงานแปรรูปมีระบบประหยัดพลังงานในกิจกรรมการผลิตทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นส่วนตัวเครื่องจักรที่มีระบบปิดอัตโนมัติ และติดตั้งระบบการใช้ไฟฟ้าอย่างประหยัด

การปฏิบัติการ 5 ส. ซึ่งเป็นปัจจัยพื้นฐานการบริหารคุณภาพ ที่จะช่วยสร้างสภาพแวดล้อมที่ดีในที่ทำงาน เพื่อให้เกิดบรรยากาศที่นำทำงาน เกิดความสะอาดเรียบร้อยในสำนักงาน ถูกสุขลักษณะ ลดความสูญเปล่าที่ก่อให้เกิดต้นทุนที่ไม่จำเป็น ประการสำคัญช่วยสร้างทัศนคติที่ดีของพนักงานต่อองค์กร ทำให้พนักงานสามารถใช้ศักยภาพของตนเองได้อย่างเต็มความสามารถ (ฝ่ายศูนย์เทคโนโลยี และวิศวกรรม, 2547) โดย 5 ส. ได้แก่

1. สะสาง (SEIRI) คือ การแยกของที่ต้องการ ออกจากของที่ไม่ต้องการ และจัดของที่ไม่ต้องการทิ้งไป
2. สะดวก (SEITON) คือ การจัดวางสิ่งของต่าง ๆ ในที่ทำงานให้เป็นระเบียบ เพื่อความสะดวกและปลอดภัย
3. สะอาด (SEISO) คือ การทำความสะอาด (ปัด กวาด เช็ด ถู) เครื่องจักร อุปกรณ์ และสถานที่ทำงาน
4. สุขลักษณะ (SEIKETSU) คือ สภาพหมดจด สะอาดตา ถูกสุขลักษณะ และรักษาให้ดีตลอดไป
5. สร้างนิสัย (SHITSUKE) คือ การอบรม สร้างนิสัย ในการปฏิบัติงานตามระเบียบ วินัย ข้อบังคับอย่างเคร่งครัด

มี 3 โรงงาน ที่จัดทำกิจกรรม 5 ส ขึ้นในโรงงาน ซึ่งช่วยทำให้โรงงานมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น และยังเป็นการพัฒนาบุคลากรในแต่ละฝ่าย

นอกจากนี้ระบบ QC (quality control) หรือระบบควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีผลโดยตรงต่อผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ขั้นตอนการรับซื้อก่อนการแปรรูป จนกระทั่งถึงเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปพร้อมจำหน่าย มีโรงงานที่ใช้ระบบ QC ในโรงงาน ช่วยลดปัญหาการส่งคืนผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ไม่ได้มาตรฐาน และด้อยคุณภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งลดต้นทุนการขนส่งลงอย่างมาก (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2547)

ตารางที่ 4-3 การปฏิบัติกิจกรรมเพื่อคุณภาพของโรงงาน ประเด็นและเป้าหมาย

การปฏิบัติกิจกรรมเพื่อคุณภาพของโรงงาน	ประเด็น/เป้าหมาย
มาตรฐาน HACCP	การจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
มาตรฐาน GMP	วิธีการที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปให้ปลอดภัย
ระบบมาตรฐาน ISO 9002	ระบบการจัดการทำงาน และผลิตสินค้าที่ดี
ระบบประหยัดพลังงาน	การจัดการเพื่อลดการใช้พลังงานและประหยัดค่าไฟฟ้า
กิจกรรม 5 ส	การบริหารคุณภาพของบุคลากรในโรงงาน
ระบบควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ QC	ระบบการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

