



T143519

ปัญหาพิเศษ

การศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสดของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสด

ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

A STUDY OF SNAKESKIN GOURAMI (*Trichogaster pectoradis*)
PROCESSING OF PRODUCTS OF SNAKESKIN GOURAMI PROCESSING
OF PRODUCTS GROUP IN BANG BO DISTRICT, SAMUT PRAKARN
PROVINCE

เพชรนภา นิยม

PHETNAPHA NIYOM

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 143519
วันเดือนปี..... 10 ต.ค. 2559

b. 12799609
i.

หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (พัฒนาการเกษตร)

ภาควิชาพัฒนาการเกษตรและการจัดการทรัพยากร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ใบรับรองปัญหาพิเศษ

หัวข้อปัญหาพิเศษ การศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสดของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา
สดในอำเภอบางป่อ จังหวัดสมุทรปราการ

A Study of Snakeskin Gourami (*Trichogaster pectoradis*)
Processing of Products of Snakeskin Gourami Processing of
Products Group in Bang Bo District, Samut Prakarn Province

นักศึกษา นางสาวเพชรนภา นิยม
รหัสประจำตัว 55040612
ปริญญา วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา พัฒนาการเกษตร
อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.นริสา ทรงไตรย์

คณะกรรมการสอบปัญหาพิเศษ	ลายมือชื่อ
ดร.นริสา ทรงไตรย์ ดร.สุณีพร สุวรรณมณีพงศ์ รศ.ดร.ทิพวรรณ ลิ้มงูร รศ.ดร.ปัญญา หมั่นเก็บ	น.ศ. ทวีชัย ดร.สุณีพร สุวรรณมณีพงศ์ รศ.ดร.ทิพวรรณ ลิ้มงูร รศ.ดร.ปัญญา หมั่นเก็บ

ได้รับการพิจารณาให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาพัฒนาการเกษตร
วันที่ 4 พฤษภาคม พ.ศ. 2559

ผศ.ดร.สมศักดิ์ คุหาสวรรค์เวช

หัวหน้าภาควิชาพัฒนาการเกษตรและการจัดการทรัพยากร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อปัญหาพิเศษ	การศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกของกลุ่มแปรรูป ผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อจังหวัดสมุทรปราการ
นักศึกษา	นางสาวเพชรนภา นิยม
รหัสประจำตัว	55040612
ปริญญา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (พัฒนาการเกษตร)
สาขาวิชา	พัฒนาการเกษตร
พ.ศ.	2559
อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ	ดร.นริสา ทรงไทรย์

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิต การตลาด ผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ ขั้นตอนและกรรมวิธีการในการผลิต ตลาดในการส่งผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย โดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลกลุ่มตัวอย่างคือ กลุ่มเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติกทั้งหมด 6 กลุ่ม ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 50 ราย และทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสังคมศาสตร์

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ผลิตภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จมากที่สุด ได้แก่ พลาสติกหอม, พลาสติกแดดเดียว, พลาสติกหอมสุญญากาศ(บรรจุกล่อง), พลาสติกทอดกรอบ พลาสติกหอมมีกระบวนการผลิตดังนี้ นำพลาสติกสดมาขูดเกล็ด ตัดหัว เอาใส่ปลาออก นำมาใส่เกลือคลุกเคล้าจนเกลือละลายจนหมด หมักไว้เป็นเวลา 1 คืน แล้วนำมาล้าง ตากแดดเป็นเวลา 2 วัน พร้อมออกจำหน่าย พลาสติกแดดเดียวมีกระบวนการผลิต น็อคพลาสติกด้วยน้ำแข็ง ขอดเกล็ดปลา ตัดหัวปลา ล้างปลาให้สะอาด แล้วนำมาหมักเกลือ 3 วัน แช่ในน้ำ 1 ชั่วโมง แล้วนำมาตาก เมื่อปลาแห้งก็นำออกจำหน่าย พลาสติกหอมสุญญากาศมีการบวนการผลิตเช่นเดียวกับพลาสติกหอม แต่มีการนำมาบรรจุสุญญากาศเพื่อเพิ่มมูลค่า การเก็บรักษาที่นานขึ้น และขนส่งสะดวก พลาสติกทอดกรอบ มีกระบวนการผลิต นำพลาสติกสดมาขูดเกล็ด ตัดหัวควักไส้ แล้วนำเกลือป่นมาคลุกเคล้ากับพลาสติกต่อและหมักไว้ 1 คืน แล้วนำปลามาล้างให้สะอาด และนำไปทอดกรอบทั้งตัว แล่กางออก จัดตากแต่งใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย ในส่วนของการตลาดพบว่า มีหน่วยงานราชการให้ความรู้ มีการจัดแสดงสินค้า โฆษณาผ่านสื่อ และมีการบอกต่อทั้งเที่ยว และส่งออกต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ปัญหาพิเศษเล่มนี้สำเร็จได้ด้วยความอนุเคราะห์ของบุคคลหลายท่าน ซึ่งไม่อาจจะนำมากล่าวได้ทั้งหมด ซึ่งผู้มีพระคุณท่านแรกและผู้ศึกษาใคร่ขอกราบพระคุณคือ ท่าน ผศ.ดร.อัครรงค์ เมฆโหรา อาจารย์ผู้ผลักดัน และสนับสนุนให้เกิดการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ขึ้น

ท่านที่สอง คือ ดร.นริสา ทรงไตรย์ อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ที่ได้ให้ความรู้ เทคนิค คำแนะ คำสอน และแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ในระหว่างการศึกษาวิจัย ด้วยความเอาใจใส่ทุกขั้นตอน จนทำให้ปัญหาพิเศษเล่มนี้สำเร็จจุล่ง

ขอขอบพระคุณ ดร.สุณีพร สุวรรณมณีพงศ์ รศ.ดร.ทิพวรรณ ลิ้มงูร และ รศ.ดร.ปัญญา หมันเก็บ กรรมการสอบหัวข้อและโครงสร้างปัญหาพิเศษที่ได้กรุณาให้คำชี้แนะในการจัดทำปัญหาพิเศษเล่มนี้

ขอขอบพระคุณ คุณจรัญ แสงวัฒน์ กลุ่มชุมชนสหกรณ์การเกษตรบางบ่อ คุณจ้อย เก่งสิงห์ดง กลุ่มแปรรูปพลาสติก คุณไข่มขวัญ จันทะเคียน กลุ่มชุมชนแปรรูปพลาสติกบางบ่อ คุณสมพร คงเทียน กลุ่มสตรีพัฒนาบางพลีน้อย คุณวัลภา จารุมัศย์ นวส.ชำนาญการ สำนักงานการเกษตรอำเภอบางบ่อ กลุ่มชุมชนแม่อำนวยพลาสติกบางบ่อและกลุ่มชุมชนผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ได้กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าในการทำงาน และให้ความร่วมมือในการทำวิจัยในครั้งนี้เป็นอย่างดี

นอกจากนี้ ผู้ศึกษาใคร่ขอขอบพระคุณคุณพ่อ และคุณแม่ ที่อยู่เบื้องหลังในความสำเร็จ และได้ให้ความช่วยเหลือ สนับสนุน และให้กำลังใจตลอดมา

เพชรนภา นิยม

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	I
กิตติกรรมประกาศ	II
สารบัญ	III
สารบัญตาราง	V
สารบัญภาพ	VII
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 สมมติฐานของการศึกษา	3
1.4 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.5 คำจำกัดความที่ใช้ในการศึกษา	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
2.1 แหล่งการเลี้ยงปลาสด	5
2.2 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสด	6
2.3 ภูมิปัญญาOTOPจังหวัดสมุทรปราการ	11
2.4 การแปรรูปปลาสดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	15
2.5 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปลาสด	19
2.6 หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์	22
2.7 ตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์	23
2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	23
2.9 กรอบแนวความคิดในการศึกษา	26
บทที่ 3 วิธีการวิจัย	27
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	27
3.2 เครื่องมือในการศึกษา	27
3.3 ระยะเวลาการศึกษา	28
3.4 งบประมาณที่ใช้จ่ายในงานวิจัย	29
บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์ผล	30
4.1 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม และเศรษฐกิจของเกษตรกรชาวสวนยางพารา	30

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.2 ข้อมูลด้านการผลิต การตลาด ผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป	33
4.3 ข้อมูลด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้าOTOP	40
4.4 วิจารณ์ผลการวิจัย	43
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	44
5.1 สรุปผลการวิจัย	44
5.2 ข้อเสนอแนะ	47
บรรณานุกรม	48
ภาคผนวก	50
ประวัติผู้วิจัย	62



สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.5	รายชื่อผู้ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในอดีตและปัจจุบันในอำเภอบางบัว จังหวัดสมุทรปราการ	22
3.3	ระยะเวลาในการทำวิจัย	29
3.4	งบประมาณการใช้จ่ายในการทำงานวิจัย	29
4.1.1	ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก	32
4.1.2	ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ ของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก	33
4.2	ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย	35
4.3	ข้อมูลรูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP	41

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	วิธีการแปรรูปปลาหอมหรือปลาจืด	9
2.2	วิธีการแปรรูปปลาน้ำหรือปลาเกลือ	10
2.3	วิธีการตลาดของปลาสดสด	11
2.4	วิธีการตลาดของปลาสดแปรรูปเป็นปลาหอม/ปลาจืด และปลาน้ำ/ปลาเกลือ	12
2.5	กรอบองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูปและถนอมอาหาร ปลาสดเค็ม	20
2.6	แสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากปลาสด	21
2.7	กรอบแนวความคิด	27
4.8	รูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาสด	41



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

(Introduction)

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา (Statement and Significance)

ปลาสด หรือปลาใบไม้ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster pectoralis* (Regan) เป็นปลาน้ำจืดพื้นบ้านที่นิยมเลี้ยงกันมาก และมีความสำคัญทางเศรษฐกิจ แหล่งกำเนิดอยู่ในที่ลุ่มภาคกลางของประเทศไทยซึ่งปลาสดที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ได้แก่ ปลาสดบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เนื่องจากมีรสชาติดีเนื้ออร่อยแต่ปัจจุบันโรงงานอุตสาหกรรมได้ขยายตัวอย่างรวดเร็ว ทำให้น้ำธรรมชาติที่กระจายลงสู่บ่อเลี้ยงปลาสดมีคุณสมบัติไม่เหมาะสม กรมประมงจึงได้ส่งเสริมให้เลี้ยงปลาสดในพื้นที่จังหวัดอื่น เช่น จังหวัดสมุทรสาครเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภค และการส่งออกในต่างประเทศ (กรมการพัฒนาชุมชน, 2554)

เนื่องจากเดิมประธานกลุ่มมีอาชีพทำนาข้าวซึ่งได้ผลผลิตได้ไม่คืนัก เมื่อปี พ.ศ.2510 เกิดโรคแมลงระบาดทำให้นาข้าวเสียหายหมด ประกอบกับในเขตพื้นที่มีบ่อคลอง (บ่อธรรมชาติ) อยู่เป็นจำนวนมากประธานกลุ่มและครอบครัวจึงไปจับปลามาเพื่อเลี้ยงจำหน่าย ทำให้ได้ผลมากกว่าการปลูกข้าว จึงหันมาเลี้ยงปลาสดอย่างจริงจังตั้งแต่ปี พ.ศ.2511 โดยชักชวนญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านมาเลี้ยงปลาสด และได้ศึกษาเพิ่มเติม รวมทั้งได้รับการสนับสนุนแนะนำจากเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนอำเภอบางบ่อ ในการจัดระบบบริหารกลุ่ม ทำให้เกิดความเข้มแข็งสามารถพัฒนาขยายกิจกรรมออกได้ การแปรรูปปลาสดหอมบางบ่อ ใช้เงินเก็บเป็นทุนในการดำเนินกิจการเรื่อยมา การผสมพันธุ์ปลาสดแบบข้ามบ่อ โดยการซื้อปลาจากเพื่อนบ้านที่มีคุณภาพมาใช้เป็นพ่อพันธุ์ แม่พันธุ์ เพื่อพัฒนาคุณภาพของเนื้อปลาสด แต่ก่อนมีปลาสดเกิดง่ายโตเร็วจึงคิดมาแปรรูปขาย สูตรในการแปรรูปได้รับการถ่ายทอดจากพ่อ แม่มาจนถึงปัจจุบัน อาทิเช่น กลุ่มแปรรูปปลาสด กลุ่มสตรีพัฒนาบางพลีน้อย ชุมชนแปรรูปปลาสดหอมบางบ่อ (OTOP TODAY, 2015) โดยนำภูมิปัญญาพื้นบ้านไทยโดยตรงมาใช้ พร้อมปรับปรุงกรรมวิธีการผลิต อาทิเช่น ปลาสดแดดเดียว น้ำพริกปลาสด ปลาสดทอดสมุนไพร ปลาสดทอด ปลาสดบรรจุกล่อง ปลาสดอบกรอบ ปลาสดสุญญากาศ ปลาสดทอดกรอบ โดยเน้นรสชาติความเป็นอาหารไทย และให้เหมาะสมกับรสนิยมของผู้บริโภคทั้งตลาดในและต่างประเทศ ปี พ.ศ.2545 กลุ่มแปรรูปปลาสดหอมบางบ่อ ก็ได้ไปลงทะเบียนและคัดสรรสินค้าได้ในระดับ 5 ดาว ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ปลาสดแปรรูปทั้งหมดของกลุ่มประกอบด้วย ปลาสดทอดกรอบ น้ำพริกปลาสดสูตรต่าง ๆ ผัดพริกขิงปลาสด บั๊นสับไส้ปลาสด และปลาสดทอดกรอบ 3 รส ผลตอบรับทางการตลาดดีมากเพราะเป็นความแปลกใหม่ของตลาดปลาสด เป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่าย และประกอบกับชื่อเสียงในเรื่องปลาสดบางบ่อก็โด่งดังอย่างที่กล่าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาแล้ว ทำให้ตลาดกว้างขวางทั้งในและต่างประเทศและยังสอดคล้องกับนโยบาย”หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ที่ส่งเสริมให้อาหารไทยแพร่หลายออกสู่ตลาดโลกอีกด้วย ปัจจุบันผลิตภัณฑ์แปรรูปพลาสติกได้ขยายตลาดต่างประเทศจากประเทศสหรัฐอเมริกา ยังมีประเทศจีน กัมพูชา เวียดนาม อังกฤษ และออสเตรเลีย อุตสาหกรรม/จุดเด่นผลิตภัณฑ์ นำพลาสติกหอมบางบ่อ ซึ่งเป็นพลาสติกที่มีคุณภาพ และมีชื่อเสียงมากที่สุดของประเทศ มีเนื้อที่หอม อร่อย ปราศจากสารพิษ มาแปรรูปห่อครอบ เก็บรักษาได้นานถึง 12 เดือน โดยไม่หืนน้ำมัน รสชาติดี สีสนสวยงาม เมื่อนำไปห่อดสีสนสวยงาม เนื้อไม่ยุ่ย หนัไม่ยุ่ย มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ อ.ย. และ มพช. ได้รับรางวัลบรรจุภัณฑ์ดีเด่น จากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ปี 2547 และ OTOP 4 ดาว การเป็นสินค้า 1 ผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล รางวัลที่ 1 การประกวดพลาสติก พ.ศ.2540 รางวัลยอดเยี่ยมพลาสติกแห่ง งานวันเกษตร จังหวัดสมุทรปราการ พ.ศ.2543 รางวัลชนะเลิศการประกวดพลาสติกเค็ม งานเทศกาลส่งเสริมพืชประจำถิ่น พ.ศ. 2538 จังหวัดสมุทรปราการ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพลาสติกหอมบางบ่อ ซึ่งสร้าง ความสัมพันธ์กับชุมชนเนื่องจาก ฝีมือและแรงงานเป็นคนในชุมชน เป็นการกระจายรายได้ให้กับคนในชุมชน และยังสร้างความรัก ความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะรวมถึงวัตถุประสงค์หลักมาจากท้องถิ่น (กรมการพัฒนาชุมชน, 2554)

ด้วยเหตุนี้จึงทำให้เกิดความคิดที่จะทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพลาสติก ที่ได้มาตรฐาน เนื้อหอมอร่อย และเป็นพลาสติกหอมที่ปลอดภัย ปราศจากสารพิษ ปราศจากฟอร์มาลีน ที่ผลิตจากอำเภอบางบ่อโดยแท้ ออกจำหน่ายสู่ตลาดโดยตรง ทั้งใน และต่างประเทศ พลาสติกเป็นปลาน้ำจืดที่มีชื่อเสียงของอำเภอบางบ่อ นิยมนำมาตากแห้ง ทำเค็ม ปลาตากแห้งมีจำนวน 2 ชนิด คือพลาสติกแดดเดียว และพลาสติก 2 แดด พลาสติกหอมบางบ่อเป็นปลา 2 แดด คือตากแดดจัด 2 วัน เนื้อจะแห้งพอดี พลาสติกเค็มเป็นพลาสติกที่เก็บรักษายากในอุณหภูมิปกติ การแปรรูปจึงเป็นทางออกที่ดี โดย ห่อ อบกรอบ ไล่น้ำมัน เก็บในบรรจุภัณฑ์ที่มีความหนาแน่นสูง ดูดซับออกซิเจน ปิดปากถุงให้สนิท เก็บได้นาน 12 เดือน (ไทยตำบลคอตคอม, 2558)

ดังนั้น การศึกษากลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อศึกษากลุ่มผู้ผลิตสินค้า OTOP กระบวนการผลิตและจำหน่ายพลาสติกแปรรูปและผลิตภัณฑ์พลาสติก การแปรรูปมีการนำเทคโนโลยีต่างๆเข้ามาใช้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและในการแปรรูปยังช่วยแก้ไข ปัญหาการว่างงาน สร้างงานสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนให้มีรายได้เพิ่มขึ้น การแปรรูปพลาสติกที่ได้มาตรฐานย่อมส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและน่าเชื่อถือและในอนาคตอันใกล้ ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปพลาสติกจะเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการพัฒนาผลิตภัณฑ์พลาสติกชุมชนให้มีคุณภาพและกลายเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 วัตถุประสงค์ (Objective of the Study)

1.2.1 เพื่อศึกษากระบวนการผลิต การตลาด ผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูปในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

1.2.2 เพื่อศึกษารูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

1.3 สมมติฐานของการศึกษา (Hypothesis to be Tested)

ทำให้ทราบกระบวนการผลิต การตลาด การจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูปและผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP มีกระบวนการอย่างไรจึงจะได้เป็นสินค้า OTOP รูปแบบของผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นและดึงดูดผู้คนให้สนใจในผลิตภัณฑ์ของฝากที่ระลึกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ การผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติกการตลาดสามารถจำหน่ายพลาสติกแปรรูปได้มากขึ้นมีกลุ่มเป้าหมายทั้งในอำเภอบางบ่อและต่างอำเภอรวมถึงมีการกระจายผลผลิตไปในจังหวัดต่างๆ ได้มากขึ้น กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกมีรายได้จากการจำหน่ายสินค้าเพิ่มขึ้น ประชาชนและนักท่องเที่ยวได้บริโภคสินค้าที่ดีมีคุณภาพและมาตรฐาน เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ สร้างอาชีพแก่ประชาชน และสร้างผลิตภัณฑ์พลาสติกให้มีชื่อเสียงเป็นของดีของอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

