



บทคัดย่อ

การประชุมสัมมนาวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ

เครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ ครั้งที่ 16

และ

การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ครั้งที่ 3
“งานวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น”

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ร่วมกับเครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ

22 กรกฎาคม 2559

ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

บทคัดย่อ

การประชุมสัมมนาวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ
เครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ ครั้งที่ 16
และการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ครั้งที่ 3
“งานวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น”

22 กรกฎาคม 2559

ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

จัดโดย

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ร่วมกับ

เครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ

กลุ่มสาขาด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (1)				
ราย	ผู้ทรงคุณวุฒิประเมิน			
	1. รองศาสตราจารย์ ดร. สุวารีย์ วงศ์วัฒนา			
	2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จตุรภัทร วงศ์สิริสถาพร			
	กรรมการประจำกลุ่ม			
	1. อาจารย์ณัฐพล พู่ระหง			
	2. อาจารย์ทิพา แก้วเสริม			
ย	เวลา	รหัส นักวิจัย	ชื่อผลงานวิจัย	นักวิจัย
ตร	13.00 – 16.00	P3-002	การพัฒนาศักยภาพการผลิต เชื่อมโยง การตลาดสินค้า "ข้าวไร้ลิ้มผั่ว" ในระบบเกษตร อินทรีย์ เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจจังหวัดเพชรบูรณ์	วิไลพร ปองเพียร
งศ์		P4-004	บทบาทของประชาชนต่อการมีส่วนร่วมในการ จัดการท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรมของ เทศบาลตำบลเชียงคาน จังหวัดเลย	ทศพร แห้วเหมือน
		P4-005	สถานภาพและบทบาทของตัวละครหญิงในนวนิยายของพงศกร	เจตนิพัทธ์ ท้าวแก้ว
		P4-006	การวิเคราะห์คุณลักษณะอันพึงประสงค์ของตัวละครเอกในนวนิยายไทย	กิงดาว จองปุก
		P4-012	ความคิดเห็นของลูกค้าต่อกลยุทธ์การตลาด บริการของธนาคารกสิกรไทย สาขาถนน นิมมานเหมินท์ จังหวัดเชียงใหม่	เกตุณา สถาวรศิลป์พร

การพัฒนาศักยภาพการผลิตเชื่อมโยงการตลาดสินค้า “ข้าวไร้ลิ้มผั่ว”

ในระบบเกษตรอินทรีย์ เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจจังหวัดเพชรบูรณ์

Development of Production Capability and Market Connections for Leumpua Purple Sticky Rice in Organic Farming System to Develop Phetchabun Province Economics

วิไลพร ปองเพียร¹ และ ธนอมนวล พรหมบุญ²

Wilaiporn Pongpian¹

¹อาจารย์ประจำสาขาวิชา เคมี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

²อาจารย์ที่ปรึกษา

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนากระบวนการผลิต “ข้าวไร้ลิ้มผั่ว” ในระบบเกษตรอินทรีย์ เพื่อการแข่งขันและพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน จังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อเพิ่มมูลค่า “ข้าวไร้ลิ้มผั่ว” ด้านผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ และผลิตภัณฑ์เวชสำอาง สู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืนจังหวัดเพชรบูรณ์ และ เพื่อบริหารจัดการตลาด “ข้าวไร้ลิ้มผั่ว” สู่การดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืนจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เครื่องมือวิจัย คือแบบสัมภาษณ์การเสวนากลุ่มและการจัดเวทีชุมชน และนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และสรุปผลการวิจัย ประชากร คือ กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวไร้ลิ้มผั่ว อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 3 กลุ่ม ผลการวิจัยพบว่า กระบวนการผลิต “ข้าวไร้ลิ้มผั่ว” ในระบบเกษตรอินทรีย์ มีแนวทางการผลิตการผลิตข้าวอินทรีย์ ที่อาศัยระบบนิเวศทางการเกษตรของชุมชน มีการเพิ่มอินทรีย์วัตถุต่างๆให้แกดิน โดยใช้ปุ๋ยอินทรีย์และธาตุพืชอาหารในแปลงข้าวของเกษตรกร ด้านการป้องกันกำจัดศัตรูพืชจะเน้น กระบวนการป้องกันมากกว่าการกำจัด ซึ่งจะต้องไม่ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศของแปลงข้าว และมีมาตรการสำหรับป้องกันการปนเปื้อนจากสารเคมีและมลพิษต่างๆ รวมไปถึงการแปรรูปที่ต้องใช้ เฉพาะวิธีทางชีวภาพ และกายภาพเท่านั้น โดยการเปลี่ยนแปลงสู่ระบบอินทรีย์ เกษตรกรจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ความเชื่อมั่นในการทำเกษตรอินทรีย์ ปัจจัยการผลิตต่างๆ ศักยภาพของพื้นที่ สำหรับการผลิตข้าวไร้อินทรีย์นั้น เกษตรกรจะได้รับอนุญาตให้ใช้ตราเกษตรอินทรีย์นั้น จะต้องมีการปฏิบัติตามมาตรฐานการทำเกษตรอินทรีย์ อย่างต่อเนื่องในระยะเวลาประมาณ 12 เดือน