4.4 การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้

ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปชนิดใหม่ที่ตอบสนองต่อความต้องการ และเป็นทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่หลากหลายออกสู่ตลาดเพิ่มมากขึ้น ขณะที่โรงงานแปรรูปมะม่วงที่มีขนาดเล็ก และขนาดกลางระบุว่ายังไม่ต้องการเพิ่มผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ แต่ได้พยายามที่จะพัฒนา หรือปรับปรุงผลิตภัณฑ์ชนิดเดิมให้ดีขึ้น เพื่อขยายการส่งออกไปยังต่างประเทศ โรงงานขนาดใหญ่ยังไม่ได้วางแผนที่จะเพิ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปชนิดใหม่ โดยให้เหตุผลว่าตลาดของผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปยังไม่แพร่หลาย แนวโน้มผู้บริโภคเริ่มหันมาสนใจผลไม้สดตามฤดูกาลมากขึ้น และโรงงานสนใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืชชนิดอื่นมากกว่ามะม่วงน้ำดอกไม้ ดังนั้นจึงไม่มีความคิดที่จะเพิ่มผลผลิต ในทางตรงกันข้ามอาจจะลดการจำหน่ายลงในอนาคต มีการวางแผนศึกษาข้อมูลผู้บริโภคที่จะเพิ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปชนิดอื่นเพิ่มเติม ได้แก่ มะม่วงอบแห้ง มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงสามรส และผงกลั่นมะม่วง ซึ่งทางโรงงานกำลังหาผู้ทางการขยายตลาด และขยายโรงงานเพิ่มเติมในอนาคต

ตารางที่ 4-4 ความต้องการเพิ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปชนิดใหม่ของโรงงานแปรรูป

โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วง	ความต้องการเพิ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปชนิดใหม่
1 โรงงาน	วางแผนจะเพิ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปชนิดใหม่
1 โรงงาน	ยังไม่เพิ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปชนิดใหม่

4.4.1 แนวทางการเพิ่มคุณภาพมะม่วง

กระบวนการผลิตของเกษตรกรมีแนวทางในการปรับปรุงคุณภาพที่แตกต่างกัน ซึ่งทั้งหมดสามารถนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าผลผลิต และสุขอนามัยที่ดีแก่เกษตรกร รวมทั้งเป็นแรงผลักดันให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้ต่อไปในอนาคต

ตารางที่ 4-5 กระบวนการผลิต ปัญหาด้านคุณภาพของมะม่วงวัดดุธิบ และแนวทางการแก้ไข

กระบวนการผลิต	ปัญหาด้านคุณภาพของมะม่วง	แนวทางการแก้ไข
ระบบการปลูก	ผลมีขนาดเล็ก	เปลี่ยนระบบปลูกให้มาตรฐาน
การจัดการศัตรูพืช	ผลเน่าและ สีผิวไม่สวย มีแมลงในผล สารพิษตกค้างบนผลผลิต	1) พบเห็น โรค และแมลงให้ทำลายทันที 2) ใช้สารสกัดจากธรรมชาติทดแทนการใช้สารเคมีเพื่อป้องกันแมลง

		ศัตรูพืชระบาด 3) ใช้สารฆ่าโรคและสารฆ่าแมลงใน ระยะเวลา ก่อน การเก็บเกี่ยวที่ เหมาะสม 4) งดการใช้สารเคมีต้องห้าม
การจัดการธาตุ อาหาร	ผลมีขนาดเล็ก สีเนื้อ และสีผิวไม่น่า รับประทาน เนื้อไม่แน่นกรอบ	1) การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ 2) ให้ปุ๋ยช่วงที่ความชื้นเพียงพอ
การเก็บเกี่ยว	ผลเน่าและ ผลอ่อน ผลแตกชำ	1) ปรับวิธีเก็บเกี่ยวใช้ตระก้อสอย 2) เก็บผลช่วงเวลาที่เหมาะสม
การคัดแยกและการ ขนส่ง	ผลเน่าและ ผลอ่อน ผลแตกชำ	1) คัดแยกให้สอดคล้องกับการแปรรูป 2) มีการห่อป้องกันกดทับขณะขนส่ง

4.4.2 การสนับสนุนงบประมาณจากจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

เกษตรกรมีโอกาสได้รับการช่วยเหลือการให้งบประมาณในโครงการต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อจะได้นำมาพัฒนาวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านหรือกลุ่มการเกษตรได้ดียิ่งขึ้นซึ่งมีแนวทางขอสำนักงานเกษตรจังหวัด ร่วมกันกำหนดแนวทางพัฒนาการเกษตรของตำบล และอำเภอ โดยระบุประเด็นที่จะดำเนินการ พื้นที่เป้าหมาย เกษตรกรเป้าหมาย และเหตุผลความจำเป็นที่จะดำเนินการ