1.4 ขอบเขตของการศึกษา (Scope of the Study)

1.4.1 ขอบเขตพื้นที่กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

1.4.2 ขอบเขตเนื้อหา ประกอบด้วยข้อมูลรูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติก กระบวนการผลิต การตลาด การจำหน่ายในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

1.4.3 ขอบเขตเวลา เก็บข้อมูลกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ปี 2558

1.5 คำจำกัดความที่ใช้ในการศึกษา (Definition)

การเลี้ยงปลาสด หมายถึง กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสดและกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปปลาสดในพื้นที่ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

การแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก หมายถึง การแปรรูปพลาสติกที่ได้มาตรฐาน ย่อมส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพ น่าเชื่อถือและมีลักษณะเป็นไปในทิศทางเดียวกัน หรือเป็นอีกแนวทางหนึ่งของคนในชุมชนที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ ให้มีความหลากหลายและมีคุณภาพมากยิ่งขึ้นกับกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปพลาสติกในพื้นที่ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

ผลิตภัณฑ์พลาสติก หมายถึง ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพลาสติกสดทั้งตัวหรือพลาสติกที่ตัดหัวแล้วควักไส้ และไขออก แล้วล้างทำสะอาด ก่อนจะคลุกกับเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ แล้วนำมาทำให้แห้งด้วยการตากหรือการอบกับกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปพลาสติกในพื้นที่ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก หมายถึง กลุ่มที่นำพลาสติกมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและพัฒนาความคิดและสินค้ารูปแบบใหม่ให้ไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้เกิดการสร้างงานสร้างอาชีพ แก่ประชาชนในพื้นที่นั้นๆ และนำภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากลกับกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปพลาสติกในพื้นที่ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

กระบวนการผลิต หมายถึง กระบวนการที่ทำให้ปัจจัยการผลิตมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้ได้ผลผลิตตามต้องการ การนำวัตถุดิบและทรัพยากรซึ่งเป็นปัจจัยในการผลิตมาแปรสภาพ โดยผ่านกระบวนการผลิตตามลำดับขั้นตอนของการกระทำก่อนหลัง ออกมาเป็นผลผลิต ได้แก่ สินค้าและบริการให้ได้ปริมาณและมีคุณภาพ ด้วยต้นทุนที่ต่ำที่สุดกับกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปพลาสติกในพื้นที่ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

การจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป หมายถึง การตลาด คือ การกระทำกิจกรรมต่างๆ ในทางธุรกิจที่มีผลให้เกิดการนำสินค้าหรือบริการจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภคหรือผู้ใช้บริการนั้นๆ ให้ได้รับความพึงพอใจ ขณะเดียวกัน ก็บรรลุวัตถุประสงค์ของกิจการ องค์ประกอบของการตลาด 1.มีสิ่งที่จะโอนเปลี่ยนกรรมสิทธิ์ คือ สินค้าหรือบริการ 2.มีตลาด คือ ผู้ซื้อที่ต้องการซื้อสินค้าหรือบริการ 3.มีผู้ขายสินค้าหรือบริการ 4.มีการแลกเปลี่ยน การนำผลิตภัณฑ์พลาสติกไปจำหน่ายตามสถานที่ต่างๆ เช่น ในตัวจังหวัด อำเภอบางบ่อ ตลาดนัด ศูนย์ OTOP ห้างสรรพสินค้า และจำหน่ายให้ผู้มารับซื้อด้วยตนเอง หรือ โทรับส่งสินค้า มีบริการจัดส่งกับกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปพลาสติกในพื้นที่ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (Literature Review)

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และได้นำเสนอตามหัวข้อดังต่อไปนี้

1. แหล่งการเลี้ยงปลาสดที่สำคัญของไทย
2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสด
3. ภูมิปัญญา OTOP จังหวัดสมุทรปราการ
4. การแปรรูปปลาสดตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
5. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากปลาสด
6. หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
7. ตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์
8. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
9. กรอบแนวความคิด

2.1 แหล่งการเลี้ยงปลาสดที่สำคัญของไทย

สำนักงานประมงจังหวัดสมุทรปราการ (2556) ได้กล่าวไว้ว่า การเลี้ยงปลาสดในจังหวัดสมุทรปราการ กรมประมงได้ส่งเสริมให้มีการเลี้ยงปลาสดในจังหวัดสมุทรปราการ เพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภค และส่งเป็นสินค้าออกในรูปของผลิตภัณฑ์ปลาสดเค็มตากแห้ง แม้ว่าปลาสดจะสามารถหาซื้อรับประทานได้ทั่วไป แต่หากพูดถึงชื่อเสียงแล้ว ปลาสดบางบ่อ ของจังหวัดสมุทรปราการ ถือได้ว่ามีชื่อเสียงมากที่สุดและกลายเป็นสินค้าออกที่สำคัญของประเทศในปัจจุบันชาวบ้านอำเภอบางบ่อ มีความชำนาญในการเลี้ยงปลาสด และการเก็บรักษาปลาสดเป็นอย่างดี ส่วนสาเหตุที่ทำให้ปลาสดบางบ่อมีรสชาติจนเป็นที่เลื่องลือ เพราะน้ำในเขตบางบ่อมีลักษณะเป็นน้ำกร่อยที่มีความพอดีส่งผลให้ไรแดงเจริญเติบโตได้ดี เพราะไรแดงถือเป็นอาหารหลักของปลาสดบางบ่อ ด้วยเหตุนี้ จึงทำให้ปลาสดบางบ่อมีความแข็งแรง รสชาติดี และเนื้ออร่อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.1 การเลี้ยงปลาสดในจังหวัดฉะเชิงเทรา

จังหวัดฉะเชิงเทราเป็นแหล่งเพาะเลี้ยงปลาสดที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศไทย โดยเฉพาะในอำเภอบางปะกง เนื่องจากพื้นที่เหมาะแก่การเลี้ยงและมีแหล่งอาหารอุดมสมบูรณ์ ส่วนใหญ่ทำการเลี้ยงในตำบลบางปะกง บางสมัคร บางเกลือ หอมศีล และสองคลอง ฟาร์มเพาะเลี้ยงปลาสดในอำเภอบางปะกงมีจำนวน 549 ราย โดยฟาร์มที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานประมงอำเภอบางปะกงมีจำนวน 276 ราย จัดเป็นฟาร์มเลี้ยงปลาสดที่ได้มาตรฐานเป็นจำนวน 140 ราย และอยู่ในระหว่างการตรวจสอบฟาร์มประมาณ 100 ราย คิดเป็นจำนวนบ่อทั้งสิ้น 384 บ่อ พื้นที่ที่ใช้เพาะเลี้ยงปลาสดมีจำนวนมากถึง 6,167 ไร่ ปริมาณการผลิตปลาสดในพื้นที่อำเภอบางปะกงมีมากกว่า 3,000 ตันต่อปี คิดเป็นมูลค่าสูงถึง 173 ล้านบาทต่อปี ดังนั้นจะเห็นได้ว่าพื้นที่อำเภอบางปะกงมีศักยภาพในการผลิตปลาสดได้เป็นจำนวนมากอย่างไรก็ตาม การขายปลาสดในรูปแบบสดสามารถขายได้ในราคาที่ไม่สูงมากนัก หากมีการนำปลาสดที่ผลิตได้ในพื้นที่มาทำการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ ก็จะสามารถทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงปลามีรายได้เพิ่มมากขึ้น

2.1.2 การเลี้ยงปลาสดในจังหวัดสมุทรสงคราม

สุภิญญา ตาลสุข (2555) ได้กล่าวไว้ว่า จังหวัดสมุทรสงคราม มีการเลี้ยงปลาสดกันมากในตำบลแพรงหนามแดง และบางส่วนของตำบล วัดประดู่ ของอำเภออัมพวา ซึ่งข้อมูลของสำนักงานประมงจังหวัดสมุทรสงครามพบว่า มีเกษตรกรผู้เลี้ยง ประมาณ 4,000 ไร่ ซึ่งแต่เดิมในพื้นที่ตำบลแพรงหนามแดงเกษตรกรจะมีอาชีพหลัก คือการทำนาและยกร่องสวนเพื่อปลูกมะพร้าว แต่หลังจากประสบปัญหาน้ำเค็มรุกเข้าในพื้นที่ทำให้การทำนาและมะพร้าวไม่ได้ผลเท่าที่ควร จึงได้หันมาเลี้ยงปลาโดยเฉพาะปลานิลแทนและในช่วงประมาณปี 2519-2521 ได้มีเกษตรกรจากจังหวัดสมุทรปราการและจังหวัดสมุทรสงครามเข้ามาเช่าพื้นที่ของตำบลแพรงหนามแดง และเมื่อเกษตรกรในพื้นที่ได้เห็นผลในการเลี้ยงปลาสดจึงได้เริ่มเปลี่ยนอาชีพจากการทำนาและปลูกมะพร้าวมาเป็นการทำนาปลาสดกัน มากขึ้นนอกจากนี้ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแพรงหนามแดงยังได้การแปรรูปวัตถุดิบที่มีอยู่เพื่อให้เกิดประโยชน์และช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ รวมทั้งส่งเสริมให้เกษตรกรมีรายได้เสริมด้วย โดยปลาสดแพรงหนามแดงได้รับการรับรองความอร่อย อยู่ที่ ดาว 4 ดาว และได้รับ อย. มผช. เรียบร้อย

2.2 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสด

ฉิธา ธรรมธนากุล (2552) ได้กล่าวไว้ว่า การแปรรูปสินค้าเกษตร คือ กระบวนการเปลี่ยนแปลงรูปร่างและคุณลักษณะของสินค้าลดปัญหาสินค้าเกษตรกินเนื้อที่มากและเน่าเสียง่าย ตอบสนอง form utility เพิ่มมูลค่าสินค้าร่วมส่วนประสมการตลาด 4Ps ในการเพิ่มมูลค่าสินค้าเปลี่ยนแปลงสถานะในการแข่งขันผู้ประกอบการต้องเผชิญปัญหาที่ทำนายอยู่ 2 ประเด็น

1. การจัดการด้านการแปรรูป
2. การจัดหาวัตถุดิบ หรือ การจัดซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาด้านการจัดการของผู้แปรรูปอาหาร

1.เป็นการลงทุนด้านโรงงานและเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์

2.การทำให้มีประสิทธิภาพ คือ การดำเนินงานให้เครื่องจักรได้ดำเนินงานเต็มกำลัง แต่ สินค้าเกษตรเป็นสินค้าฤดูกาล การดำเนินงานจึงเต็มกำลังการผลิตแค่ในช่วงฤดูกาลเท่านั้น.....
How ???

3.จะตั้งโรงงานที่แห่ง

4.จะตั้งโรงงานที่ไหน (ต้นทุนค่าขนส่ง, ลักษณะสินค้า)

2.2.1 การแปรรูปพลาสติก

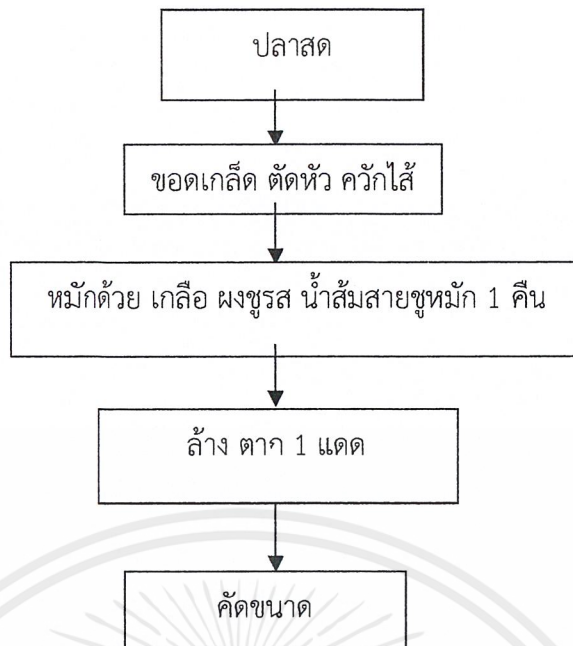
วชิรปราณี คล้ายทอง (2542) ได้กล่าวไว้ว่า พลาสติกเป็นพลาสติกชนิดหนึ่งที่ยืดหยุ่นกันมาก โดยในปี 2538 มีผลผลิต 16,000 ตันและเพิ่มขึ้นเป็น 22,000 ตัน ในปี 2542 โดยมีอัตราการเพิ่มเฉลี่ยร้อยละ 4.71 ต่อปี ซึ่งส่วนใหญ่พลาสติกจะมีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า มากกว่าการบริโภคสด

2.2.2 ประเภทของการแปรรูป

การแปรรูปพลาสติกที่นิยมโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 2 แบบคือ

2.2.2.1 ปลาหมอม หรือปลาจัดการแปรรูปแบบนี้มีในจังหวัดสมุทรปราการแต่ไม่มากเท่าใดนัก คือประมาณร้อยละ 20 ของการแปรรูปพลาสติกทั้งหมดในจังหวัดสมุทรปราการ โดยผู้แปรรูปซื้อพลาสติกสดจากเกษตรกรผู้เลี้ยง หรือซื้อจากผู้รวบรวมอีกทอดหนึ่ง (ซื้อแบบเหมา) หลังจากนั้นจะมาจ้างถอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ โดยเสียค่าจ้าง 14 บาทต่อปลา 100 กิโลกรัมหรือ 1 หาบ นำมาดองเกลือในอัตราส่วนเกลือ 7 กิโลกรัมต่อพลาสติก 1 หาบ นอกจากนั้นบางรายจะใส่น้ำส้มสายชูเพื่อให้ผิวสวยดีประมาณ 2 ขวดต่อปลา 5 หาบ ดองทิ้งไว้หนึ่งคืน วันรุ่งขึ้นจึงนำไปล้างตาก โดยเสียค่าจ้างตาก 5 บาท ต่อปลา 1 หาบ ในการแปรรูปประเภทนี้มีสัดส่วนการใช้ปลาคือพลาสติก 1 ตัน จะได้ปลาหมอมประมาณ 375 ถึง 400 กิโลกรัม

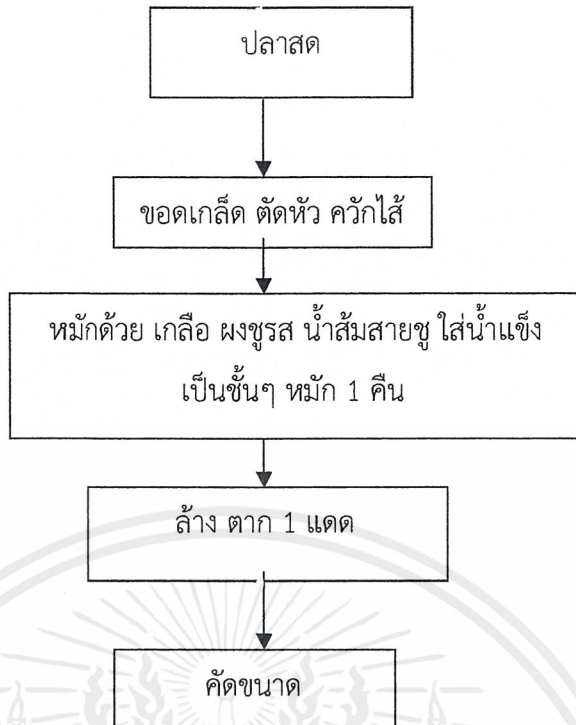
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.1 วิธีการแปรรูปพลาสติกหรือปลาจืด
ที่มา : (วชิรปราชญ์ คล้ายทอง, 2542)

2.2.2.2 ปลาน้ำหรือปลาเกลื่อการแปรรูปแบบนี้เป็นที่นิยมทำกันมากในจังหวัดสมุทรปราการ หรือประมาณร้อยละ 80 ของการแปรรูปทั้งหมด โดยผู้แปรรูปซื้อพลาสติกจากผู้เลี้ยงหรือผู้รวบรวมเช่นเดียวกับประเภทแรก การแปรรูปเริ่มจากการล้างขุดเกล็ดตัดหัวคั่วไส้ซึ่งเหลือน้ำหนักปลาประมาณร้อยละ 70 ของพลาสติกหลังจากนั้นหมักเกลือโดยใช้เกลือ 1 กิโลกรัมต่อปลาที่ตัดหัวคั่วไส้แล้ว 10 กิโลกรัม หรือ ใช้เกลือ 7 กิโลกรัมต่อพลาสติก 100 กิโลกรัม ใส่น้ำแข็งโดยใช้น้ำแข็ง 0.5 ลูกต่อพลาสติก 100 กิโลกรัม ซึ่งแตกต่างจากประเภทแรก หมักค้างไว้ 1 คีน หลังจากนั้นจึงนำมาล้างแล้ว จ้างตาก ในการแปรรูปประเภทนี้มีสัดส่วนการใช้ปลาคือพลาสติก 1 ตัน จะได้ปลาน้ำหรือปลาเกลื่อ 480 - 500 กิโลกรัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.2 วิธีการแปรรูปพลาสติกหรือปลาเกล็ด
ที่มา : (วชิรปราณี คล้ายทอง, 2542)

2.2.3 ต้นทุนในการแปรรูป

2.2.3.1 ปลาหอม มีต้นทุนโดยเฉลี่ยต่อรอบการผลิตทั้งหมดเท่ากับ 52,664.87 บาท ประกอบด้วยต้นทุนคงที่ร้อยละ 0.42 และต้นทุนผันแปรร้อยละ 99.58 ของต้นทุนทั้งหมด โดยต้นทุนส่วนใหญ่หรือร้อยละ 94.94 เป็นค่าพลาสติกแปรรูปได้ผลผลิตต่อรอบเฉลี่ย 375 กิโลกรัม ขายได้ราคา 120 - 200 บาท/กิโลกรัม ทำให้มีรายได้ทั้งหมดเฉลี่ย 56,664.87 บาท และมีต้นทุนเฉลี่ยต่อกิโลกรัมเท่ากับ 140.44 บาท/กิโลกรัม ทำให้มีกำไรสุทธิเฉลี่ย 3,585.13 บาท/ครั้ง หรือ 9.56 บาท/กิโลกรัม และมีอัตราผลกำไรต่อต้นทุนทั้งหมดเท่ากับ 6.81

