

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อ	ง
Abstract	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	5
วิสาหกิจชุมชน	5
การจัดการ	7
การจัดการความรู้	14
การรวมกลุ่ม	15
การมีส่วนร่วม	18
มาตรฐานอาหารและยาและรายละเอียดการจัดเตรียมสถานที่ผลิต	22
ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	26
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	36
ขอบเขตการศึกษา	36
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	36
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	39
แหล่งข้อมูลสำหรับการวิจัย	40
การวิเคราะห์ข้อมูล	41
ระยะเวลาดำเนินการวิจัย	42

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	43
ข้อมูลส่วนบุคคล เศรษฐกิจ สังคม	44
การจัดการแปรรูปลำไย	63
การควบคุมคุณภาพการผลิตเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยา	83
การส่งเสริมและสนับสนุนการแปรรูปลำไย	90
ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะในการแปรรูปลำไยอบแห้ง	92
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	96
สรุปผลการวิจัย	96
อภิปรายผลการวิจัย	102
ข้อเสนอแนะ	105
เอกสารอ้างอิง	106
ภาคผนวก	112
ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์	113
ภาคผนวก ข เอกสารและขั้นตอนการยื่นขอมาตรฐานอาหารและยา	125
ประวัติผู้เขียน	133

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า	
1	บทบาทของผู้จัดการ 10 ประการ ของ Mintzberg	14
2	สมาชิกกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง อำเภอเมืองลำพูน	37
3	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามเพศ	43
4	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามอายุ	44
5	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามระดับการศึกษา	45
6	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามจำนวนสมาชิกในครัวเรือน	46
7	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้ง	47
8	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามการกู้ยืมเงิน	54
9	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามแหล่งกู้ยืมเงิน	55
10	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามสัดส่วนทุนที่กู้ยืมในการแปรรูปลำไยอบแห้ง	56
11	บทบาท หน้าที่ ตำแหน่งของกลุ่มทางสังคมของสมาชิก	58
12	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามการดำรงตำแหน่งภายในกลุ่ม	59
13	การดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปลำไยอบแห้ง	63
14	จำนวนและมูลค่าต้นทุนด้านทรัพย์สิน-เครื่องมือในการผลิตลำไยอบแห้งของผู้ผลิตลำไยอบแห้งรายย่อยและรายกลุ่ม	64
15	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามรูปแบบเตาอบลำไย	66
16	ปริมาณผลผลิตต่อเตาต่อวัน จำแนกตามรูปแบบเตาอบลำไย	68
17	ต้นทุนค่าแรงงานในการแปรรูปลำไยอบแห้ง	69
18	ต้นทุนด้านวัตถุดิบลำไยสด	70
19	ต้นทุนด้านวัสดุในการแปรรูปลำไยอบแห้ง	70
20	ต้นทุนด้านสาธารณูปโภค	71
21	ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการแปรรูปลำไยอบแห้ง	72
22	จำแนกตามวิธีการบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง	78

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
23	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง จำแนกตามการได้รับรอง มาตรฐานอาหารและยา	81
24	ระดับการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการได้นับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	83
25	การวิเคราะห์ SWOT ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน	87
26	การวิเคราะห์ SWOT ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	88

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ขอบเขตของกิจกรรมการบริหารจัดการ	11
2	โครงสร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง	37
3	ร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้งผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์	48
4	สัดส่วนการถือครองที่ดิน (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	49
5	ขนาดพื้นที่ถือครองที่ดินของ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	50
6	สัดส่วนแหล่งรายได้ของ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	51
7	รายได้ (ก) ในภาคเกษตร (ข) นอกภาคเกษตรและ (ค) รายได้รวม	53
8	จำนวนเงินกู้ของผู้ผลิต	57
9	โครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มผู้ผลิตรายที่มีโครงสร้างชัดเจน	58
10	การเป็นสมาชิกกลุ่มอื่นๆ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	60
11	การคัดเกรดวัตถุดิบลำไยสดและลำไยอบแห้งเกรดต่างๆ	62
12	ลักษณะโรงเรือน (ก) แบบเปิดโล่งและ (ข) แบบปิดคลุมมุ้งลวด	64
13	เครื่องคัดเกรดลำไยสด	65
14	ตะแกรงและกระด้งที่ใช้ในกระบวนการผลิต	65
15	รูปแบบเตาอบลำไย (ก) แบบดั้งเดิม (ข) แบบประยุกต์และ (ค) แบบกรมวิชาการเกษตร	66
16	ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งต่อวันของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจนและ ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	68
17	แรงงานคว้านลำไยสดของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจนและ ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	70
18	ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งปี 2553 ของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม	73
19	ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม	74

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
20	ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม	75
21	รายได้จากการจำหน่ายผลผลิตลำไยอบแห้งปี 2553	
	(ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	76
22	ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งปี 2553	77
23	ผลผลิตลำไยอบแห้งเกรดต่างๆ	77
24	การล้างทำความสะอาดเนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์	78
25	เตาอบลำไยที่มีการดัดแปลงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการอบ	78
26	การจัดน้ำเสียจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง โดยปล่อยลงสู่ท้องนา	79
27	การจัดเปลือกและเมล็ดลำไยจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง	80
28	โรงเรือนแปรรูปลำไยและการปฏิบัติงานของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน	82
29	โรงเรือนแปรรูปลำไยและการปฏิบัติงานของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	83
30	แปลงสถานที่ผลิต (ก) กรณีไม่มีโรงตาก (ข) กรณีมีโรงตาก	89
31	แหล่งข้อมูลการส่งเสริมและสนับสนุนการแปรรูปลำไยอบแห้งของ	
	(ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	91