ตารางที่ 4-6 เกษตรกรร่วมกิจกรรมกับแหล่งสนับสนุน

แหล่งสนับสนุนกิจกรรม	การได้รับเข้าร่วมกิจกรรม (ร้อยละ)
สำนักงานเกษตรอำเภอเมือง	45
ศูนย์บริการและถ่ายทอดในตำบล	30
การรวมกลุ่มเพื่อการประกอบอาชีพ	5

4.2.3 การส่งเสริมให้กับกลุ่มเกษตรกรมีการพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้

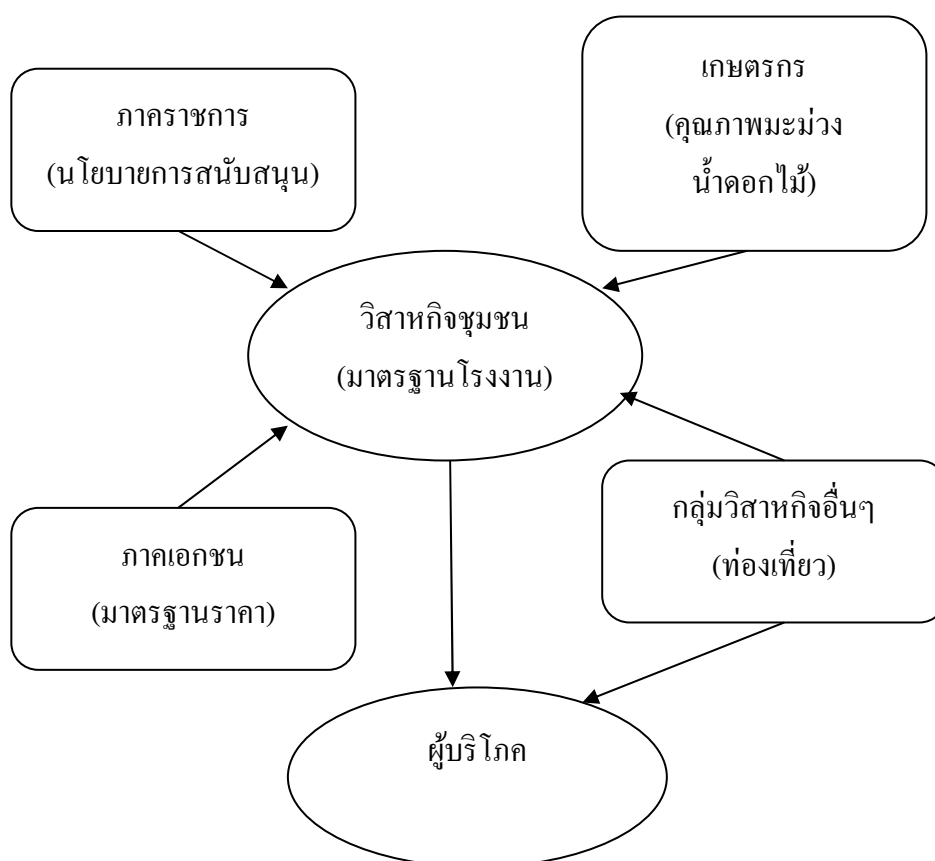
สำนักงานเกษตรจังหวัด ติดตาม นิเทศและสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงานเกษตรอำเภอ และรวบรวม แนวทางพัฒนาการเกษตรและแผนงาน/โครงการของอำเภอเป็นภาพรวมของจังหวัด ตลอดจนยกย่อง เชิดชู สำนักงานเกษตรอำเภอที่สามารถดำเนินการปรับปรุงระบบส่งเสริมการเกษตรได้ผลดี การส่งเสริมโดยเอกชนส่วนใหญ่จะเน้นส่งออกต่างประเทศ เนื่องจากมีราคาสูง ผลกำไรสูงกว่าการจำหน่ายปลีกในประเทศแต่ยังขาดการรับประกันราคา การขาดช่องทางการตลาดเพื่อค้าปลีก มีเอกชนบางรายที่รับซื้อจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกระจายสินค้าไปยังร้านค้าปลีกในประเทศ ทั้งนี้หือของวิสาหกิจชุมชนและนำมาจำหน่ายยี่ห้อใหม่

ตารางที่ 4-7 ความคิดเห็นของเกษตรกรต่อการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้