2.2.3.2 ปลาน้ำหรือปลาเกล็ด มีต้นทุนโดยเฉลี่ยต่อรอบการผลิตทั้งหมดเท่ากับ 38,928.21 บาท ประกอบด้วยต้นทุนคงที่ร้อยละ 0.16 และต้นทุนผันแปรร้อยละ 99.84 ของต้นทุนทั้งหมด ส่วนใหญ่หรือร้อยละ 93.12 เป็นค่าพลาสติกแปรรูปได้ผลผลิตต่อรอบเฉลี่ย 356 กิโลกรัม ขายได้ราคาเฉลี่ย 145 บาท/กิโลกรัม รายได้ทั้งหมดเฉลี่ย 51,620 บาท โดยมีต้นทุนเฉลี่ยต่อกิโลกรัมเท่ากับ 109.35 บาท/กิโลกรัม มีกำไรสุทธิเฉลี่ย 12,691.79 บาท หรือ 35.65 บาท/กิโลกรัม และมีอัตราผลกำไรต่อต้นทุนทั้งหมดเท่ากับ 32.60

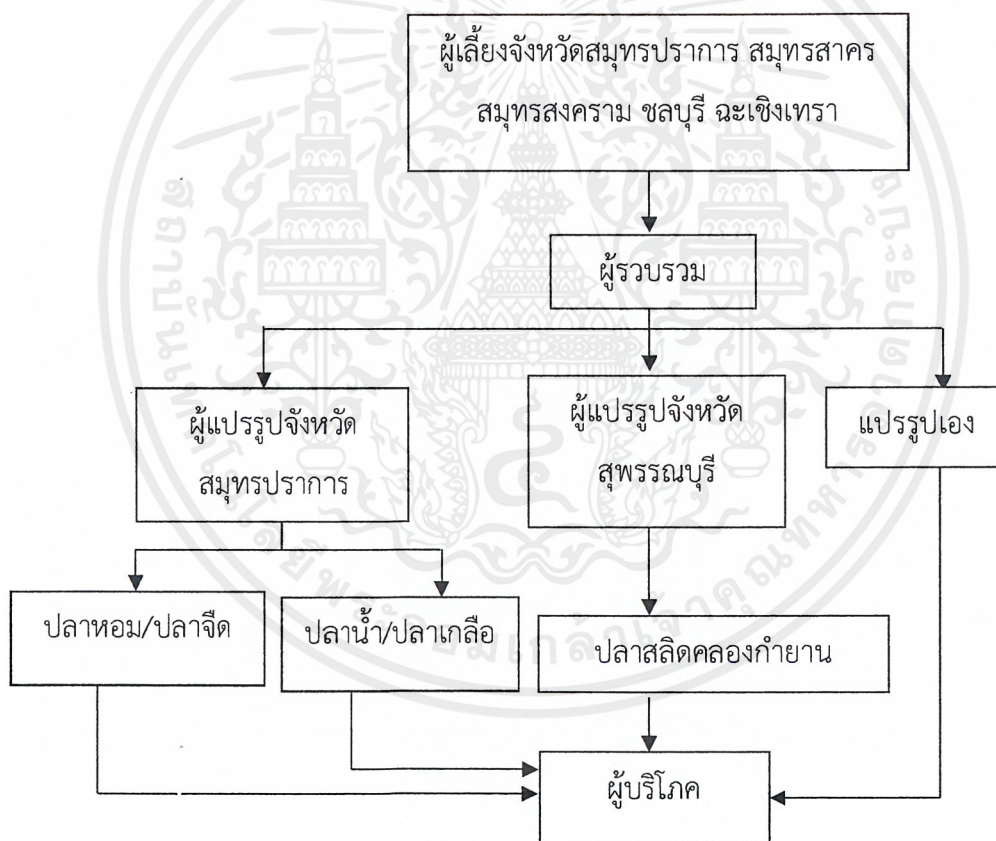
2.2.4 การกระจายผลผลิต

2.2.4.1 ปลาสดจากบ่อเลี้ยง จะมีผู้รวบรวมไปรับซื้อปลาจากฟาร์มเลี้ยง โดยจะมีการติดต่อกันก่อน ซึ่งผู้รวบรวมในจังหวัดสมุทรปราการจะไปซื้อพลาสติกจากแหล่งเลี้ยงหลายจังหวัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เช่น สมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ชลบุรี และฉะเชิงเทรา เป็นต้น แล้วจึงกระจายผลผลิตไปยังผู้แปรรูปในจังหวัดสมุทรปราการและสุพรรณบุรีเป็นสัดส่วนมากพอๆกัน นอกจากนี้มีผู้รวบรวมบางรายมีการแปรรูปเองบางส่วนแต่ก็เป็นสัดส่วนที่น้อยมาก ส่วนผู้แปรรูปในจังหวัดสมุทรปราการจะแปรรูปเป็นปลาน้ำ/ปลาเกลือประมาณร้อยละ 40 อีกร้อยละ 10 แปรรูปเป็นปลาหอม/ปลาจืด

2.2.4.2 ปลาสดที่แปรรูปเป็นปลาหอมหรือปลาจืดและปลาน้ำหรือปลาเกลือ มีการกระจายผลผลิตโดยจะมีผู้ค้าส่งมารับซื้อถึงที่ ซึ่งมีทั้งผู้ค้าส่งในท้องถิ่น ผู้ค้าส่งแถบจังหวัดสมุทรปราการ เช่นที่ปากน้ำ สำโรง คลองด่าน เป็นต้น และผู้ค้าส่งจากกรุงเทพมหานคร เช่นตลาดคลองเตย นอกจากนี้ยังมีบริษัทที่ส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นต้น และยังมีผู้บริโภคในท้องถิ่นมาซื้อถึงที่อีกด้วย หลังจากนั้นผู้ค้าส่งจึงส่งต่อให้ผู้ค้าปลีก เพื่อขายให้ผู้บริโภคต่อไป



ภาพที่ 2.3 วิธีการตลาดของปลาสด

ที่มา : (วชิรปราณี คล้ายทอง, 2542)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตลาดต่างประเทศจากประเทศสหรัฐอเมริกา ยังมีประเทศจีน กัมพูชา เวียดนาม อังกฤษ และ ออสเตรเลีย

2.3.2 อุตลักษณ์/จุดเด่นผลิตภัณฑ์

2.3.2.1. นำพลาสติกหอมบางบ่อ ซึ่งเป็นปลาที่มีคุณภาพ และมีชื่อเสียงมากที่สุดของประเทศ มีเนื้อที่หอม อร่อย ปราศจากสารพิษ มาแปรรูปทอดกรอบ

2.3.2.2. เก็บรักษาได้นานถึง 12 เดือน โดยไม่เหม็นน้ำมัน

2.3.2.3. รสชาติดี สีสวยงาม เมื่อนำไปทอดสีสวยงามเนื้อไม่ยุ่ยหนังไม่ยุ่ย

2.3.3 มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ

2.3.3.1 องค์กรอาหารและยา

2.3.3.2 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2.3.3.3 รางวัลบรรจุภัณฑ์ดีเด่น จากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ปี 2547

2.3.3.4 OTOP 4 ดาว

2.3.3.5 เป็นสินค้า 1 ผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล

2.3.3.6 รางวัลที่ 1 การประกวดพลาสติก พ.ศ.2540

2.3.3.7 รางวัลยอดเยี่ยมพลาสติกแห่งงานวันเกษตรจังหวัดสมุทรปราการ พ.ศ.2543

2.3.3.8 รางวัลชนะเลิศการประกวดพลาสติกเค็ม งานเทศกาลส่งเสริมพืชประจำถิ่น พ.ศ. 2538 จังหวัดสมุทรปราการ

2.3.3.9 วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพลาสติกหอมบางบ่อ

2.3.4 ความสัมพันธ์กับชุมชน

2.3.4.1. ฝีมือและแรงงานเป็นคนในชุมชน เป็นการกระจายรายได้ให้กับคนในชุมชน และยังสร้างความรัก ความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ

2.3.4.2. วัตถุดิบหลักมาจากท้องถิ่น

2.3.5 กระบวนการผลิต/วัตถุดิบและส่วนประกอบ

2.3.5.1. พลาสติกเค็มตากแห้ง 2 แดด

2.3.5.2. น้ำมันพืช

2.3.5.3. ลังถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.5.4. เตาอบ

2.3.6 ขั้นตอนการผลิต

2.3.6.1. นำพลาสติกเค็มตากแห้ง 2 แดด(เนื้อปลาแห้งแข็ง) นำมาล้างทำความสะอาด

2.3.6.2. นำพลาสติกที่ได้ลงนึ่งในลังถึงจนสุก ประมาณ 15 นาทีปล่อยให้แห้งไว้ให้เย็น

2.3.6.3. นำพลาสติกมาแล้วเอาก้างตรงกลางตัวตัวออกให้หมด

2.3.6.4. นำปลาลงทอดในน้ำมันพืชให้เหลืองกรอบ ปล่อยให้แห้งไว้ให้เย็น

2.3.6.5. นำเข้าเตาอบประมาณ 15 นาที ใช้อุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮต์

2.3.6.6. นำบรรจุในถุงพลาสติกใส่ช่องดูดซึบออกซิเจน ซิลปากถุงให้สนิท เก็บรักษาได้นาน

2.3.7 เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

เทคนิคในการทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บได้นานเป็นปี คือ ในการบรรจุจะใช้ถุงที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งมีคุณภาพดีกว่า และใช้สารดูดซึบออกซิเจน ซึ่งดีกว่าระบบสุญญากาศ

2.3.8 เส้นทางคมนาคม

2.3.8.1. รถเมล์เขียว สาย 365 สายปากน้ำ-บางปะกง

2.3.8.2. รถตู้โดยสารจากสี่แยกบางนา สายชลบุรี-กรุงเทพฯ

2.3.8.3. รถตู้โดยสารสายบางนา-บางคล้า

2.3.8.4. จากสถานีขนส่งเอกมัย มีรถโดยสารสายชลบุรี,ระยอง,จันทร์บุรี,ตราด

2.3.9 แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์,ช่องทางการจัดจำหน่ายทั้งภายในและต่างประเทศ

2.3.9.1. ขายส่งการบินไทย

2.3.9.2. ร้านร้อยลีลา อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี

2.3.9.3. เลมอนฟาร์ม

2.3.9.4. โกลด์ตันท์เพลส

2.3.9.5. ตามงานแสดงสินค้าต่าง ๆ เช่น OTOP CITY ฯลฯ

2.3.9.6. ส่งออกต่างประเทศสหรัฐอเมริกา,อังกฤษ,ออสเตรเลีย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 การแปรรูปปลาสดตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2556) ได้กล่าวไว้ว่า ในที่นี้จะขอกกล่าวถึงกรรมวิธีการทำปลาสดเค็มตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 1199. (2536) ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.4.1 การคัดเลือกวัตถุดิบ

สำหรับขั้นตอนแรกในการทำปลาสดเค็มนั้น จะต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบเสียก่อน โดยปลาสดที่เหมาะสมจะนำมาทำเค็ม จะต้องมึลักษณะดังต่อไปนี้

2.4.1.1 ควรเป็นปลาที่มีความสด เหมาะสมที่จะใช้บริโภคได้ เมื่อนำมาตัดแต่ง

2.4.1.2 ควรเป็นปลาที่มีไขมันอยู่ในเนื้อปลา

2.4.1.3 อาจมีการตัดแต่ง โดยการขูดเกล็ด ตัดหัว และชักไส้

2.4.1.4 ควรล้างให้สะอาดด้วยน้ำเกลือร้อยละ 7 ถึง 10 โดยน้ำหนัก เพื่อขจัดเลือด และเมื่อกออกจากตัวปลาให้มากที่สุด แล้วปล่อยให้สะเด็ดน้ำก่อนใส่เกลือ เมื่อได้ปลาที่ต้องการแล้ว เข้าสู่กรรมวิธีการทำเค็มต่อไป

2.4.2 กรรมวิธีการทำปลาสดเค็ม

สำหรับกรรมวิธีในการทำปลาสดเค็ม สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 วิธี ดังนี้

2.4.2.1 การใช้เกลือเม็ด

กรรมวิธีที่ 1

เคล้าปลากับเกลือให้ทั่วแล้วเรียงปลาเป็นชั้นๆ ในภาชนะที่ใช้หมัก โดยโรยเกลือคั่นระหว่างชั้นให้สูงไม่เกิน 1.5 เมตร เกลือจะดูดน้ำออกจากตัวปลา เพื่อละลายตัวเองเป็นน้ำเกลือ และเกลือจะซึมเข้าสู่ตัวปลาอย่างรวดเร็วป้องกันไม่ให้ปลาเน่าเสีย น้ำจากตัวปลาจะกลายเป็นน้ำเกลือซึ่งจะปล่อยทิ้งไป และเพื่อให้ น้ำในตัวปลาซึมออกมากที่สุด จึงควรใช้ของหนักวางทับหรือขัดเพื่อกันไม่ให้ปลาลอย

กรรมวิธีที่ 2

เรียงปลาเป็นชั้นๆ ในภาชนะที่ใช้หมัก โดยโรยเกลือคั่นระหว่างชั้น เมื่อเกิดน้ำเกลือท่วมตัวปลาแล้วทิ้งไว้เช่นนั้นสักกระยะหนึ่ง หรือจนปลามีความเค็มตามต้องการ หากเห็นว่า เกลือที่ใช้ครั้งแรกไม่พอ ให้เติมเกลือลงไปอีก

2.4.2.2 ใช้น้ำเกลือ (Wet or brine salting)

ใส่ปลาในภาชนะที่ใช้หมัก ใช้วัสดุที่เหมาะสมวางทับหรือขัดเพื่อกันไม่ให้ปลาลอย เเทน้ำเกลืออ้อมตัวหรือน้ำเกลือที่มีความเข้มข้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 12 โดยน้ำหนักให้ท่วมปลา โดยใช้อัตราส่วนของน้ำเกลือต่อปลา 1 ต่อ 1 โดยน้ำหนัก เพื่อให้ปลาเค็มที่ได้มีลักษณะและเนื้อสัมผัสเป็นที่ยอมรับ น้ำเกลือควรต้ม กรองและปล่อยให้เย็นก่อนใช้ เพื่อป้องกันการเน่าเสียของปลาอันเกิดจากการเจริญของแบคทีเรียที่ชอบเกลือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2.3 ใช้เกลือเม็ดกับน้ำเกลือ

เคล้าปลากับเกลือให้ทั่ว และใส่ในช่องท้องกับช่องเหงือกด้วย เรียงปลาเป็นชั้นๆ ในภาชนะที่ใช้หมักโดยโรยเกลือคั่นระหว่างชั้น แล้วโรยเกลือทับหน้าหนาประมาณ 7.5 เซนติเมตร อีกชั้นหนึ่ง ใช้วัสดุที่เหมาะสมวางทับหรือขัดเพื่อกันไม่ให้ปลาลอย แล้วเติมน้ำเกลืออิมตัวลงในภาชนะที่ใช้หมักจนท่วมตัวปลาหมักทิ้งไว้เป็นเวลา 7 ถึง 10 วัน

2.4.3 ปัจจัยที่เกี่ยวกับการทำเค็ม

การทำเค็มให้ได้ปลาสดเค็มให้มีคุณภาพจะต้องปัจจัยต่างๆ ดังนี้

2.4.3.1 ความสด ปลาไม่สด เกลือจะซึมได้เร็วกว่าปลาสด ส่วนปลาที่ผ่านการแช่แข็งและทำให้คืนตัวเกลือจะซึมผ่านได้เร็วกว่าปลาสดประมาณร้อยละ 30

2.4.3.2 ขนาด รูปร่าง และการตัดแต่ง ปลาขนาดเล็กจะเค็มเร็วกว่าปลาขนาดใหญ่ สำหรับปลาขนาดเดียวกัน ปลาตัวแบนจะเค็มเร็วกว่าปลาตัวกลมยาว ปลาที่ตัดแต่งเอาเกล็ดและไขมันออกแล้วจะเค็มเร็วขึ้น

2.4.3.3 ความเข้มข้นของน้ำเกลือ ถ้าความเข้มข้นของน้ำเกลือสูงจะใช้เวลาน้อยกว่า

2.4.3.4 ปลาที่มีไขมันมาก โดยเฉพาะไขมันที่อยู่ใต้ผิวหนัง จะเค็มช้ากว่าปลาที่มีไขมันน้อย

2.4.3.5 เกล็ดหรือลักษณะของหนังปลา ปลาที่มีเกล็ดติดแน่น หรือปลาที่มีหนังหนาหรือเหนียวมาก จะทำให้เกลือซึมได้ช้า

2.4.3.6 อุณหภูมิ ที่อุณหภูมิสูง เกลือจะซึมเข้าเนื้อปลาเร็ว แต่ปลาจะเน่าเร็วด้วย เพราะอัตราการเน่าเสียจะเร็วกว่าอัตราการซึมของเกลือ ดังนั้น การทำเค็มที่อุณหภูมิต่ำจะทำให้การเน่าเสียของปลาน้อยลงและการสูญเสียน้ำหนักก็น้อยลงด้วย

2.4.3.7 ขนาดเม็ดเกลือ สำหรับเกลือเม็ดเล็กจะทำให้ปลาเค็มเร็วกว่าเกลือเม็ดใหญ่

2.4.3.8 การใช้ของหนักทับ จะช่วยให้มีการบีบน้ำออกจากตัวปลาได้เร็วขึ้น ใช้เวลาในการทำแห้งน้อยลงทำให้วอเตอร์แอกทวิตีลดลง และยังมีผลดีอื่นๆ อีกคือ

2.4.3.8.1 ช่วยลดช่องว่างระหว่างตัวปลาลง ทำให้ลดการเกิดออกซิเดชันของไขมันและการเกิดกลิ่นหืน

2.4.3.8.2 ทำให้ตัวปลาหรือชิ้นปลาแบนเรียบ บรรจุหีบห่อได้ง่ายและดูสวยงาม

2.4.3.8.3 ช่วยให้เกิดการหมักของจุลินทรีย์ที่ไม่ใช้อากาศ มีผลดีทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นเป็นที่ต้องการ

2.4.4 การบรรจุ

2.4.4.1 ให้บรรจุปลาสดเค็มในภาชนะที่สะอาด แห้งและหุ้มห่อให้เรียบร้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.4.2 น้ำหนักสุทธิของพลาสติกเค็มในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

2.4.5 กรรมวิธีการทำพลาสติกเค็มแห้ง นฤตม บุญ-หลง (2533)

นอกจากกรรมวิธีการทำพลาสติกเค็มตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้ว ยังมีกรรมวิธีการทำพลาสติกเค็มแห้งจากผู้เชี่ยวชาญต่างๆ ที่น่าสนใจ โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

2.4.5.1 ขั้นตอนการทำพลาสติกเค็มแห้ง

การจะทำพลาสติกให้มีรสดีนั้น ต้องมีองค์ประกอบที่สำคัญตั้งแต่การแปรรูปขั้นพื้นฐาน การขูดเกล็ดการหมัก เวลาที่ใช้หมักและตากแห้งที่พอดี และวิธีการเก็บรักษาคุณภาพของปลาแห้ง รายละเอียดต่าง ๆ มีดังนี้