การเพิ่มมูลค่า “ข้าวไร้ลิ้มผั่ว” ด้านผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ จำนวน 7 ชนิด มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และเป็นที่พึงพอใจทางประสาทสัมผัสโดยรวมในระดับชอบถึงชอบมาก การเพิ่มมูลค่า “ข้าวไร้ลิ้มผั่ว” ด้านการทำผลิตภัณฑ์เวชสำอาง จำนวน 5 ชนิด ผลการทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพ ทางเคมี พบว่าเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และจากการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ พบว่า ความชอบโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย อยู่ในระดับความพึงพอใจปานกลาง ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ที่ผู้ใช้อยอมรับ และได้ทำการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โดยการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ส่งเสริมแหล่งเรียนรู้บุคคลด้านการทำผลิตภัณฑ์และการนำเข้าร่วมแสดงในกิจกรรมต่างๆ การติดตามการนำองค์ความรู้จากงานวิจัยไปใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งจากผลงานวิจัยมีการนำไปทำผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพข้าวฮางอก “ข้าวไร้ลิ้มผั่ว” จำหน่ายในจังหวัดเพชรบูรณ์และจังหวัดพิจิตร การนำไปเสริมธุรกิจโฮมสเตย์ของชุมชน มีการจดทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหาร

สุขภาพข้าวฮางอกเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP และการนำไปจัดกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชน นับได้ว่าเป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพข้าวฮางอก และเวชสำอาง “ข้าวไร้ลิ้มผิว” และเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

Abstract

The study intends to increase the value of Leumpua purple sticky rice in the areas of health food and cosmetics and the market management of the same, in accordance with sustainable economic development in Phetchabun Province. This research was conducted using participatory action research. The instruments used in this research are interviews and discussion groups organized via community forum and the data was analyzed and findings summarized. The sample population consisted of three groups Leumpua purple sticky rice in Khao Kho, Phetchabun. The research found the following. A concept important to organic rice production is the operation of the farm with consideration of the particular community's ecology. Regarding plant nutrition management, organic material used usually to be added to the rice field. With respect to pest control, prevention with ecology consideration was preferred rather than eradication as the elimination of chemical contamination is an important aspect of organic farming and this affects the processing aspect as only biological and physical processes were allowed for organic rice processes. The success of changing from mainstream rice producing into organic rice planting also depends on the knowledge, understanding, and confidence of the farmers, funds, production factors and the capacity of the farm as well as the farmers' household economy. However, before receiving organic certification, the farm must abide by organic certification for 12 months continuously.

The added value of Leumpua purple sticky rice comes from the production of seven types of health food product from germinated brown rice and five types of cosmeceuticals. The health food products have quality similar to Thai community product standards. The sensory satisfaction of all these products tested with a value 'like' or 'very much like' across all cosmeceutical products tested. Physical and chemical properties found to be agreeable with community standard. The evaluation of satisfaction from 30 users tested at moderate and acceptable satisfaction. The organizing workshop on making germinated brown rice health food products and cosmeceuticals from Leumpua purple sticky rice was presented to the target people in the economic community and also this knowledge was shared in a related rice product conference. Furthermore, germinated brown rice health food was distributed around Phetchabun Province and Phichit Province to promote the homestay business community. Finally, the Health food product of this rice was listed as an OTOP product and academic service events were held for the community. This increases production value of germinated brown rice health food and

Leumpua purple sticky rice cosmeceuticals and is a sustainable improvement for the local economy.