ปัจจัยการส่งเสริม	แนวทางพัฒนา
การตลาด	1) เกษตรกรมีความสนใจการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้ การอบแห้ง มะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่ม 2) ต้องการมีการประกันราคาผลิตภัณฑ์ มีการรับซื้อถึงแหล่งผลิต 3) ทำการจัดจำหน่ายร้านค้าปลีกรูปแบบท่องเที่ยวในชุมชน 4) การจัดกิจกรรมประจำเทศกาล
การส่งเสริมโดยส่วนราชการ	1) ข้อมูลเชิงบูรณาการกับนโยบายที่สอดคล้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2) การปรับข้อมูลการเกษตรเข้าถึงได้ง่ายและทันสมัย 3) ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรมมีความคล่องตัว
การส่งเสริมโดยเอกชน	1) ข้อมูลแนวโน้มการส่งออก การค้าปลีกในประเทศทันสมัยเข้าถึงง่าย 2) ปรับปรุงการขนส่งและคลังสินค้าที่มีคุณภาพ 3) ต้องการสร้างมาตรฐานการผลิตที่ดีระดับสากลรับรอง

4.2.4 รูปแบบการส่งเสริมกลุ่มเกษตรกรการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้

การพัฒนาารูปแบบของการส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ดำบลดง มูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์มีรูปแบบที่สังเคราะห์จากการวิจัยครั้งนี้แบ่งออกเป็น 1)การผลิต วัตถุดิบของเกษตรกรมะม่วงน้ำดอกไม้ ให้มีคุณสมบัติตรงตามกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆกัน มีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่ลดความเสี่ยงจากการขนส่ง มีระบบคัดแยกที่รวดเร็ว 2)การมี นโยบายภาครัฐทั้งในส่วนกลางและส่วนท้องถิ่นมีความสอดคล้องกับการสนับสนุนเกษตรกรจัดตั้ง ในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน 3)ภาคเอกชนจัดตั้งองค์การที่เป็นกลางอ้างอิงราคา คุณภาพ ปริมาณ สินค้าที่เที่ยงธรรม 4)ชุมชนแปรรูปจัดกิจกรรมการจำหน่ายสินค้าสมัยใหม่ และการพัฒนา มาตรฐานโรงงานที่เป็นสากล 5)ขายสินค้าปลีกในรูปแบบร่วมกับการท่องเที่ยวในชุมชน 6) ผู้บริโภคยอมได้รับสินค้าที่มีคุณภาพสูงสุด ปลอดภัยตามมาตรฐานสากลและช่วยเหลือชุมชน ท้องถิ่นมีเศรษฐกิจที่ดี



รูปที่ 4-1 รูปแบบการส่งเสริมกลุ่มเกษตรกรการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงน้ำดอกไม้

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การพัฒนารูปแบบของการส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลคงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ มีรูปแบบที่สังเคราะห์จากการวิจัยครั้งนี้แบ่งออกเป็น 1)การผลิตวัตถุดิบของเกษตรกรมะม่วงน้ำดอกไม้ มีคุณสมบัติตรงตามกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆกัน ตามการแปรรูปของผลิตภัณฑ์ ดองปรุงรส และผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงแช่แข็ง น้ำมะม่วงบรรจุกระป๋อง และกล่อง UHT ผลิตภัณฑ์มะม่วงในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง ผลิตภัณฑ์มะม่วงอบแห้งบ๊วย มะม่วงขึ้นบรรจุกระป๋อง และแยมมะม่วง 2)การมีนโยบายภาครัฐทั้งในส่วนกลางและส่วนท้องถิ่นมีความสอดคล้องกับการสนับสนุนเกษตรกร สำนักงานเกษตรอำเภอเมือง ศูนย์บริการและถ่ายทอดในตำบล เพื่อจัดตั้งในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน 3)ภาคเอกชนจัดตั้งองค์การที่เป็นกลางอ้างอิงราคาภายในประเทศ และราคาต่างประเทศ คุณภาพ ปริมาณสินค้าที่เที่ยงธรรม 4)ชุมชนแปรรูปจัดกิจกรรมการจำหน่ายสินค้าสมัยใหม่ และการพัฒนามาตรฐานโรงงานที่เป็นสากล HACCP GMP ISO 9002 ประหยัดพลังงาน การปฏิบัติกิจกรรม 5 ส. และระบบควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ 5)ขายสินค้าปลีกในรูปแบบร่วมกับการท่องเที่ยวในชุมชน 6)ผู้บริโภคยอมได้รับสินค้าที่มีคุณภาพสูงสุด ปลอดภัยตามมาตรฐานสากลและช่วยเหลือชุมชนท้องถิ่นมีเศรษฐกิจที่ดี