2.4.5.1.1 การแปรรูปขั้นพื้นฐาน

แหล่งพลาสติกพบมากที่บางบ่อ หรือ อ. คลองด่าน จ.สมุทรปราการ จ.ฉะเชิงเทรา และ จ.สมุทรสาครตลาดท่าเตียนเป็นตลาดค้าส่งที่สำคัญแห่งหนึ่ง ส่วนใหญ่จะขนกันทางเรือ จับจากบ่อชนใส่แข่ง ถึงที่แปรรูปก็นำลงใส่อ่างซีเมนต์ ปลาจะว่ายน้ำเต็มอ่าง การแปรรูปจากปลาที่มีชีวิตจะกินอร่อย โดยเฉพาะปลาดัวเมียมีความอร่อยกว่า เพราะมีมันมาก สังเกตปลาดัวเมียได้จากตัวที่เป็นอ้วน สีขาว และไม่เหนียว ส่วนปลาดัวผู้จะผอมยาวและสีค่อนข้างคล้ำ ถ้าเป็นปลาตายรสชาติจะไม่ดีนัก

การแปรรูปขั้นพื้นฐานมี 2 วิธีคือ

- 1) ใช้ปลาที่ยังมีชีวิตอยู่ไปแช่น้ำแข็ง เพื่อเพิ่มน้ำหนัก ไม่ให้เน่าเสียและเนื้อปลาแข็ง
- 2) นำปลาไปแช่น้ำเกลือ เพื่อป้องกันการเน่าเสีย

จากนั้นนำพลาสติกที่ผ่านการแปรรูปขั้นพื้นฐานมาฉีดยา และเข้าสู่กระบวนการขูดเกล็ด

2.4.5.2 การขูดเกล็ดทำพลาสติก

การขูดเกล็ดเพื่อทำพลาสติกเค็มแห้งจะต้องขูดเกล็ดให้เกลี้ยง ตัดหัว ควักไส้ แยกเอาไข่ปลาไว้ต่างหาก หรือแยกเป็นปลาไข่ ล้างเลือดให้สะอาด ถ้าล้างไม่หมดเลือดปลาจะทำให้เกิดรา เน่าง่ายและมีกลิ่นจากนั้นเข้าสู่กระบวนการหมัก

2.4.5.3 การหมัก

การหมักของแต่ละผู้เชี่ยวชาญแตกต่างกันดังนี้

การหมักของอุดม และอารีย์ (2517) หลังจากการขูดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ ตองเกลือในอัตราส่วนต่างๆ กัน ดังนี้ ปลาขนาดเล็ก อัตราส่วน ปลา : เกลือ 20 : 1 ปลาขนาดกลาง อัตราส่วน ปลา : เกลือ 19 : 1 ปลาขนาดใหญ่ อัตราส่วน ปลา : เกลือ 18 : 1 ทำการดองเกลือ 1 คืน (ประมาณ 12 ชั่วโมง) เอาออกมาล้าง

การหมักของ นฤตม บุญ-หลง (2533) การหมักใช้เกลือปนคลุกเคล้าให้ทั่วแล้วนำไปหมักหรือดองในถังหมัก โดยถังหมัก 1 ถัง สามารถจุปลาได้ประมาณ 200 ตัว ซึ่งในขณะทำการหมักจะมีฝาปิดไว้เพื่อป้องกันไม่ให้แมลงวันลงไปไข่ แบ่งการหมัก ออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1) ใส่เกลือลงไปปลาในจำนวนที่เหมาะสม
 - 2) การเพิ่มน้ำแข็งเข้าไป ซึ่งจะช่วยให้ปลามีคุณภาพดีและเค็มได้นานกว่า
- หลังจากหมักปลาประมาณ 1 คืน ก็จะนำไปล้างน้ำเพื่อเอาเกลือออก และเกลือที่ใช้หมักปลาในถังหมักจะใช้ได้เพียงครั้งเดียว ถ้าหากจะทำการหมักปลาใหม่จะต้องล้างถังให้สะอาด และดำเนินการในขั้นตอนแปรรูปขอเกลือ และหมักใหม่อีกครั้ง

2.4.6 คุณภาพและการเก็บรักษาปลาสดเค็มแห้ง

อุดมและอารีย์ (2517) การจัดเก็บรักษาปลาสดแห้งมีความสำคัญ ซึ่งการที่จะได้ปลาสดที่อร่อยนั้น ไม่ควรมีรสเค็มเกินไปและต้องมีความชื้นพอสมควร ซึ่งเป็นปัจจัยเกี่ยวกับคุณภาพของปลาสด โดยคุณภาพของปลาสดที่จำหน่ายในท้องตลาด ไม่ควรมีความชื้นในตัวปลาเกิน 30 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งพบว่า ความชื้นในตัวปลาที่เหมาะสมควรอยู่ระหว่าง 25-29 เปอร์เซ็นต์ และมีความเค็ม 2-3 เปอร์เซ็นต์ ถ้าความชื้นน้อยเกินไป แม้จะทำให้เก็บได้นานขึ้นแต่จะมีลักษณะแข็งเมื่อทอด และถ้าความชื้นสูงเกินไป ปลาจะเน่าหรือมีกลิ่นไม่ดี อีกทั้งการเก็บไว้ในตู้เย็นสามารถเก็บปลาสดได้นานที่สุด รองลงมาคือการเก็บไว้ในที่ที่อากาศถ่ายเทสะดวก การใช้สารกันรา เช่น กรดโพรปิโอนิก (Propionic acid) และสารโซเดียมโพรปิโอเนต (Sodium propionate) ก็สามารถช่วยยืดอายุการเก็บได้ โดยพบว่า การใช้สาร Sodium propionate ได้ผลดีกว่า โดยแช่ปลา 5 นาทีใน Sodium propionate ที่มีความเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์ ก่อนนำไปตากแดด เวลาในการตากแดดควรตากอย่างน้อย 2 แดด ถ้าเป็นปลาขนาดเล็กหรือขนาดกลาง และประมาณ 3 แดด ถ้าเป็นปลาตัวใหญ่ การใช้สารกันราโดยเก็บในภาชนะปิด เช่น ถุงพลาสติกที่จัดเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 15 องศาเซลเซียส จะทำให้เก็บได้นานขึ้น ซึ่งอาจเก็บได้นานถึง 8 เดือน

2.4.7 การบรรจุปลาสดแห้ง กรมประมง (2543)

การบรรจุปลาสดแห้งในบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเก็บกลิ่นได้และไม่มีการปนเปื้อนของแมลงวัน และจุลินทรีย์ จะช่วยรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษา รวมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ด้วย ซึ่งวิธีการบรรจุ สามารถดำเนินการได้ 3 วิธี ดังนี้

2.4.7.1 บรรจุในถุงและปิดผนึกถุงแบบสุญญากาศ สามารถป้องกันการเปลี่ยนแปลงความชื้น การתיนของตัวปลาและการเจริญเติบโตของเชื้อรา โดยสามารถคงคุณภาพของปลาได้ 3 สัปดาห์ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้เป็นถุง HIFHDENSITY POLYETHYLENE BAG (HDPE) ความหนาไม่น้อยกว่า 125 ไมครอน และถุงทำจากไนลอนรีดร่วมกับโพลีเอทิลีน ความหนาไม่น้อยกว่า 80 ไมครอน

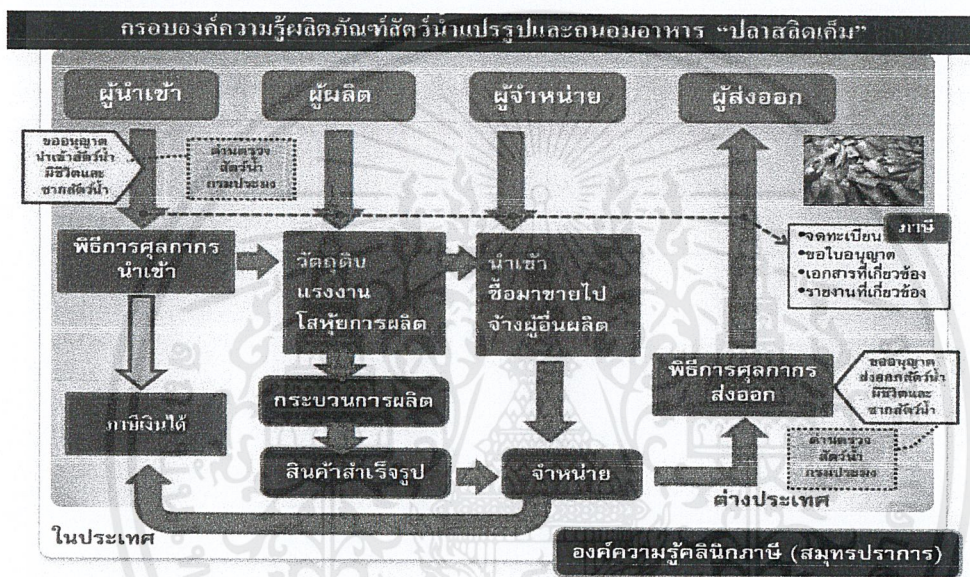
2.4.7.2 บรรจุในถาดปิดผนึกด้วยฟิล์มแบบแนบผิว สามารถช่วยรักษาคุณภาพปลาสดเค็มแห้งได้นานเช่นเดียวกับการบรรจุถุงสุญญากาศแต่ดูสวยงามกว่า จะใช้ถาดพลาสติก PVC และฟิล์มพลาสติก ความหนา 75ไมครอน

2.4.7.3 บรรจุในถุงเก็บกลิ่น ครรชิต จุดประสงค์ (2556)

ใช้ถุง KOP ซึ่งมีคุณสมบัติป้องกันการซึมผ่านก๊าซได้ดี จึงสามารถเก็บกลิ่นปลาไว้ในถุงและรักษาความชื้นของปลาไว้ได้ การบรรจุแบบนี้ต้องมีถาดรองตัวปลาเพื่อป้องกันไม่ให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาตกลงไปรวมกันที่ก้นถุ่ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ความหนาเนื้อถุ่ไม่น้อยกว่า 63 ไมครอน ปลาสดจัดเป็นปลาที่มีไขมันปานกลาง (มากกว่า 4-5 กรัมต่อ 100 กรัม) อีกทั้งยังมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่สำคัญอีกหลายชนิด ทั้งโอเมก้า 3 เช่น กรดโอโคซาเพนตะอีโนอิก (EPA) และกรดโดโคซาเฮกซาอีโนอิก (DHA) ซึ่งมีส่วนช่วยป้องกันการเกิดโรคหลอดเลือดอุดตัน ช่วยลดระดับไขมันในเลือด เมื่อรับประทานเป็นประจำแล้วจะช่วยให้ห่างไกลจากโรคต่างๆ ที่เกี่ยวกับกระดูกและฟันที่เกิดจากการขาดธาตุแคลเซียม ฟอสฟอรัสและแมกนีเซียม นอกจากนี้ยังมีธาตุเหล็กค่อนข้างสูงที่มีส่วนเสริมสร้างเลือด และที่สำคัญการรับประทานปลาสดยังไม่ก่อให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง เนื่องจากมีปริมาณโซเดียม โปตัสเซียม และคลอไรด์เพียงเล็กน้อย



ภาพที่ 2.5 กรอบองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูปและถนอมอาหาร ปลาสดเค็ม
ที่มา : (คลินิกภาษี สมุทรปราการ, 2013)

2.5 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปลาสด

นอกจากผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปปลาสดในรูปของปลาสดเค็มและปลาสดเค็มแห้งแล้ว ยังมีผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่น่าสนใจจากการนำปลาสดยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารชนิดอื่นๆ ได้อีกหลายชนิด ซึ่งเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี อีกทั้ง สามารถนำไปจำหน่ายในต่างประเทศได้อีกด้วยดังตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากปลาสดต่อไปนี้ (ภาพที่ 6)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คุกกี้ทองม้วนสอดไส้พลาสติก



Thai Tambon

น้ำพริกตาแดงพลาสติก



Thai Tambon

(ที่มา : <http://www.thaitambon.com>)

พลาสติกบางป่อทอดกรอบ



(ที่มา : <http://souvenirbuu.wordpress.com>)

ขนมปั้นสิบพลาสติก



(ที่มา : <http://www.thaitechno.net/t1/productdetails.php?id=77060&uid=41109>)

ภาพที่ 2.6 แสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากพลาสติก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.5 รายชื่อผู้ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในอดีตและปัจจุบัน
ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

ลำดับ	ชื่อ - ที่อยู่	ชื่อผลิตภัณฑ์	วันที่ออก ใบรับรอง	ใบรับรอง หมดอายุ
1	กลุ่มเกษตรกรกรบ้านลาด หวาย 6/1 ม.6 ต.บาง เพรียง อ.บางบ่อ สมุทรปราการ โทรศัพท์ 0-2705-9076	พลาสติกแตกเดี่ยว (ได้รับใบรับรองตาม ตามมผช.298/2547 อยู่ในระหว่างออก ใบรับรองตาม มผช. ที่แก้ไขใหม่)	29 ส.ค. 2549	28 ส.ค. 2552
2	กลุ่มแปรรูปพลาสติก หอมเพลินตาบางบ่อ 1/24 ต.บางพลีน้อย อ.บางบ่อ สมุทรปราการ โทรศัพท์ 0-9699-7668	น้ำพริกเผาพลาสติก (ได้รับใบรับรองตาม อยู่ในระหว่างออก ใบรับรองตาม มผช. ที่แก้ไขใหม่)	13 ก.ย. 2547	12 ก.ย. 2550
3	กลุ่มแปรรูปพลาสติก อำเภอบางบ่อ1/24 ม.1 ช.- ถ.- ต.บางพลีน้อย อ.บางบ่อ สมุทรปราการ 10560	ขนมปั้นสิบไส้พลาสติก (มผช. 751/2554: ขนมปั้นสิบ)	25 ต.ค. 2555	24 ต.ค. 2558
4	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บางบ่อพัฒนา 194 ม.4 ช.กำนันวิฑูรย์ ถ.200 ปี ต.บางบ่อ อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ 10560 โทรศัพท์ 0-2707-0651	น้ำพริกเผากุ้ง น้ำพริกเผาพลาสติก และน้ำพริกเผาไทย (มผช. 4/2552 : น้ำพริกเผา)	30 พ.ค. 2554	29 พ.ค. 2557

ที่มา : (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2556)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

วิกิพีเดียสารานุกรมเสรี (2556) ได้กล่าวไว้ว่า โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือเรียกย่อว่า โอทอป (OTOP) เป็นโครงการกระตุ้นธุรกิจประกอบการท้องถิ่น ซึ่งได้รับการออกแบบโดยทักษิณ ชินวัตร สมัยที่ยังดำรงตำแหน่งนายกรัฐมนตรีระหว่าง พ.ศ. 2544-2549 โครงการดังกล่าวมีเป้าหมายจะสนับสนุนผลิตภัณฑ์ลักษณะเฉพาะที่ผลิตและจำหน่ายในท้องถิ่นแต่ละตำบล โดยได้รับแรงบันดาลใจมาจากโครงการหนึ่งหมู่บ้านหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OVOP) ที่ประสบความสำเร็จของญี่ปุ่น โครงการโอทอปกระตุ้นให้ชุมชนหมู่บ้านพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นและการตลาด เลือกผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นมาหนึ่งชิ้นจากแต่ละตำบลมาประทับตราว่า "ผลิตภัณฑ์โอทอป" และจัดหาเวทีในประเทศและระหว่างประเทศเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าเหล่านี้ ผลิตภัณฑ์โอทอปครอบคลุมผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นอย่างกว้างขวาง ซึ่งรวมไปถึงงานหัตถกรรม ฝ้ายและผ้าไหม เครื่องปั้นดินเผา เครื่องประดับแฟชั่น ของใช้ในครัวเรือนและอาหาร หลังจากรัฐประหารในประเทศไทย พ.ศ. 2549 โครงการโอทอปได้ถูกยกเลิกไป ก่อนจะได้รับการฟื้นฟูอีกครั้งแต่เปลี่ยนชื่อใหม่

"หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์" เป็นแนวทางประการหนึ่ง ที่จะสร้างความเจริญแก่ชุมชนให้สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น ให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเองที่ สอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น สามารถจำหน่ายในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยมีหลักการพื้นฐาน 3 ประการ คือ

- ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล (Local Yet Global)
- พึ่งตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์ (Self-Reliance-Creativity)
- การสร้างทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Development)

ผลิตภัณฑ์ ไม่ได้หมายถึงตัวสินค้าเพียงอย่างเดียวแต่เป็นกระบวนการทางความคิดรวมถึงการบริการ การดูแลการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การรักษาภูมิปัญญาไทย การท่องเที่ยว ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี การต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น การแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีจุดเด่น จุดขายที่รู้จักกันแพร่หลายไปทั่วประเทศและทั่วโลก

สำนักงานเทศบาลตำบลบางบ่อ (2006) ได้กล่าวไว้ว่า "หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์" อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการมีกรมประมงเป็นผู้ส่งเสริมการเลี้ยงปลาสด สำหรับแหล่งปลาสดที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี มีรสชาติดี เนื้ออร่อย กลิ่นหอม คือปลาสดบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป เนื่องจากผู้เลี้ยงปลาสดในอำเภอบางบ่อ เป็นผู้แปรรูปปลาสดสดเป็นปลาสดหอม จากภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ซึ่งในปัจจุบันนี้ก็ยังไม่มีจังหวัดไหน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตพลาสติกหุ้มไม้ได้รสชาติดี เหมือนกับพลาสติกหุ้มของอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการเป็นการนำทรัพยากรที่อยู่ในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่า และทำให้พื้นที่อื่นได้รู้จักของดีประจำตำบลประจำอำเภอ แก้ไขปัญหาการว่างงาน เพิ่มรายได้ให้กับชุมชน เพื่อให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และอนุรักษ์สืบสานวิถีชีวิตความเป็นอยู่สืบต่อไป

2.7 ตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ สำนักงานเกษตรอำเภอบางบ่อ (2558)

2.7.1 ตลาดพลาสติกริมถนน เป็นร้านที่ตั้งเป็นแผงรอยตามริมถนน ซึ่งมีอยู่ทั่วไปตามเส้นทางของอำเภอบางบ่อ เช่น ถนนบางนา – ตราด ถนนสุขุมวิทสายเก่า

2.7.2 ตลาดนัดอำเภอทุกๆสัปดาห์แรกของเดือน เป็นตลาดนัดหน้าอำเภอต่างๆ จำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติก เป็นตลาดที่มีวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่นั้นๆ

2.7.3 ตลาดสำนักงานเกษตรจังหวัดและสำนักงานเกษตรอำเภอ เป็นพื้นที่เปิดให้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยรับผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านต่างๆ

