

**ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์** การจัดการแปรรูปลำไยของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง เพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยา ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

**ผู้เขียน** นางสาวพัทธ์ธีรา ศรีสุวรรณยา

**ปริญญา** วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ส่งเสริมการเกษตร)

#### คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

อาจารย์ ดร.บุศรา ลิ่มนรินทร์กุล	อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก
รองศาสตราจารย์ ดร.อาวรณ์ โอภาสพัฒนกิจ	อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
อาจารย์ ดร.พรสิริ สืบพงษ์สังข์	อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

#### บทคัดย่อ

ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองมีความสำคัญทางเศรษฐกิจของจังหวัดลำพูนและมีการขยายการแปรรูปเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้ขาดคุณภาพ ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่น ส่งผลต่อการตลาดสินค้าแปรรูป

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาสถานการณ์การแปรรูป ต่อสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการแปรรูปลำไยตามมาตรฐานอาหารและยาและระบุปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้นกับสมาชิกภายใต้เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง

กลุ่มเป้าหมายทั้งหมด 34 กลุ่มวิสาหกิจแปรรูปลำไยสีทองอบแห้ง การศึกษานี้ได้ใช้แนวคิดการวิเคราะห์ทรัพย์สิน ทั้ง 5 ด้าน (Livelihoods assets) โดยการวิเคราะห์ ทุนธรรมชาติ ทุนกายภาพ ทุนการเงิน ทุนมนุษย์ และทุนทางสังคม ที่มีผลต่อการบริหารจัดการแปรรูปลำไยอบแห้ง การสัมภาษณ์เกษตรกรเพื่อสอบถามความคิดเห็นและปัญหาอุปสรรคที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปลำไยอบแห้ง การใช้สถิติเชิงพรรณนาในการวิเคราะห์ ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ชุมชนบ้านสันป่าเหียงเริ่มมีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขึ้นในปี พ.ศ.2547 และร่วมมือกันจัดตั้งกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองเมื่อ 9 กันยายน พ.ศ. 2552

เพื่อสร้างกลไกในการต่อรองด้านตลาด ลดความขัดแย้งทางด้านราคา และเพิ่มผลกำไรให้แก่กลุ่ม การรวมกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจในการลงทุนเพื่อปรับปรุงเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตและ สถานที่ผลิตให้มีความเหมาะสม เพื่อขอการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนที่ไม่ผ่านการ รับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) พบว่ามีปัญหาในด้านสถานที่ตั้งและอาคารที่ใช้ในการผลิต และเครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูป ซึ่งไม่ผ่านการกำหนดมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ผู้ผลิต ลำไยอบแห้งไม่ให้ความสำคัญของการผ่านมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และมองข้ามความสำคัญ ของความสะอาดและการถูกสุขลักษณะ เพราะผู้ผลิตเห็นว่าผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ผลิตได้ยัง จำหน่ายได้เช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาตรฐาน อาหารและยา (อย.) โดยมีตัวแทนบริษัทและ พ่อค้าคนกลางมารับซื้อผลิตภัณฑ์ถึงสถานที่ผลิต

ส่วนผู้ผลิตที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและที่มีโครงสร้างชัดเจนที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อาหารและยา (อย.) ทั้ง 4 กลุ่ม ได้เล็งเห็นความสำคัญของการรับมาตรฐานจะช่วยเพิ่มโอกาสทาง การตลาดในระยะยาว และเล็งเห็นถึงความสำคัญกับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ในการปรับปรุง ผลิตภัณฑ์

กลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจที่มีโครงสร้างที่ชัดเจนบางกลุ่มและมีการจัดการองค์กรได้รับเงินทุน สนับสนุนการแปรรูปลำไยโดยให้ประธานและกรรมการกลุ่มเป็นตัวแทนในการลงชื่อขอรับเงินทุน สนับสนุนการแปรรูปลำไยอบแห้งจากทางคณะกรรมการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) การยืมเงิน ประมาณรายละ 300,000 บาทต่อเตา ในอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 5 บาท เกษตรกรจะต้องชำระค่าอัตรา ดอกเบี้ยร้อยละ 2 บาท ในขณะที่รัฐบาลจะช่วยชำระค่าอัตราดอกเบี้ยส่วนที่เหลือร้อยละ 3 บาท

ปัญหาอุปสรรคที่เกี่ยวข้องการแปรรูปลำไยอบแห้งที่พบ ผู้ผลิตมีเงินทุนหมุนเวียนไม่ เพียงพอในการซื้อลำไยสดเพื่อใช้สำหรับการแปรรูปลำไยในฤดูกาลผลิต อีกทั้งสถานที่ผลิตและ อุปกรณ์ในการผลิตที่ยังเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ได้มีคุณภาพต่ำ ซึ่ง สมาชิกมีข้อเสนอแนะว่า หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้การสนับสนุนด้านเงินลงทุนในการดำเนินงาน ของสมาชิกเครือข่ายๆเพื่อใช้ในกระบวนการแปรรูปและปรับปรุงสถานที่การผลิต รวมถึงการให้ ความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ

**Thesis Title** Longan Processing Management of Ban San Pa Hiang Community Enterprises Network for Achieving Thai Food and Drug Administration Standards, Makhueajae Sub-district, Mueang District, Lamphun Province

**Author** Miss Patteera Srisawanya

**Degree** Master of Science (Agriculture Extension)

**Thesis Advisory Committee**

Lect Dr. Budsara Limnirankul	Advisor
Assoc. Prof. Dr. Avon Opatpatanakit	Co-advisor
Lect Dr. Pornsiri Suebpongsung	Co-advisor

**Abstract**

Dried longan is an important fruit processing product contributing to the economy of Lamphun province. The rapid expansion of local processing, without proper quality control, has affected consumer confidence and processed fruit market. This research aims to study dried longan processing situations in San Pha Hieang village, Makuajae sub-district, Mueang district, Lamphun province, in relation to the processing development in compliance with the Food and Drug Administration (FDA) standards, and to identify problems and constraints within members of the small and micro community enterprises (SMEs) of San Pha Hieang village.

The target group consisted of 34 dried longan processing SMEs. The study employed asset based livelihood assets by examining natural, physical, financial, human, and social capitals that would influence SME performance. Farmer interviews were conducted to gain perceptions and problems related to dried longan processing enterprise. Descriptive statistical analysis consisting of percentage, mean, maximum, minimum, and standard deviation were presented.

Communities at Ban San Pha Hieang began to form community enterprises in 2547, and established a joint venture SME on 9<sup>th</sup> November 2552 as mechanisms for improving market

negotiations, reducing transaction cost, and increasing group benefits. The joint SME enabled to invest in better processing facilities and sites to comply with the FDA standards.

A few organized as well as less organized processing groups who had not received the FDA approval were found to have inappropriate production sites and processing facilities which did not meet sanitary requirements of food processing premises. The dried fruit processors often neglected the FDA standards and overlooked the importance of sanitation and hygiene, since they were able to continue market their uncertified processed products through local traders. The groups who received the FAD standards certification perceived better market opportunities in the long run, and considered the certification as a mean of product improvement.

The SMEs with better structured and organized could receive financial support from the Farmers Assistance Committee (FAC) through the request from the SME chairperson and committee. Members could borrow up to Baht 300,000 for operating each oven with 5 percent interest. Farmers would pay only 2 percent, while the Government would shoulder the other 3 percent.

The problems associated with dried longan processing enterprise included farmers' lack sufficient revolving funds to purchase fresh longan for processing during the main harvesting season. Many processing sites and facilities did not meet sanitary requirements. Dried processed products were of low quality. The members suggested that relevant state agencies and financial institutions should provide funding for operation of the group network in dried longan processing, and technical knowledge to improve product quality.