ข้อเสนอแนะ

1. ควรได้มีการศึกษาในเรื่องของต้นทุน และผลตอบแทนในด้านการผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้วัตถุดิบเพื่อการแปรรูปในแต่ละผลิตภัณฑ์ของเกษตรกร รวมทั้งวิเคราะห์ราคาที่เกษตรกรรับซื้อมะม่วงน้ำดอกไม้
2. การส่งเสริมการแปรรูปมะม่วงน้ำดอกไม้ด้วยหน่วยงานทางภาครัฐได้จัดทำเป็นโครงการเพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรในชุมชน ได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันกับกลุ่มผู้ประกอบการ เพื่อให้เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงพันธุ์อื่นๆในแต่ละชุมชนได้มีโอกาสเพิ่มมูลค่าของผลผลิตมะม่วง

บรรณานุกรม

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. รายงานเกณฑ์คุณภาพและวิธีการตรวจวัดคุณภาพวัดคุณดิบมะม่วงเพื่อ

อุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ : ส่วนอุตสาหกรรมเกษตร สำนักพัฒนาอุตสาหกรรม

รายสาขา กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, 2544.

กัลยา วานิชย์บัญชา. สถิติสำหรับงานวิจัย. กรุงเทพฯ : พิมพ์ครั้งที่ 2. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,

2549.

จิราวรรณ เลิศคุณลักษณ์และคณะ. “ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมโครงการผลิตมะม่วง

ตามแนวทางการเกษตรที่ดีที่เหมาะสมของเกษตรกรในพื้นที่อำเภอปากช่อง

จังหวัดนครราชสีมา.” วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. ปีที่ 33(2555). 13-21.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. การรับรองมาตรฐาน. กรุงเทพฯ : กระทรวง

อุตสาหกรรม, 2547.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. มูลค่าการส่งออกมะม่วง. กรุงเทพฯ : สำนักสำนักงานเศรษฐกิจ

การเกษตร, 2557.

สุจิตา นิมอ่อง. “เจตคติของเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ที่มีต่อมาตรฐานเกษตรที่ดีที่เหมาะสม

และการผลิตแบบมีสัญญาซื้อขายในอำเภอกุยบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์.”

วารสารวิชาการ Veridian E-Journal. ปีที่ 7(มกราคม-เมษายน 2557). 561-584.

มนู ไป่สมบุญ. คู่มือนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรมะม่วง. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักส่งเสริมและ

จัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร. 2551.

ธวัชชัย รัตนเลิศ พฤกษ์ ยิบมันตะศิริ และ รุ่งทิพย์ อุทุมพันธ์. มะม่วงแก้วไม่ผลเพื่อความหวัง
และพันธุ์พืชรพยารธรรมชาติ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มติชน, 2546.

อภิชัย จิงประภา. การปรับปรุงระบบส่งเสริมการเกษตร. สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร. 2551.

Booms, B. & Bitner, M. J. **Marketing Strategies and Organizational Structures for Service
Firms. *Marketing of Services***, James H. Donnelly and William R. George, eds.
Chicago: American Marketing Association, (1981).

FAO. 2010. Agricultural productions. (Online). Available:

<http://www.fao.org/docrep/006/y5143e/y5143e1a.htm> (30 March 2016).

Kotler, Phillip. Marketing Management : Analysis Planning Implementation and Control.
New Jersey : Prentice Hall. 1997.

Pressey, A. D. & Selassie, H. G. “Are Cultural Difference Over Rated? Examining the Influence
of National Culture on International Buyer-Seller Relationships.” **Journal of Consumer
Behaviour.** 2(4), (2003) : 354-368.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

เอกสารเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย

ที่.../๒๕๕๘



มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ตำบลสะเดียง อำเภอเมือง

จังหวัดเพชรบูรณ์ ๒๗๐๐๐

วันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.ชนันชิดา กิจประเสริฐ

เนื่องด้วยท่านมีความรู้ ความสามารถ จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเรื่อง การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยได้แนบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและแบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญ มาพร้อมกันนี้

ด้วยความนับถือ

.....