2.7.4 ตลาดสินค้าศาลหลักเมืองจังหวัดสมุทรปราการ เป็นตลาดที่ตั้งอยู่ตรงศาลหลักเมืองจังหวัดสมุทรปราการ เป็นแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติกที่มากที่สุด

2.7.5 ตลาดนัดสินค้าโรงพยาบาลสมุทรปราการ เป็นตลาดที่เปิดวันพุธเพียงวันเดียว มีสินค้ามากมายให้เลือกซื้อเป็นตลาดใหญ่

2.7.6 ตลาดสินค้าเกษตรเฉพาะโครงการต่างๆของสำนักงานเกษตร เป็นตลาดที่ตั้งขึ้นเฉพาะเวลาจัดตั้งโครงการของสำนักงานเกษตรต่างๆและเปิดให้แม่ค้าพ่อค้ามาจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในงานได้

2.7.7 งานมหกรรมของดีเมืองปากน้ำ จะจัดขึ้นปีละ 1 ครั้ง รวมของดีของจังหวัดสมุทรปราการ สินค้าเกษตรที่ดีและปลอดภัย

2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

วารุณี สุวรรณจงสถิตและคณะ (2547) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การปรับปรุงกรรมวิธีการทอดและอายุการเก็บรักษาของพลาสติกเค็มทอดกรอบ

พลาสติกเค็มทอดกรอบเป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดการเหม็นหืนได้ง่ายในระหว่างการเก็บรักษาเนื่องจากกระบวนการผลิตและภาชนะบรรจุที่ใช้ การวิจัยนี้มีจุดประสงค์เพื่อปรับปรุงกรรมวิธีการผลิต กำหนดปัจจัยการทอดที่เหมาะสมของพลาสติกเค็มทอดกรอบที่ทอดในน้ำมันท่วมที่สภาวะบรรยากาศปกติ และสภาวะสุญญากาศ เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษา และวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ การปรับปรุงกรรมวิธีการทอดผลิตภัณฑ์พลาสติกเค็มทอดกรอบแบ่งได้ 3 ขั้นตอน คือ 1) กระบวนการทำให้พลาสติกแข็งตัว เพื่อลดความชื้นก่อนทอด พบว่า การทอดที่ 170 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เวลา 10 นาที สามารถลดปริมาณความชื้นของพลาสติกเค็มจากร้อยละ 78.35 เป็นร้อยละ 62.31 ซึ่งดีกว่าการอบที่ 200 องศาเซลเซียส 15 นาที 2) การตัดครีป หาง เลาะก้างให้ปลาเป็นชิ้นเพื่อสะดวกแก่การบริโภค และ 3) การทอดกรอบ โดยศึกษาการทอดที่สภาวะบรรยากาศปกติ (760 mm.Hg) พบว่า อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการทอด คืออุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 15 นาที ปริมาณน้ำมันหลังทอดร้อยละ 33.05 ส่วนการทอดที่สภาวะสุญญากาศ (150 mm.Hg(abs)) คือที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส เวลา 15 นาที ปริมาณน้ำมันหลังทอดร้อยละ 16.59 เมื่อเก็บรักษาผลิตภัณฑ์พลาสติกเค็มทอดกรอบที่ทอดสภาวะปกติและสภาวะสุญญากาศ ที่อุณหภูมิห้อง (30+2 องศาเซลเซียส) ในกระป๋องฝาเปิดง่ายร่วมกับสารดูดซับ O₂ มีอายุการเก็บรักษา 18 และ มากกว่า 20 สัปดาห์ ตามลำดับ และบรรจุโดยไม่ใส่สารดูดซับ O₂ มีอายุการเก็บรักษา 12 และ 18 สัปดาห์ ตามลำดับ คุณค่าทางโภชนาการของพลาสติกเค็มทอดกรอบ 100 กรัม มีพลังงาน 517.81 กิโลแคลอรี โปรตีน 55.37 กรัม ไขมัน 30.05 กรัม คาร์โบไฮเดรต 6.47 กรัม เส้นใย 0.58 กรัม แคลเซียม 312.01 มก. ฟอสฟอรัส 29.81 มก. เกลือ 4.31 กรัม

พวงไข่มุกต์ เพิ่มสินทวี (2529) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ผลของวิธีการแปรรูปต่อองค์ประกอบทางเคมีในพลาสติกแห้งฉายรังสี

การศึกษาผลของวิธีการแปรรูปในการผลิตพลาสติกแห้งฉายรังสี เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา โดยหมักพลาสติกด้วยเกลือนาน 12-15 ชั่วโมง นำมาล้างเกลือออก ทำแห้งโดยการตากแดดจนมีความชื้นตามต้องการแล้วนำไปฉายรังสีและวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางเคมี คือ วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง และกรดไขมันไม่อิ่มตัว จากการทดลองพบว่า ปริมาณการสูญเสียวิตามินบีหนึ่งและวิตามินบีสองในระหว่างการหมักเกลือ 3 ระดับที่ร้อยละ 7.5 10 และ 12.5 พลาสติกหมักเกลือร้อยละ 7.5 วิตามินบีหนึ่งและวิตามินบีสอง เกลืออยู่มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73.5 และ 55.1 ของน้ำหนักแห้ง ตามลำดับ หลังจากตากแห้งจนมีความชื้นร้อยละ 30 จะมีวิตามินบีหนึ่งเหลืออยู่ร้อยละ 51.9 และวิตามินบีสองร้อยละ 29.4 ปริมาณการสูญเสียวิตามินบีหนึ่งและวิตามินบีสอง เนื่องจากรังสีแกมมามีปริมาณต่ำกว่าการสูญเสียโดยการหมักเกลือและการทำแห้ง รังสี แกมมาขนาด 7 กิโลเกรย์ มีผลต่อการสูญเสียวิตามินทั้งสองชนิดมากกว่ารังสีขนาด 3 และ 5 กิโลเกรย์ ส่วนการจุ่มพลาสติกในสารละลายที่มีโซเดียมไตรโพลีฟอสเฟตร้อยละ 3.0 และเกลือแกงร้อยละ 2 นาน 10 นาที ก่อนการหมักสามารถลดการสูญเสียวิตามินบีหนึ่งและวิตามินบีสองในช่วงของการหมักได้ดีที่สุด

การศึกษาผลของความชื้นในพลาสติกแห้ง (ร้อยละ 25, 30 และ 35) และขนาดของรังสีต่อการเปลี่ยนแปลงของกรดไขมันพลาสติกพบว่า ภายหลังจากฉายรังสีปริมาณมาลอนอัลดีไฮด์เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วง 8-16 วัน จากนั้นอัตราการเกิดจะลดลงค่า TBA จะใกล้เคียงกันที่ทุกระดับความชื้น โดยที่ความชื้นร้อยละ 35 จะมีแนวโน้มสูงกว่าที่ระดับความชื้นอื่นเล็กน้อย ค่า TBA มีค่าไม่เกิน 5 มิลลิกรัมของมาลอนอัลดีไฮด์ต่อ 1000 กรัมตัวอย่าง และขนาดของรังสีมีผลต่อการเกิดมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

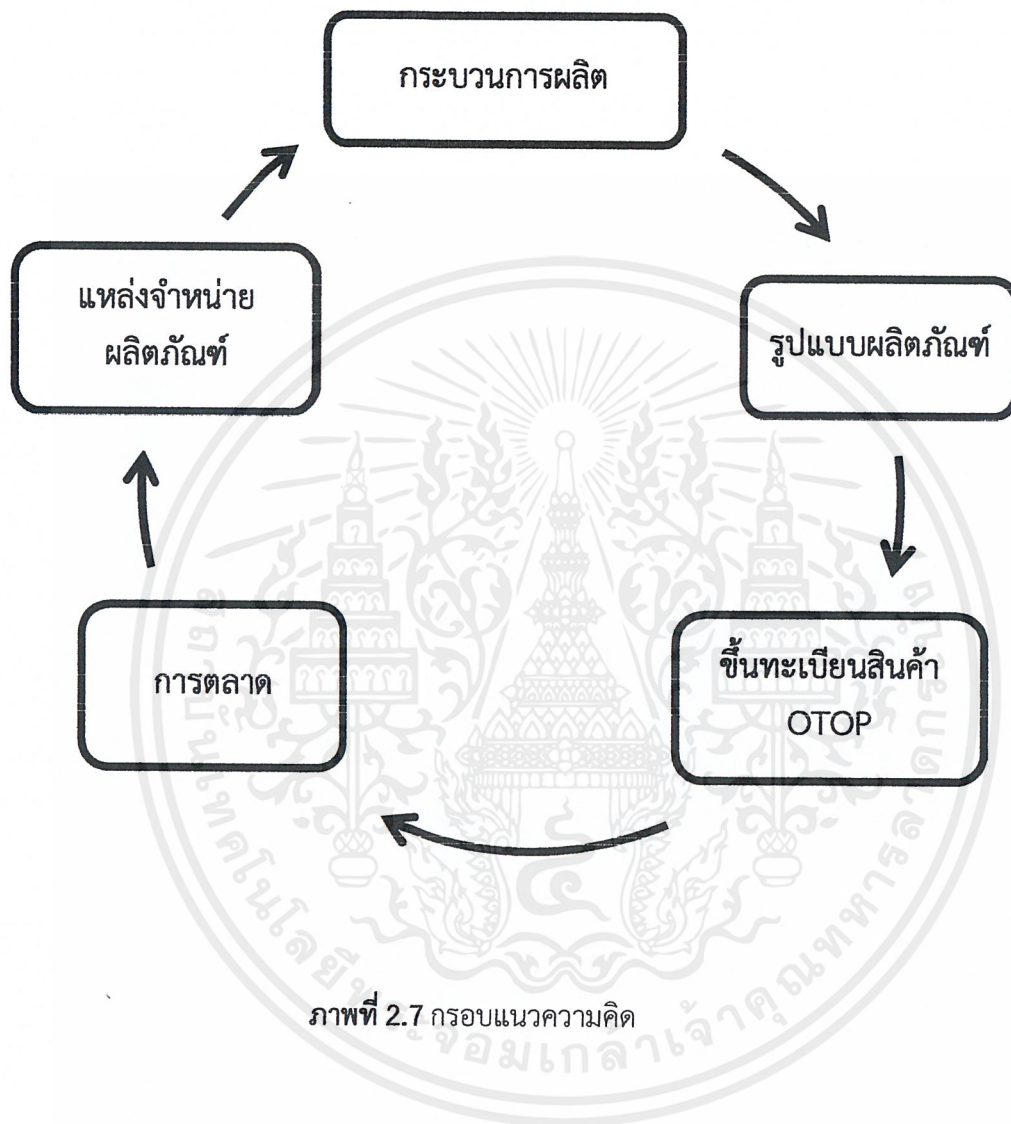
ลอนอัลดีไฮด์ใกล้เคียงกันที่ระดับความชื้นเท่ากัน ปลาสดแห้งฉายรังสีขนาด 5 กิโลกรัม เก็บรักษานาน 28 วัน ที่อุณหภูมิ 28-32 องศา มีการเปลี่ยนแปลงกรดไขมันไม่อิ่มตัว โดยมีปริมาณลดลง โดยเฉพาะกรดลิโนลิคอลลดลงร้อยละ 47 กรดลิโนเลอิกร้อยละ 60.33 และกรดอะแรโคไดนิกร้อยละ 40.08 ตามลำดับ

ศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพฤษภาคม (2556) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การแปรรูปปลาสด

ปลาสด หรือปลาใบไม้ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster pectoralis* (Regan) เป็นปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศ และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค มีแหล่งกำเนิดอยู่ในที่ลุ่มภาคกลาง โดยเฉพาะในจังหวัดสมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา และสมุทรสงคราม เป็นต้น ดังนั้น จึงมีการส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาเลี้ยงปลาสดกันมากขึ้นเพื่อให้เพียงพอับความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศซึ่งผลผลิตของปลาสดที่ได้รับความนิยมทั้งในรูปแบบของปลาสดสด และปลาสดแปรรูป โดยในด้านการแปรรูปปลาสดนั้นผู้ผลิตได้ให้ความสำคัญต่อสุขภาพผู้บริโภคเป็นหลัก อาศัยกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด นอกจากนี้ การแปรรูปปลาสดยังเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการช่วยส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสดของชุมชนให้มีคุณภาพ มีความอร่อย และมีความหลากหลายตามความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ อาจนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในอนาคตอีกด้วย

ปัจจุบันการเพาะเลี้ยงปลาสดกลายเป็นอีกอาชีพที่เกษตรกรให้ความสนใจกันมากขึ้น เนื่องจากปลาสดเป็นปลาน้ำจืดที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศและมีแนวโน้มในการส่งออกไปยังประเทศต่างๆ สูงขึ้น การแปรรูปปลาสดที่ได้มาตรฐาน ย่อมส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพ น่าเชื่อถือและมีลักษณะเป็นไปในทิศทางเดียวกัน หรือเป็นอีกแนวทางหนึ่งของคนในชุมชนที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ ให้มีความหลากหลายและมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ผู้บริโภคนิยมรับประทานปลาสดกันมากขึ้น เนื่องจากเป็นปลาที่มีกลิ่นคาวน้อย รสชาติดี มีประโยชน์ต่อร่างกาย และยังมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากปลาสดให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ซึ่งนับว่าเป็นความแตกต่างที่น่าสนใจ ในอนาคตอันใกล้นี้ ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปปลาสดจะเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการช่วยส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสดของชุมชนให้มีคุณภาพและกลายเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศต่อไป

2.9 กรอบแนวความคิด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3 วิธีการวิจัย

(Research Methodology)

การวิจัยเรื่องการศึกษากลุ่มการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกใน อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ งานวิจัยนี้เป็นงานเชิงปริมาณ ผู้วิจัยเป็นผู้รวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยการเก็บข้อมูลจากผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่ม ทั้งการสัมภาษณ์เชิงลึกและการแบบสังเกตการณ์ โดยมีขั้นตอนในการดำเนินงานวิจัย ดังนี้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1 ประชากร

ประชากรที่จะศึกษา คือ กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการในกรณีศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยจะศึกษาประชากรทั้งหมด จำนวน 6 กลุ่ม รวมทั้งสิ้น 50 ราย ได้แก่ ชุมชนสหกรณ์การเกษตรบางบ่อ จำนวน 8 ราย กลุ่มแปรรูปพลาสติก จำนวน 10 ราย ชุมชนแปรรูปพลาสติกบางบ่อ จำนวน 7 ราย กลุ่มสตรีพัฒนาบางพลีน้อย จำนวน 11 ราย ชุมชนแม่อำนวยพลาสติกบางบ่อ จำนวน 7 ราย ชุมชนผลิตภัณฑ์พลาสติก จำนวน 7 ราย

3.2 เครื่องมือในการศึกษา

3.2.1 เครื่องมือ

เครื่องมือในการวิจัยคือ ใช้แบบสัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์และรูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP รวมทั้งกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป การตลาด และการจำหน่ายพลาสติกแปรรูป โดยการสัมภาษณ์เป็นแบบทางการ เพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ในการศึกษา แล้วทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่กำหนดไว้

3.2.2 วิธีการสร้างและทดสอบเครื่องมือ

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา แบ่งเป็น 2 ประเภท

3.2.2.1 ข้อมูลปฐมภูมิ คือ ข้อมูลได้จากการสัมภาษณ์โดยตรง ได้แก่ คุณเจริญ แสงวัฒน์ กลุ่มชุมชนสหกรณ์การเกษตรบางบ่อ คุณจ้อย เก่งสิงห์ตง กลุ่มแปรรูปพลาสติก คุณไขขาว จันทะเคียน กลุ่มชุมชนแปรรูปพลาสติกบางบ่อ คุณสมพร คงเทียน กลุ่มสตรีพัฒนาบางพลีน้อย คุณวัลภา จารุมาศย์ นวส.ชำนาญการ สำนักงานการเกษตรอำเภอบางบ่อ กลุ่มชุมชนแม่อำนวยพลาสติกบางบ่อและกลุ่มชุมชนผลิตภัณฑ์พลาสติก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.2.2 ข้อมูลทุติยภูมิ คือ ข้อมูลที่ได้จากเอกสารวิชาการ หรือแหล่งข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้องกับความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกอย่างถูกต้องและเหมาะสม

3.2.3 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

หลังจากที่ทำการศึกษาข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์และตรวจสอบความเรียบร้อยแล้วนำไปประมวลผลข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ดังนี้

3.2.3.1 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive method) ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสังคมศาสตร์ เพื่อคำนวณหาค่าสถิติที่ต้องการ

การประเมินระดับความคิดเห็นของผู้ผลิต โดยกำหนดเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5	=	มากที่สุด
4	=	มาก
3	=	ปานกลาง
2	=	น้อย
1	=	น้อยที่สุด

โดยกำหนดเกณฑ์ด้านปัญหาดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ความหมาย
4.22 – 5.00	มากที่สุด
3.42 – 4.21	มาก
2.61 – 3.41	ปานกลาง
1.81 – 2.60	น้อย
1.00 – 1.80	น้อยที่สุด

3.3 ระยะเวลาการศึกษา

ในการทำวิจัยครั้งนี้เริ่มตั้งแต่ มิถุนายน ปี 2558 – พฤศจิกายน ปี 2558 โดยมีรายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 3.3 ระยะเวลาในการทำวิจัย

การดำเนินงาน	ระยะเวลาในการดำเนินงาน											
	ม.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
1. ศึกษาข้อมูล	←————→											
2. เขียนโครงร่าง ร่างและเสนอ โครงร่าง					←————→							
3. ทำแบบสัมภาษณ์									←————→			
4. เก็บรวบรวมข้อมูล					←————→							
5. วิเคราะห์ข้อมูล									←————→			
6. สรุปผลทำเล่ม									←————→			

3.4 งบประมาณที่ใช้จ่ายในการทำงานวิจัย

ในการทำวิจัยครั้งนี้มีรายละเอียดการใช้งบประมาณดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 3.4 งบประมาณการใช้จ่ายในการทำงานวิจัย

รายละเอียด	จำนวนเงิน (บาท)
1. ค่าใช้จ่ายในการเตรียมเอกสาร	300
2. ค่าเดินทาง	1,000
3. ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	500
4. ค่าโทรศัพท์	300
รวม	2,100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลการวิจัยและวิจารณ์ผล

(Findings and Results)

การศึกษาเรื่องการศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ผู้วิจัยได้นำข้อมูลตัวอย่างที่เก็บรวบรวมมาได้จำนวน 50 ชุด ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้วมาทำการวิเคราะห์ ด้วยวิธีการทางสถิติตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยจะนำเสนอผลการวิเคราะห์ไว้ 2 ส่วนดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคมของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก
ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านการ กระบวนการผลิต การตลาด ผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูปในอำเภอ
บางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP ในอำเภอบางบ่อ
จังหวัดสมุทรปราการ

4.1 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมและเศรษฐกิจของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก

4.1.1 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก

ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติกประกอบไปด้วย อายุ เพศ ระดับการศึกษา อาชีพ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 4.1)

อายุ

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก ร้อยละ 35.8 มีอายุ 51 – 60 ปี รองลงมา ร้อยละ 24.5, ร้อยละ 13.2 และร้อยละ 11.3 มีอายุ 41 – 50 ปี, มีอายุ 61 – 70 ปี และมีอายุน้อยกว่า 40 ปี ตามลำดับ และน้อยที่สุด ร้อยละ 9.4 มีอายุ 71 – 80 ปี

เพศ

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก ร้อยละ 50.9 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 43.4 เป็นเพศชาย

ระดับการศึกษา

เกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก ร้อยละ 50.9 จบการศึกษาระดับประถมศึกษาตอนต้น รองลงมา ร้อยละ 22.00, ร้อยละ 11.3 และร้อยละ 7.5 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ระดับปริญญาตรี และระดับ ปวช. ตามลำดับ และน้อยที่สุด ร้อยละ 1.9 จบการศึกษาระดับ ปวส.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาชีพ

เกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก ร้อยละ 60.4 ประกอบอาชีพเป็นผู้ผลิตและจำหน่ายสินค้า รองลงมา ร้อยละ 32.1 ประกอบอาชีพผู้ผลิตสินค้า และน้อยที่สุด ร้อยละ 1.9 ประกอบอาชีพผู้จำหน่ายสินค้า

4.1.2 ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ ของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก

ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ ของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกประกอบไปด้วย แรงงาน รายได้ของครัวเรือน และรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติก

แรงงาน

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ ของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกด้านแรงงาน แรงงานในครัวเรือน (ตารางที่ 4.1) โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก เกษตรกรมีแรงงานในครัวเรือนเฉลี่ย 14.83 โดยทำงานอยู่ในภาคเกษตรเฉลี่ย 33.33 และทำงานอยู่นอกภาคเกษตรเฉลี่ย 40

รายได้ของครัวเรือน

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก มีรายได้ทั้งหมดของครัวเรือนเฉลี่ย 900,941.17 บาทต่อปี รายได้ที่ได้จากภาคเกษตรเฉลี่ย 3,289,714.28 บาทต่อปี รายได้ที่ได้จากผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูปเฉลี่ย 4,383,607.84 บาทต่อปี และเป็นรายได้อื่นๆ ที่มาจากนอกภาคเกษตรเฉลี่ย 477,000 บาทต่อปี

ตารางที่ 4.1.1 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก

N = 50

ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม	เกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก	ค่าเฉลี่ย
1.อายุ		
1.1 น้อยกว่า 40 ปี		11.3
1.2 41 – 50 ปี		24.5
1.3 51 – 60 ปี		35.8
1.4 61 – 70 ปี		13.2
1.5 71 – 80 ปี		9.4
2.เพศ		
2.1 เพศหญิง		50.9
2.2 เพศชาย		43.4
3.ระดับการศึกษา		
3.1 ประถมศึกษาตอนต้น		50.9
3.2 มัธยมศึกษาตอนต้น		22.0
3.3 ระดับ ปวช.		7.5
3.4 ระดับ ปวส.		1.9
3.5 ระดับปริญญาตรี		11.3
4.อาชีพ		
4.1 ประกอบอาชีพผู้ผลิตและผู้จำหน่ายสินค้า		60.4
4.2 ประกอบอาชีพผู้ผลิตสินค้า		32.1
4.3 ประกอบอาชีพผู้จำหน่ายสินค้า		1.9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1.2 ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ ของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก

N = 50

ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ	เกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก	ค่าเฉลี่ย
1. แรงงานครัวเรือน		
1.1 แรงงานรวม(เฉลี่ย)		14.83
1.2 แรงงานในภาคเกษตร		33.33
1.3 แรงงานนอกภาคเกษตร		40
2. รายได้(เฉลี่ย) บาท/ปี		
2.1 รายได้รวมของครัวเรือน		900,941.17
2.2 รายได้รวมจากภาคเกษตร		3,289,714.28
2.3 รายได้รวมจากนอกภาคเกษตร		447,000
2.4 รายได้จากผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป		4,383,607.84

4.2 ข้อมูลด้านกระบวนการผลิต การตลาด ผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป

4.2.1 ข้อมูลกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปพลาสติก ผลจากการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มเกษตรกรมีการนำวัตถุดิบภายในประเทศมาใช้ในการผลิต คิดเป็นร้อยละ 100 มีการรักษาสิ่งแวดล้อมในกระบวนการผลิต คิดเป็นร้อยละ 88.8 ที่ทำการผลิตส่วนหนึ่งเป็นชนในชุมชน คิดเป็นร้อยละ 48.8 มีการควบคุมการผลิต คิดเป็นร้อยละ 89.6 มีศักยภาพผลิตสินค้าเป็นจำนวนมากเพื่อการจำหน่าย คิดเป็นร้อยละ 92 กระบวนการผลิตสินค้ามีความปลอดภัยกับผู้บริโภค คิดเป็นร้อยละ 96.8 ได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์จากสถาบันรับรองมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 80.8 มีการใช้เทคโนโลยีแทนแรงงานในการผลิตสินค้า คิดเป็นร้อยละ 66.8

ข้อมูลปริมาณที่ผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปพลาสติก ผลจากการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มเกษตรกรผลิต คิดเป็นร้อยละ 28.3 ปริมาณ 5 ตัน/ปี รองลงมา ร้อยละ 20.8, ร้อยละ 18. ปริมาณ 2 ตัน/ปี ปริมาณ 1.5 ตัน/ปี และน้อยที่สุดมีสองกลุ่มเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 13.2 ปริมาณ 4 ตัน/ปี และปริมาณ 126 ตัน/ปี ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก ในอำเภอ บางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ผลิตภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จมากที่สุด ได้แก่ พลาสติกหอม,

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พลาสติกแตกเดียว, พลาสติกหอมสุญญากาศ(บรรจุกล่อง), พลาสติกหอดกรอบ พลาสติกหอมมีกระบวนการผลิต ดังนี้ นำพลาสติกสดมาขูดเกล็ด ตัดหัว เอาไส้ปลาออก นำมาใส่เกลือคลุกเคล้าจนเกลือละลายจนหมด หมักไว้เป็นเวลา 1 คืน แล้วนำมาล้าง ตากแดดเป็นเวลา 2 วัน พร้อมออกจำหน่าย พลาสติกแตกเดียวมีกระบวนการผลิต น็อคพลาสติกด้วยน้ำแข็ง ขอดเกล็ดปลา ตัดหัวปลา ล้างปลาให้สะอาด แล้วนำมาหมักเกลือ 3 วัน แช่ในน้ำ 1 ชั่วโมง แล้วนำมาตาก เมื่อปลาแห้งก็นำออกจำหน่าย พลาสติกหอมสุญญากาศมีการบวนการผลิตเช่นเดียวกับพลาสติกหอม แต่มีการนำมาบรรจุสุญญากาศเพื่อเพิ่มมูลค่า การเก็บรักษาที่นานขึ้น และขนส่งสะดวก พลาสติกหอดกรอบ มีกระบวนการผลิต นำพลาสติกสดมาขูดเกล็ด ตัดหัวควักไส้ แล้วนำเกลือปนมาคลุกเคล้ากับพลาสติกและหมักไว้ 1 คืน แล้วนำปลามาล้างให้สะอาด และนำไปหอดกรอบทั้งตัว แล่ข้างออก จัดตกแต่งใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย ในส่วนของการตลาดพบว่า มีหน่วยงานราชการให้ความรู้ มีการจัดแสดงสินค้า โฆษณาผ่านสื่อ และมีการบอกท่วงเทียว และส่งออกต่างประเทศ

ข้อมูลการตลาดการจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติก ผลจากการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มเกษตรกรผลิตสินค้าเพียงพอต่อการจำหน่าย คิดเป็นร้อยละ 88 ได้รับกำไรที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายสินค้า คิดเป็นร้อยละ 73.6 สินค้าที่ผลิตและจำหน่ายเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิมคิดเป็นร้อยละ 98.8 ส่งสินค้าไปให้พ่อค้าคนกลางจำหน่าย คิดเป็นร้อยละ 32.1 สินค้าที่ผลิตและจำหน่ายมีการผลิตออกมาหลายรูปแบบ คิดเป็นร้อยละ 59.2 มีสถานที่ตั้งร้านค้าหรือโชว์ผลิตภัณฑ์มีจำหน่ายหลายรูปแบบคิดเป็นร้อยละ 59.2 มีสถานที่ตั้งร้านค้าหรือโชว์ผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 59.2 มีสถานที่จำหน่ายสินค้ามีความสะดวก คิดเป็นร้อยละ 70.4 มีสถานที่จำหน่ายสินค้าที่เดินทางสะดวก คิดเป็นร้อยละ 70.4 มีภาพลักษณ์และความน่าเชื่อถือของร้านค้า คิดเป็นร้อยละ 83.2 มีบรรยากาศของร้านค้าดูใจผู้ซื้อ คิดเป็นร้อยละ 75.2 มีความสะอาดของร้าน คิดเป็นร้อยละ 74.4 มีการจัดวางตำแหน่งสินค้าดูใจผู้ซื้อ คิดเป็นร้อยละ 64.4 มีการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า คิดเป็นร้อยละ 76.4 มีความรวดเร็วของการบริการ คิดเป็นร้อยละ 75.2 มีการบริการจัดส่งสินค้า คิดเป็นร้อยละ 70 มีการประชาสัมพันธ์สินค้า คิดเป็นร้อยละ 72.4 มีการฟื้นฟูสภาพธรรมชาติควบคู่กับการดำเนินการทางการตลาด คิดเป็นร้อยละ 66.8 มีขนาดและจำนวนร้านค้าที่มีความเหมาะสมกับความต้องการของตลาด คิดเป็นร้อยละ 75.6

แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติก ผลจากการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มเกษตรกร จำหน่ายในท้องถิ่นมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 82 รองลงมาคือศูนย์แสดงสินค้าต่าง คิดเป็นร้อยละ 58 และน้อยที่สุดคือจำหน่ายแหล่งท่องเที่ยว คิดเป็นร้อยละ 30 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.2 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย N = 50

กระบวนการผลิต/การตลาด/แหล่งจำหน่าย	ร้อยละ	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบน					น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	แปรผล
			มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	มากที่สุด			
1.การผลิต										
1.1 มีการนำวัตถุดิบภายในประเทศมาใช้ในการผลิต(เฉลี่ย)	100	5.00	0.00	0	0	0	0	0	0	มากที่สุด
1.2 มีการรักษาสีสิ่งแวดล้อมในกระบวนการผลิต(เฉลี่ย)	88.8	4.4	0.67	18	5	0	0	0	0	มากที่สุด
1.3 ที่ทำการผลิตส่วนหนึ่งเป็นต้นในชุมชน(เฉลี่ย)	48.8	2.44	1.51	8	12	0	0	24	0	น้อย
1.4 มีการควบคุมการผลิต(เฉลี่ย)	89.5	3.68	0.50	24	0	0	0	0	0	มากที่สุด
1.5 มีศักยภาพผลิตสินค้าเป็นมากเพื่อการจำหน่าย(เฉลี่ย)	92	4.60	0.67	35	10	5	0	0	0	มากที่สุด
1.6 กระบวนการผลิตสินค้ามีความเกี่ยวข้องกับบุคคล	96.8	4.94	0.37	42	8	0	0	0	0	มากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย (ต่อ) N = 50

กระบวนการผลิต/การตลาด/แหล่งจำหน่าย	ค่าร้อยละ	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบน					ค่าความถี่
			มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
1.7 ได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์จากสถาบันรับรองมาตรฐาน(เฉลี่ย)	80.0	4.44	1.56	2	5	0	9	มาก
1.8 มีการใช้เทคโนโลยีแทนแรงงานการผลิตสินค้า(เฉลี่ย)	66.8	3.34	0.86	29	10	10	0	ปานกลาง
2. การตลาด								
2.1 ผลิตสินค้าเพียงพอต่อการจำหน่าย(เฉลี่ย)	88	4.40	0.93	0	15	0	0	มาก
2.2 ได้รับกำไรที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายสินค้า(เฉลี่ย)	73.6	3.68	0.47	34	16	0	0	มาก
2.3 สินค้าที่ผลิตและจำหน่ายเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม(เฉลี่ย)	98.8	4.94	0.24	47	3	0	0	มากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

N = 50

ตารางที่ 4.2 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย (ต่อ)

กระบวนการผลิต/การตลาด/แหล่งจำหน่าย	ค่าร้อยละ	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบน			ค่าความถี่			ตัวแปร
			มาตรฐาน	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	มากที่สุด	
2.4 ส่งสินค้าไปให้พ่อค้าคนกลางจำหน่าย(เฉลี่ย)	32.1	1.62	0.97	1	14	0	35	น้อย	
2.5 สินค้าที่ผลิตและจำหน่ายมีการผลิตออกมาหลายรูปแบบ(เฉลี่ย)	59.2	2.96	1.32	16	12	6	11	ปาน	
2.6 มีสถานที่ตั้งร้านค้าหรือโชว์ผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสม(เฉลี่ย)	59.2	2.96	1.27	15	12	9	9	ปาน	
2.7 มีสถานที่จำหน่ายสินค้ามีความสะดวก(เฉลี่ย)	70.4	3.52	0.70	17	27	1	0	มาก	
2.8 มีสถานที่จำหน่ายสินค้าที่เดินทางสะดวก(เฉลี่ย)	70.4	3.52	0.70	17	27	1	0	มาก	
2.9 มีภาพลักษณ์และความน่าเชื่อถือของร้านค้า(เฉลี่ย)	83.2	4.16	0.59	38	2	0	0	มาก	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น มิอนุญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 ระบบการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย (ต่อ)

N = 50

กระบวนการผลิต/การตลาด/แหล่งจำหน่าย	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ค่าความถี่						
			มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		
2.10 มีบรรยากาศของร้านค้าผู้ซื้อ (เฉลี่ย)	75.2	3.76	0.77	10	18	22	0	0	มาก
2.11 มีความสะอาดของร้าน (เฉลี่ย)	74.4	3.72	0.80	11	14	25	0	0	มาก
2.12 มีการจัดวางตำแหน่งสินค้าผู้ซื้อ (เฉลี่ย)	64.4	3.72	1.41	5	26	19	0	0	มาก
2.13 มีการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า (เฉลี่ย)	76.4	3.22	0.62	10	17	6	8	9	ปานกลาง
2.14 มีความรวดเร็วของการบริการ (เฉลี่ย)	75.2	3.82	0.62	6	29	15	0	0	มาก
2.15 มีการบริการจัดส่งสินค้า (เฉลี่ย)	70	3.76	0.50	5	28	17	0	0	มาก
2.16 มีการประชาสัมพันธ์สินค้า (เฉลี่ย)	72.4	3.5	0.49	0	25	25	0	0	ปานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย (ต่อ) N = 50

กระบวนการผลิต/การตลาด/แหล่งจำหน่าย	ค่าร้อยละ	ค่าส่วนเบี่ยงเบน			ค่าความถี่		
		มาตรฐาน	มาก	น้อย	ปานกลาง	น้อย	ต่ำแปร
2.17 มีการฟื้นฟูสภาพธรรมชาติควบคู่กับการดำเนินการทางการตลาด(เฉลี่ย)	66.8	0.71	0	31	19	0	มาก
2.18 มีขนาดและจำนวนร้านค้าที่มีความเหมาะสมกับความต้องการของตลาด(เฉลี่ย)	75.6	0.88	6	6	37	1	ปานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย(ต่อ)

N = 50

กระบวนการผลิต/ การตลาด/แหล่งจำหน่าย	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ค่าความถี่
3.ปริมาณที่ผลิต			
3.1 ปริมาณที่ผลิต 1.5 ต้น/ปี (เฉลี่ย)	4.42	1.34	10
3.2 ปริมาณที่ผลิต 2 ต้น/ปี (เฉลี่ย)	1.40	0.94	11
3.3 ปริมาณที่ผลิต 4 ต้น/ปี (เฉลี่ย)	54.71	64.71	7
3.4 ปริมาณที่ผลิต 5 ต้น/ปี (เฉลี่ย)	0.95	0.75	15
3.5 ปริมาณที่ผลิต 126 ต้น/ปี (เฉลี่ย)	1.74	2.05	7
4.แหล่งจำหน่าย			
4.1จำหน่ายในท้องถิ่นมากที่สุด(เฉลี่ย)	2.5	2.4	41
4.2ศูนย์แสดงสินค้าต่างๆ(เฉลี่ย)	1.75	2.1	29
4.3จำหน่ายแหล่งท่องเที่ยว(เฉลี่ย)	0.88	1.7	15

4.3 ข้อมูลด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP

รูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติก ผลการวิเคราะห์พบว่า พลาสติกหอม คิดเป็นร้อยละ 40 พลาสติกทอดกรอบ คิดเป็นร้อยละ 44 พลาสติกแดดเดียว คิดเป็นร้อยละ 16 พลาสติกบรรจุกล่อง คิดเป็นร้อยละ 10 พลาสติกหอมสุญญากาศ คิดเป็นร้อยละ 12 น้ำพริกตาแดงพลาสติก คิดเป็นร้อยละ 14 และพลาสติกอบกรอบ คิดเป็นร้อยละ 10

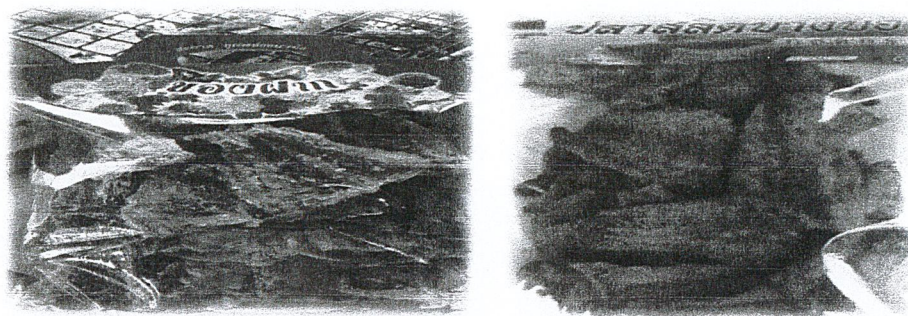
ตารางที่ 4.3 ข้อมูลรูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP

N=50

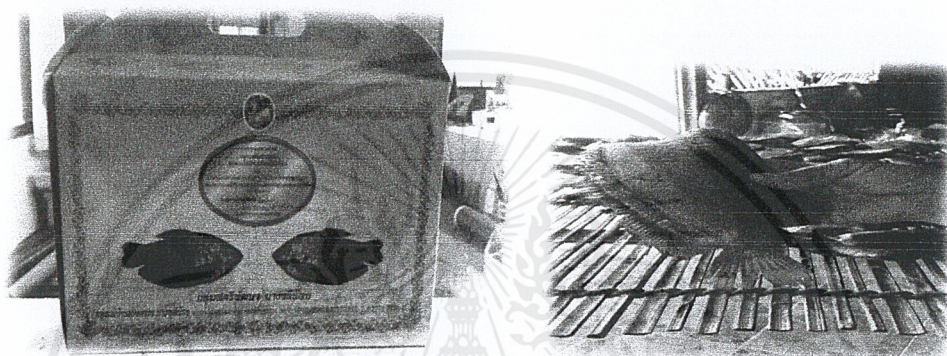
รูปแบบผลิตภัณฑ์	ค่าร้อยละ	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบน			ตัวแปร
			ค่าส่วนเบี่ยงเบน	ค่าความถี่	มาตรฐาน	
1.พลาสติกหอดกรอบ	44	4.28	7.32	22	มาก	
2.น้ำพริกตาแดงพลาสติก	14	5	5.75	7	มากที่สุด	
3.พลาสติกแดดเดียว	16	4.25	6.38	8	มาก	
4.พลาสติกบรรจุกล่อง	10	5	7.35	5	มากที่สุด	
5.พลาสติกอบกรอบ	10	3	8.39	5	ปานกลาง	
6.พลาสติกหอมสุญญากาศ	12	5	9.90	6	มากที่สุด	
7.พลาสติกหอม	40	4.6	7.32	20	มากที่สุด	

ผลจากการวิเคราะห์พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นเป็นสินค้า OTOP จะต้องผ่านการคัดเลือก การทดสอบ ในเรื่องของรสชาติ สี สีสันสวยงาม เนื้อไม่ยุ่ย หนึ่ไม่ยุ่ย มีทุกขนาดให้เลือกรับประทาน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สำคัญไม่มีสารเคมี ต้องผ่านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ต้องขึ้นทะเบียนในเขตอำเภอ ต้องนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบคุณภาพว่ามีเชื้อราหรือไม่ ความเค็มเกินมาตรฐานหรือไม่ใส่สารกันบูดหรือไม่ มีจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์หรือมีจุลินทรีย์ที่ไม่เป็นประโยชน์หรือไม่ และต้องผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดังภาพ 4.8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

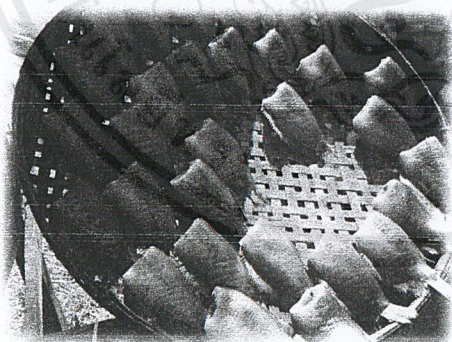


พลาสติกขูดกรอบ

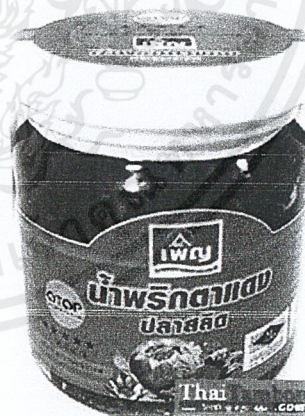


พลาสติกหอมสุญญากาศ

พลาสติกหอม



พลาสติกแตกเดียว



น้ำพริกตาแดงพลาสติก

ภาพที่ 4.8 รูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก ในอำเภอบางปะอง จังหวัดสมุทรปราการ ผลิตภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จมากที่สุด ได้แก่ พลาสติกหอม, พลาสติกแตกเดียว, พลาสติกหอมสุญญากาศ(บรรจุกล่อง), พลาสติกขูดกรอบ พลาสติกหอมมีกระบวนการผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนี้ นำพลาสติกสดมาขูดเกล็ด ตัดหัว เอาไส้ปลาทิ้ง นำมาใส่เกลือคลุกเคล้าจนเกลือละลายจนหมด หมักไว้เป็นเวลา 1 คืน แล้วนำมาล้าง ตากแดดเป็นเวลา 2 วัน พร้อมออกจำหน่าย พลาสติกแดดเดียวมีกระบวนการผลิต น็อคพลาสติกด้วยน้ำแข็ง ขูดเกล็ดปลา ตัดหัวปลา ล้างปลาให้สะอาด แล้วนำมาหมักเกลือ 3 วัน แช่ในน้ำ 1 ชั่วโมง แล้วนำมาตาก เมื่อปลาแห้งก็นำออกจำหน่าย พลาสติกหอมสุญญากาศมีการบวนการผลิตเช่นเดียวกับพลาสติกหอม แต่มีการนำมาบรรจุสุญญากาศเพื่อเพิ่มมูลค่า การเก็บรักษาที่นานขึ้น และขนส่งสะดวก พลาสติกทอดกรอบ มีกระบวนการผลิต นำพลาสติกสดมาขูดเกล็ด ตัดหัวควักไส้ แล้วนำเกลือปนมาคลุกเคล้ากับพลาสติกต่อและหมักไว้ 1 คืน แล้วนำปลามาล้างให้สะอาด และนำไปทอดกรอบทั้งตัว แล่กางออก จัดตกแต่งใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย ในส่วนของการตลาดพบว่า มีหน่วยงานราชการให้ความรู้ มีการจัดแสดงสินค้า โฆษณาผ่านสื่อ และมีการบอกต่อทั้งเที่ยว และส่งออกต่างประเทศ

4.4 วิจารณ์ผลการวิจัย

ปัจจุบันกลุ่มเกษตรกรที่เลี้ยงปลาสลิดลดลงจากเดิมเป็นอย่างมาก เนื่องด้วยปัจจุบันเกษตรกรที่เลี้ยงปลาสลิดในอดีตมีอายุมากขึ้น ไม่มีผู้สืบทอด และพื้นที่เลี้ยงปลาสลิดลดน้อยลง ไม่ได้รับการส่งเสริมหรือช่วยเหลือจากภาครัฐ และเกษตรกรหันไปทำโรงงาน และขายที่ดินในการเลี้ยงปลาสลิด ทำให้มีจำนวนลดน้อยลง และกำลังจะหายไปจากอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เกษตรกรจึงต้องการให้ภาครัฐเข้ามาช่วยเหลือ ช่วยส่งเสริมในการเลี้ยงปลาสลิด เพื่อให้มีปลาสลิดในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งจะสอดคล้องกับ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสมุทรปราการ ที่จัดตั้งโครงการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้และแปรรูปปลาสลิดของกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนกลาง เพื่อส่งเสริมให้ได้มาตรฐาน OTOP และส่งเสริมการส่งออก และคุณยุพินท์ วิวัฒน์ชัยเศรษฐ์ กองส่งเสริมการประมง กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในเรื่องการเลี้ยงปลาสลิด

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

(Conclusions and Recommendations)

การศึกษาค้นคว้านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง การสำรวจกลุ่มที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก และการเสวนากลุ่มด้วยแบบสัมภาษณ์ เป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 50 ตัวอย่าง ประกอบไปด้วย กลุ่มเกษตรกรที่ทำแปรรูปผลิตภัณฑ์ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ โดยจะนำเสนอผลการวิเคราะห์ไว้ 2 ส่วน คือ ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคมของเกษตรกรที่ทำแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก และข้อมูลกระบวนการผลิต แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ รูปแบบผลิตภัณฑ์และการได้ขึ้นเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสรุปได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก

ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติกประกอบไปด้วย อายุ เพศ ระดับการศึกษา อาชีพ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 4.1)

อายุ

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก ร้อยละ 35.8 มีอายุ 51 – 60 ปี รองลงมา ร้อยละ 24.5, ร้อยละ 13.2 และร้อยละ 11.3 มีอายุ 41 – 50 ปี, มีอายุ 61 – 70 ปี และมีอายุน้อยกว่า 40 ปี ตามลำดับ และน้อยที่สุด ร้อยละ 9.4 มีอายุ 71 – 80 ปี

เพศ

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก ร้อยละ 50.9 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 43.4 เป็นเพศชาย

ระดับการศึกษา

เกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก ร้อยละ 50.9 จบการศึกษาระดับประถมศึกษาตอนต้น รองลงมา ร้อยละ 22.00, ร้อยละ 11.3 และร้อยละ 7.5 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ระดับปริญญาตรี และระดับ ปวช. ตามลำดับ และน้อยที่สุด ร้อยละ 1.9 จบการศึกษาระดับ ปวส.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาชีพ

เกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติก ร้อยละ 60.4 ประกอบอาชีพเป็นผู้ผลิตและจำหน่ายสินค้า รองลงมา ร้อยละ 32.1 ประกอบอาชีพผู้ผลิตสินค้า และน้อยที่สุด ร้อยละ 1.9 ประกอบอาชีพผู้จำหน่ายสินค้า

5.1.2 ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ ของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก

ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ ของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกประกอบไปด้วย แรงงาน รายได้ของครัวเรือน และรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติก

แรงงาน

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ ของเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกด้านแรงงาน แรงงานในครัวเรือน (ตารางที่ 4.2) โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก เกษตรกรมีแรงงานในครัวเรือนเฉลี่ย 14.83 โดยทำงานอยู่ในภาคเกษตรเฉลี่ย 33.33 และทำงานอยู่นอกภาคเกษตรเฉลี่ย 40

รายได้ของครัวเรือน

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก มีรายได้ทั้งหมดของครัวเรือนเฉลี่ย 900,941.17 บาทต่อปี รายได้ที่ได้จากภาคเกษตรเฉลี่ย 3,289,714.28 บาทต่อปี รายได้ที่ได้จากผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูปเฉลี่ย 4,383,607.84 บาทต่อปี และเป็นรายได้อื่น ๆ ที่มาจากนอกภาคเกษตรเฉลี่ย 477,000 บาทต่อปี

5.1.3 ข้อมูลกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปพลาสติก ผลจากการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มเกษตรกรมีการนำวัตถุดิบภายในประเทศมาใช้ในการผลิต คิดเป็นร้อยละ 100 มีการรักษาสิ่งแวดล้อมในกระบวนการผลิต คิดเป็นร้อยละ 88.8 ที่ทำการผลิตส่วนหนึ่งเป็นคนในชุมชน คิดเป็นร้อยละ 48.8 มีการควบคุมการผลิต คิดเป็นร้อยละ 89.6 มีศักยภาพผลิตสินค้าเป็นจำนวนมากเพื่อการจำหน่าย คิดเป็นร้อยละ 92 กระบวนการผลิตสินค้ามีความปลอดภัยกับผู้บริโภค คิดเป็นร้อยละ 96.8 ได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์จากสถาบันรับรองมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 80.8 มีการใช้เทคโนโลยีแทนแรงงานในการผลิตสินค้า คิดเป็นร้อยละ 66.8

ปริมาณที่ผลิต

ข้อมูลปริมาณที่ผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปพลาสติก ผลจากการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มเกษตรกรผลิต คิดเป็นร้อยละ 28.3 ปริมาณ 5 ตัน/ปี รองลงมา ร้อยละ 20.8, ร้อยละ 18. ปริมาณ 2 ตัน/ปี ปริมาณ 1.5 ตัน/ปี และน้อยที่สุดมีสองกลุ่มเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 13.2 ปริมาณ 4 ตัน/ปี และปริมาณ 126 ตัน/ปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตลาด

ข้อมูลการตลาดการจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติก ผลจากการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มเกษตรกรผลิตสินค้าเพียงพอต่อการจำหน่าย คิดเป็นร้อยละ 88 ได้รับกำไรที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายสินค้า คิดเป็นร้อยละ 73.6 สินค้าที่ผลิตและจำหน่ายเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม คิดเป็นร้อยละ 98.8 ส่งสินค้าไปให้พ่อค้าคนกลางจำหน่าย คิดเป็นร้อยละ 32.1 สินค้าที่ผลิตและจำหน่ายมีการผลิตออกมาหลายรูปแบบ คิดเป็นร้อยละ 59.2 มีสถานที่ตั้งร้านค้าหรือโชว์ผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 59.2 มีสถานที่จำหน่ายสินค้ามีความสะดวก คิดเป็นร้อยละ 70.4 มีสถานที่จำหน่ายสินค้าที่เดินทางสะดวก คิดเป็นร้อยละ 70.4 มีภาพลักษณ์และความน่าเชื่อถือของร้านค้า คิดเป็นร้อยละ 83.2 มีบรรยากาศของร้านค้าจูงใจผู้ซื้อ คิดเป็นร้อยละ 75.2 มีความสะอาดของร้านค้า คิดเป็นร้อยละ 74.4 มีการจัดวางตำแหน่งสินค้าจูงใจผู้ซื้อ คิดเป็นร้อยละ 64.4 มีการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า คิดเป็นร้อยละ 76.4 มีความรวดเร็วของการบริการ คิดเป็นร้อยละ 75.2 มีการบริการจัดส่งสินค้า คิดเป็นร้อยละ 70 มีการประชาสัมพันธ์สินค้า คิดเป็นร้อยละ 72.4 มีการฟื้นฟูสภาพธรรมชาติควบคู่กับการดำเนินการทางการตลาด คิดเป็นร้อยละ 66.8 มีขนาดและจำนวนร้านค้าที่มีความเหมาะสมกับความต้องการของตลาด คิดเป็นร้อยละ 75.6

แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์

แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลาสติก ผลจากการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มเกษตรกร จำหน่ายในท้องถิ่นมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 82 รองลงมาคือศูนย์แสดงสินค้าต่าง คิดเป็นร้อยละ 58 และน้อยที่สุดคือจำหน่ายแหล่งท่องเที่ยว คิดเป็นร้อยละ 30 ตามลำดับ

5.1.4 รูปแบบผลิตภัณฑ์ปลารูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติก ผลการวิเคราะห์พบว่า พลาสติกหอม คิดเป็นร้อยละ 40 พลาสติกทอกรอบ คิดเป็นร้อยละ 44 พลาสติกแดดเดียว คิดเป็นร้อยละ 16 พลาสติกบรรจุกล่อง คิดเป็นร้อยละ 10 พลาสติกหอมสุญญากาศ คิดเป็นร้อยละ 12 น้ำพริกตาแดง พลาสติก คิดเป็นร้อยละ 14 และพลาสติกอกรอบ คิดเป็นร้อยละ 10

5.1.5 ผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นเป็นสินค้า OTOP ผลจากการวิเคราะห์พบว่า จะต้องผ่านการคัดเลือกการทดสอบ ในเรื่องของรสชาติ สี สันสวยงาม เนื้อไม่ยุ่ย หนึ่ไม่ยุ่ย มีทุกขนาดให้เลือกรับประทาน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สำคัญไม่มีสารเคมี ต้องผ่านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ต้องขึ้นทะเบียนในเขตอำเภอ ต้องนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบคุณภาพว่ามีเชื้อราหรือไม่ ความเค็มเกินมาตรฐานหรือไม่ใส่สารกันบูดหรือไม่ มีจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์หรือมีจุลินทรีย์ที่ไม่เป็นประโยชน์หรือไม่ และต้องผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะจากการดำเนินการวิจัย

ผลการวิจัยการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกทำให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นกับเกษตรกร ปัญหาที่สำคัญคือเรื่องพลาสติกสดซึ่งในพื้นที่อำเภอบางบ่อ มีไม่เพียงพอ เนื่องจากพื้นที่ในการเลี้ยงลดน้อยลง เพราะอุตสาหกรรมเข้ามามีบทบาทมากขึ้น เกษตรกรจึงเลิกเรียนพลาสติก และขายที่ให้กับอุตสาหกรรม เพราะคิดว่าทำงานโรงงานจะมีรายได้มากกว่า และในการเลี้ยงพลาสติก ต้องการน้ำสะอาด ถ้าน้ำไม่สะอาดพลาสติกก็จะตาย โรงงานอุตสาหกรรมได้ปล่อยน้ำเสียลงแม่น้ำลำคลอง ทำให้น้ำเน่าเสีย เกษตรกรไม่สามารถนำน้ำมาใช้เลี้ยงพลาสติกได้ เกษตรกรไม่ได้รับการช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ สิ่งที่เกษตรกรต้องการคือให้หน่วยงานภาครัฐเข้ามาทำหน้าที่ในการช่วยเหลือเกษตรกรผู้เลี้ยงพลาสติกบ้าง

5.2.2 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยในครั้งต่อไป

ในการวิจัยครั้งต่อไปควรมีการศึกษาเรื่องปัญหา อุปสรรค การส่งเสริม ในการเลี้ยงพลาสติกในพื้นที่ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เพราะปัญหาหลักคือ การเลี้ยงพลาสติกลดน้อยลง และมีแนวโน้มว่าพลาสติกบางบ่อจะหมดไป

บรรณานุกรม

- กรมการพัฒนาชุมชนกระทรวงมหาดไทย. 2554. **ภูมิปัญญา OTOP**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.bangkokideaeasy.com/informations/otopdelivery/index.php?op=dynamiccontent_detail&dynamiccontent_id=2206 [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]
- กรมประมง. กรมประมงพัฒนาวิธีผลิตพลาสติกเค็มแห้งคุณภาพดี. **เทคโนโลยีชาวบ้าน**, กรกฎาคม, 2543, ปีที่12, ฉบับที่ 242, หน้า 82.
- ครรรชิต จตุประสงศ์. **สารพันคุณค่าจากเนื้อปลา**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.tsu.ac.th/mou/files/linkfiles/r/12.doc> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]
- นฤตม บุญ-หลง. **พลาสติกแห้ง. รายงานสถานการณ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากเนื้อ ปลา และผลิตภัณฑ์ทะเล**, 2533, หน้า 82-83. (338.4764169 น 17 2533)
- ณิธิชา ธรรมธนากุล. 2552. **การแปรรูปและการผลิตสินค้าอาหาร**. [ออนไลน์ เข้าถึงได้จาก http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:1QR0iyD1WZ0J:pirun.ku.ac.th/~feconct/119331/119331_S_4.ppt+&cd=6&hl=th&ct=clnk&gl=th [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]
- ไทยตำบลดอทคอม. 2558. **ข้อมูล OTOP**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.thaitambon.com/shop/01912155043%E0%B8%81%E0%B8%A5%E0%B8%B8%E0%B9%88%E0%B8%A1%E0%B9%81%E0%B8%A1%E0%B9%88%E0%B8%9A%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%99%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A9%E0%B8%95%E0%B8%A3%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%94%E0%B8%AB%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%A2%E0%B8%AA%E0%B8%B1%E0%B8%A1%E0%B8%9E%E0%B8%B1%E0%B8%99%E0%B8%98%E0%B9%8C> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]
- พวงไข่มุกด์ เพิ่มสินทวี. 2529. **วิทยานิพนธ์ (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร)) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 91. ผลของวิธีการแปรรูปต่อองค์ประกอบทางเคมีในพลาสติกแห้งฉายรังสี**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4206003.pdf>. [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]
- วชิรปราณี คล้ายทอง. 2542. **เศรษฐกิจการแปรรูปพลาสติก : กรณีศึกษาจังหวัดสมุทรปราการ**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.fisheries.go.th/extension/eco_salid.pdf. [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิกิพีเดียสารานุกรมเสรี. 2556. **หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก

https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%AB%E0%B8%99%E0%B8%B6%E0%B9%88%E0%B8%87%E0%B8%95%E0%B8%B3%E0%B8%9A%E0%B8%A5_%E0%B8%AB%E0%B8%99%E0%B8%B6%E0%B9%88%E0%B8%87%E0%B8%9C%E0%B8%A5%E0%B8%B4%E0%B8%95%E0%B8%A0%E0%B8%B1%E0%B8%93%E0%B8%91%E0%B9%8C [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