(อาจารย์ ดร.เจน จันทรสุภาเสน)

๑๑ มีนาคม ๒๕๕๘

ที่.../๒๕๕๘



มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ตำบลสะเดียง อำเภอเมือง

จังหวัดเพชรบูรณ์ ๒๗๐๐๐

วันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.สุภาสินีย์ ปริญญานิพนธ์

เนื่องด้วยท่านมีความรู้ ความสามารถ จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเรื่อง การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยได้แนบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและแบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญ มาพร้อมกันนี้

ด้วยความนับถือ

.....

(อาจารย์ ดร.เจน จันทรสุภาเสน)

๑๑ มีนาคม ๒๕๕๘

ที่.../๒๕๕๘



มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ตำบลสะเดียง อำเภอเมือง

จังหวัดเพชรบูรณ์ ๒๗๐๐๐

วันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.ทรงพล ศรีทรรธาอุดม

เนื่องด้วยท่านมีความรู้ ความสามารถ จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเรื่อง การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยได้แนบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและแบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญ มาพร้อมกันนี้

ด้วยความนับถือ

.....

(อาจารย์ ดร.เจน จันทรสุภาเสน)

๑๑ มีนาคม ๒๕๕๘

แบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญเพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เรื่อง การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ (The Encourage Retail of Golden Mango, Dongmoonleng District, Phetchabun Province)

ชื่อ อาจารย์ ดร.ชนันชิตา กิจประเสริฐ ตำแหน่ง อาจารย์

หน่วยงาน คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี

☐ มีความยินดีเป็นผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

☐ ไม่สามารถเป็นผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร.ชนันชิตา กิจประเสริฐ)

...../...../.....

หมายเหตุ : อาจารย์ ดร.เจน จันทรสุภาแสน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

โทร 081-386-2551 E-mail: Jane.cha@pcru.ac.th

แบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญเพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เรื่อง การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ (The Encourage Retail of Golden Mango, Dongmoonleng District, Phetchabun Province)

ชื่อ อาจารย์ ดร.สุภาสินีย์ ปริญญานิพนธ์ ตำแหน่ง อาจารย์

หน่วยงาน คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี

☐ มีความยินดีเป็นผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

☐ ไม่สามารถเป็นผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร.สุภาสินีย์ ปริญญานิพนธ์)

...../...../.....

หมายเหตุ : อาจารย์ ดร.เจน จันทรสุภาเสน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

โทร 081-386-2551 E-mail: Jane.cha@pcru.ac.th

แบบตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญเพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เรื่อง การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลดงมูลเหล็ก จังหวัดเพชรบูรณ์ (The Encourage Retail of Golden Mango, Dongmoonleng District, Phetchabun Province)

ชื่อ อาจารย์ ดร.ทรงพล ศรัทธราอุดม ตำแหน่ง อาจารย์

หน่วยงาน คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี

☐ มีความยินดีเป็นผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

☐ ไม่สามารถเป็นผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร.ทรงพล ศรัทธราอุดม)

...../...../.....

หมายเหตุ : อาจารย์ ดร.เจน จันทรสุภาแสน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

โทร 081-386-2551 E-mail: Jane.cha@pcru.ac.th

2) แผนธุรกิจเกษตรปลอดสารพิษเชียงใหม่ (Business Plan of Hygienic
in Chingmai) 2549

1. ชื่อ-นามสกุล นายวิญญู พันธโต

Mr. WinYu Punto

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน

3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

4. ตำแหน่งทางวิชาการ ไม่มี

5. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

อ.เมืองเพชรบูรณ์ จ.เพชรบูรณ์ 67000

โทรศัพท์ 056 717100 E-mail: eddy.pcru@gmail.com

6. ประวัติการศึกษา

ศศ.บ. (นิเทศศาสตร์)

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ศศ.ม. (การจัดการมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

7. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

การจัดการธุรกิจการเกษตร

8. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

วิจัยที่มีผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีทำการเกษตรไปสู่เกษตร

อินทรีย์: กรณีศึกษาดำบลบ้านปิน อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา 2545