วารุณี สุวรรณจงสถิต. 2547. **จินตนา อุบัติสสกุล. จิรวรรณ แยมประยูร. กมลวรรณ แจ้งชัด.**

การปรับปรุงกรรมวิธีการทอดและอายุการเก็บรักษาของปลาสดเค็มทอดกรอบ. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4206003.pdf>. [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

ศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศศาสตร์และเทคโนโลยี. 2556. **การแปรรูปปลาสด**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR29.pdf>. [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

สุกัญญา ตาลสุข. **องค์ความรู้อาหารปลอดภัย ปลาสดแพรรกหนามแดง**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.mcs.most.go.th/WEB-ESERVICES/km_community_technology/fish-1.html [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

สำนักงานเกษตรอำเภอบางบ่อ. 2558. **ตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.bangbo.samutprakan.doae.go.th> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

สำนักงานเทศบาลตำบลบางบ่อ. 2006. **หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์อำเภอบางบ่อ**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://bangbo.go.th/default.php?bmodules=html&html=souvenir> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

สำนักงานประมงจังหวัดสมุทรปราการ. 2556. **การส่งเสริมการเลี้ยงปลาสด**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.fisheries.go.th/fpo-samutpra/index.php?option=com_content&view=article&id=45:saliddev&catid=35:object&Itemid=67 [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ปลาเค็ม : ปลาสด. มอก. 1199-2536.** 10 หน้า.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. **รายชื่อผู้ที่ได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดสมุทรปราการ**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก

<http://tcps.tisi.go.th/public/certificatelist.aspx?province=11&provincename=%u0e2a%u0e21%u0e38%u0e17%u0e23%u0e1b%u0e23%u0e32%u0e01%u0e32%u0e23> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2556. การแปรรูปพลาสติก. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR29.pdf> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]

อุดม สุนทรวิภาค และอารีย์ วานิช. การศึกษาวิธีการผลิตและเก็บรักษาพลาสติกแห้ง (Study on keeping quality of salt-dried Scpat-Siam). รายงานผลการทดลอง แผนกอุตสาหกรรม สัตว์น้ำ กรมประมง, 2517, หน้า 25-31. (รายงาน 664.94072 ป17 2517)

OTOP today. 2015. ข้อมูล OTOP. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก

<http://www.otoptoday.com/wisdom/474/%E0%B8%9B%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%AA%E0%B8%A5%E0%B8%B4%E0%B8%94%E0%B8%AB%E0%B8%AD%E0%B8%A1%E0%B8%9A%E0%B8%B2%E0%B8%87%E0%B8%9A%E0%B9%88%E0%B8%AD> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก

เครื่องมือในการเก็บข้อมูล

หนังสือตอบรับบทความวิจัยเพื่อนำเสนอในการประชุมวิชาการ
ระดับชาติราชภัฏหมู่บ้านจอมบึงวิจัย ครั้งที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แบบสัมภาษณ์เกษตรกร

เรื่อง การศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก ในอำเภอ
บางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

ชื่อ - นามสกุล (เกษตรกร).....

บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัดสมุทรปราการ

ส่วนที่ 1 สถานภาพส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม (โปรดตอบคำถามและกาเครื่องหมาย

✓ ลงในข้อความที่ตรงกับสถานภาพส่วนบุคคลของท่าน)

1. เพศ หญิง ชาย

2. อายุ ปี

3. อาชีพ ผู้ผลิตสินค้า ผู้จำหน่ายสินค้า ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายสินค้า

4. การศึกษา ประถมศึกษา มัธยมศึกษา ปวช. ปวส.

อนุปริญญา ปริญญาตรี ปริญญาโท

อื่นๆ (โปรดระบุ)

5. ภูมิลำเนาเดิม

ตั้งรกรากมาตั้งแต่บรรพบุรุษ

ย้ายมาจากที่อื่น (ระบุจำนวนปีที่ย้าย.....ปี) จังหวัดเดิม.....

6. จำนวนสมาชิกในครัวเรือนทั้งหมด.....คน

7. จำนวนแรงงานในครัวเรือนทั้งหมดคน

ภาคเกษตรกรรม.....คน

นอกภาคเกษตร.....คน

ชาย.....คน

อายุคนที่ 1.....ปี

อายุคนที่ 2.....ปี

อายุคนที่ 3.....ปี

หญิง.....คน

อายุคนที่ 1.....ปี

อายุคนที่ 2.....ปี

อายุคนที่ 3.....ปี

10. การเป็นสมาชิกกลุ่ม () กลุ่มสวนยาง สกย.

() กลุ่มออมทรัพย์

() สหกรณ์.....

() กลุ่มชายผลผลิต.....

() กลุ่มอื่นๆ (ระบุ)

() ไม่เป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. ผู้สืบทอดอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก

- ไม่มี.....คน
 ถ้ามี ระบุ.....คน

9. ท่านเป็นสมาชิกกลุ่มอาชีพหรือไม่

- ไม่เป็น
 เป็น ระบุ.....

10. รายได้ (สุทธิ) จากการจำหน่ายบาท / เดือน

10.1 รายได้จากภาคเกษตร

ที่มาของรายได้	ผลผลิตรวม (หน่วย:กก./ตัน)	ราคา/หน่วย (บาท)	รวมรายได้ (บาท)
- ทำไร่			
- เลี้ยงสัตว์			
- ทำสวนผลไม้			
- ทำสวนผัก			
- อื่นๆ ระบุ.....			
รวม			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10.2 รายได้จากนอกภาคเกษตร

ที่มาของรายได้	ผลผลิตรวม (หน่วย:กก./ตัน)	ราคา/หน่วย (บาท)	รวมรายได้ (บาท)
- รับจ้าง			
- เงินเดือนประจำ			
- ค่าขาย			
- อื่นๆ ระบุ.....			
รวม			

10.3 รายได้จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก

ที่มาของรายได้	ผลผลิตรวม (หน่วย:กก./ตัน)	ราคา/หน่วย (บาท)	รวมรายได้ (บาท)
- พลาสติกหอดกรอบ			
- น้ำพริกเผาพลาสติก			
- พลาสติกแตกเดี่ยว			
- พลาสติกหอด สมุนไพร			
- พลาสติกบรรจุกล่อง			
- พลาสติกอบกรอบ			
- พลาสติกสุญญากาศ			
- พลาสติกหอม			
- อื่น ๆ ระบุ.....			
รวม			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. ลักษณะของสินค้า

สินค้าเกษตรกรรมแปรรูป (พลาสติก)

- พลาสติกหอดครอบ
- น้ำพริกเผาพลาสติก
- พลาสติกแตกเดียว
- พลาสติกหอดสมุนไพร
- พลาสติกบรรจุกล่อง
- พลาสติกอบกรอบ
- พลาสติกสุญญากาศ
- พลาสติกหอม
- อื่น ๆระบุ.....

12. ปริมาณที่ผลิต(กิโลกรัม/ตัน)/ (เดือน/ปี/รอบการผลิต)

13. ปริมาณที่จำหน่าย(กิโลกรัม/ตัน)/ (เดือน/ปี/รอบการผลิต)

14. ระยะเวลาที่ผลิต/จำหน่ายสินค้า ปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการผลิต / จำหน่ายสินค้าของท่าน (โปรดกาเครื่องหมาย ลงในข้อความที่ตรงกับ
ความคิดเห็นของท่าน)

ข้อความ	ระดับความเห็น				
	5	4	3	2	1
ข้อมูลด้านสินค้า					
1. มีการนำวัตถุดิบภายในประเทศมาใช้ในการผลิต					
2. สินค้าเพียงพอต่อการจำหน่าย					
3. รายได้จากการผลิต/จำหน่ายสินค้าเพียงพอต่อการดำเนินธุรกิจ					
4. ท่านมีกำไรที่เกิดจากการผลิต/จำหน่ายสินค้า					
5. ท่านมีเงินออมที่เกิดจากการผลิต/จำหน่ายสินค้า					
6. สินค้าที่ผลิต/จำหน่ายเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม					
7. มีการรักษาสิ่งแวดล้อมในกระบวนการผลิต/จำหน่ายสินค้า					
8. ท่านส่งสินค้าไปให้พ่อค้าคนกลางจำหน่าย					
9. ปัจจัยการผลิต (แรงงาน/ทุน) ส่วนหนึ่งมาจากชุมชน					
10. มีการจัดตั้งกลุ่มผลิต/จำหน่ายสินค้า					
11. มีการจัดทำบัญชีควบคุมสินค้าอย่างเป็นระบบ					
12. ท่านได้รับการสนับสนุนการลงทุนด้านการเงินจากภาครัฐบาล					
13. ท่านได้รับการสนับสนุนการลงทุนด้านการเงินจากภาคเอกชน					
ข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์สินค้า					
14. มีการควบคุมคุณภาพการผลิต					
15. สินค้าที่ผลิต/จำหน่ายมีการผลิตออกมาหลายรูปแบบ					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อความ	ระดับความเห็น				
	5	4	3	2	1
16. สินค้าที่ผลิต/จำหน่ายมีศักยภาพผลิตจำนวนมากเพื่อการจำหน่าย					
17. มีความปลอดภัยกับผู้บริโภค					
18. มีประโยชน์ มีคุณค่า					
19. ได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์จากสถาบันรับรองมาตรฐาน					
20. สินค้าที่ผลิตมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์					
21. บรรจุภัณฑ์ของสินค้าบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของสินค้า					
22. บรรจุภัณฑ์ของสินค้าตรงตามมาตรฐานสากลเชิงการค้า					
23. เป็นสินค้าประจำท้องถิ่น					
24. มีการพัฒนาสินค้าให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง					
25. ท่านได้รับความรู้กระบวนการผลิต/จำหน่ายสินค้าจากภาครัฐ/เอกชน					
ข้อมูลด้านราคาสินค้า					
26. ราคายุติธรรมไม่เอาเปรียบผู้บริโภค					
27. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ					
28. มีการให้ส่วนลดสินค้า					
29. กำหนดราคาอย่างชัดเจน					
30. กำหนดราคาสมเหตุสมผลและไม่เน้นกำไรระยะสั้น					
31. ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐในการกำหนดราคาสินค้า					
ข้อมูลด้านช่องทางการจำหน่าย					
32. สถานที่ตั้งร้านค้าหรือโชว์รูมมีความเหมาะสม					
33. สถานที่จำหน่ายสินค้ามีความสะดวก					
34. สถานที่จำหน่ายเดินทางสะดวก					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อความ	ระดับความเห็น				
	5	4	3	2	1
35. ภาพลักษณ์และความน่าเชื่อถือของร้านค้า					
36. บรรยากาศของร้านค้าจูงใจผู้ซื้อ					
37. ความสะอาดของร้านค้า					
38. ความปลอดภัยในการเดินทาง					
39. ตำแหน่งการจัดวางสินค้าจูงใจผู้ซื้อ					
40. ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงาน ภาครัฐในการจัดหาช่องทางการจัดจำหน่าย					
ข้อมูลด้านการส่งเสริมการขาย					
41. การให้บริการของพนักงานขายเหมาะสม					
42. มีสินค้าให้ทดลอง					
43. การส่งเสริมการขาย (ลด แลก แจก แถม)					
44. มีการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า					
45. ความรวดเร็วของการบริการ					
46. มีบริการรับจัดส่งสินค้า					
47. มีการประชาสัมพันธ์ สินค้า					
48. ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงาน ภาครัฐในการจัดหาช่องทางการจัดจำหน่าย					
ข้อมูลด้านกายภาพ					
49. มีการใช้เทคโนโลยีแทนแรงงานในการ ผลิตสินค้า					
50. มีการนำทรัพยากรท้องถิ่นมาใช้ในการ สร้างตกแต่งร้านค้า					
51. มีการฟื้นฟูสภาพธรรมชาติควบคู่กับการ ดำเนินการทางการตลาด					
52. ขนาด และจำนวนร้านค้ามีความเหมาะสม กับความต้องการของตลาด					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ท่านปฏิบัติในสิ่งเหล่านี้หรือไม่

ประเด็น	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกครั้ง		
- สวมถุงมือในการจับวัตถุดิบ		
- ทำความสะอาดบริเวณที่ทำการผลิต		

8. การออกแบบผลิตภัณฑ์พลาสติก

- ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ฝึกอบรมจากหน่วยงานของรัฐ/เอกชน

9. ท่านมีการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์หรือไม่

- ไม่บรรจุ
- บรรจุ แหล่งความรู้ในการออกแบบหีบห่อผลิตภัณฑ์
- ออกแบบด้วยตนเอง
- ได้รับการอบรมจากแหล่งหน่วยราชการ/เอกชน

10. แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์

- จำหน่ายในท้องถิ่น
- ศูนย์แสดงสินค้าต่างๆ
- ผ่านพ่อค้าคนกลาง
- แหล่งท่องเที่ยว
- ตลาดต่างประเทศ
- อื่นๆ ระบุ.....

11. ท่านได้ความรู้ด้านการตลาดจากที่ใด

- หน่วยงานราชการ/เอกชน
- สื่อมวลชน
- อื่น ระบุ.....

12. ท่านมีกลยุทธ์ด้านการตลาดอย่างไร

- โฆษณาผ่านสื่อ
- การให้สิทธิพิเศษกับลูกค้า (ลดราคา แจก แคม)
- การจัดแสดงสินค้า
- อื่นๆ ระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้า

3.1 ท่านคิดว่าปัจจัยใดมีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคมากที่สุด (ตอบเพียงหนึ่งข้อ)

- ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์
- ปัจจัยด้านราคา
- ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย
- ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด

3.2 ท่านคิดว่าผู้ผลิต / ผู้จำหน่ายควรปรับปรุงปัจจัยการผลิตสินค้าด้านใดมากที่สุด (ตอบเพียงหนึ่งข้อ)

- ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์
- ปัจจัยด้านราคา
- ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย
- ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด

ส่วนที่ 4

4.1 รูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP และทำไมถึงได้เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP.....

.....

4.2 กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป ชื่อผลิตภัณฑ์.....

.....

.....

4.3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....



ที่ ศร ๐๕๕๖.๐๖ / ๖๐๐๕

สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง
อ.จอมบึง จ.ราชบุรี ๗๐๑๕๐

๒๗ มกราคม ๒๕๕๙

เรื่อง ตอบรับบทความวิจัยเพื่อนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติ

เรียน คุณเพชรภานานิยม

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบประเมินผลการพิจารณาคุณภาพบทความวิจัย

ตามที่ท่านได้ส่งบทความวิจัยเรื่อง : การศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสดของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติราชภัฏหมู่บ้านจอมบึงวิจัย ครั้งที่ ๔ "สร้างองค์ความรู้ สู่อการพัฒนา นวัตกรรม" ในวันอังคารที่ ๑ มีนาคม ๒๕๕๙ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี นั้น

บัดนี้คณะกรรมการคัดกรองบทความวิจัยได้พิจารณาบทความของท่านแล้ว ขอแจ้งให้ทราบว่าผลงานของท่านผ่านการคัดเลือกให้นำเสนอผลงานภาคบรรยาย ในการนี้ขอให้ท่านดำเนินการ ดังนี้

๑. ปรับแก้บทความวิจัยตามข้อเสนอแนะ ถ้าประเด็นใดไม่สามารถแก้ไขได้ให้ชี้แจงเหตุผล และจัดพิมพ์บทความให้ถูกต้องตามแบบฟอร์มที่กำหนด โดยตามไฟล์ Template แบบฟอร์มได้จากเว็บไซต์ <http://irdmcr.u.mcr.ac.th> และส่งกลับมายังสถาบันวิจัยและพัฒนา ภายในวันจันทร์ที่ ๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙ หากไม่ได้รับผลงานที่แก้ไขเรียบร้อยแล้วในเวลาที่กำหนด และไม่ปฏิบัติตามแบบฟอร์มที่แจ้ง สถาบันวิจัยและพัฒนาจะตีพิมพ์เฉพาะบทความที่ยื่นมา ไม่ตีพิมพ์บทความวิจัยฉบับเต็ม

๒. ชำระค่าลงทะเบียน จำนวน ๒,๐๐๐ บาท โดยฝากเข้าบัญชีออมทรัพย์เลขที่ ๗๔๔-๐-๒๐๑๕๓-๐ ชื่อบัญชีสถาบันวิจัยและพัฒนา ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาจอมบึง ภายในวันเสาร์ที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙ พร้อมส่งหลักฐานการโอนเงินมาที่อีเมลล์ : researchmcr@gmail.com หรือโทรสาร ๐๓๒ - ๒๖๑๐๗๘ และนำหลักฐานการชำระเงินด้วยวิธีรับใบเสร็จรับเงิน ณ จุดลงทะเบียนในวันนำเสนองาน

๓. เตรียมนำเสนอบทความวิจัยด้วยวาจา (oral presentation) ไม่เกิน ๑๕ นาที และตอบคำถาม ๕ นาที โดยส่งไฟล์ Power Point ๒๐๐๗ สำหรับนำเสนอ บันทึกลงแผ่น CD-ROM มายังสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง ๔๖ หมู่ ๓ ต.จอมบึง อ.จอมบึง จ.ราชบุรี ๗๐๑๕๐ และส่งทางอีเมลล์ : researchmcr@gmail.com ภายในวันเสาร์ที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙ โดยสถาบันวิจัยและพัฒนาจะแจ้งรายละเอียดกำหนดการนำเสนอให้ทราบอีกครั้งหนึ่ง

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาพร โพธิ์สุวรรณศรี)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาสถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง
โทร ๐๓๒-๒๖๑๗๕๐-๗ ต่อ ๑๒๐๐ - ๒ โทรสาร ๐๓๒ - ๒๖๑๐๗๘

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ – นามสกุล	นางสาวเพชรนภา นิยม
วัน เดือน ปีเกิด	16 มกราคม พ.ศ. 2537
ที่อยู่	61/1 หมู่ 4 ตำบลบ้านระกาศ อำเภอบางป่อ จังหวัดสมุทรปราการ 10560
ประวัติการศึกษา	โรงเรียนบางปะกง “บวรวิทยายน”



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



การศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก
ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

A Study of Processing Products of Snakeskin Gourami
(*Trichogaster pectoradis*) of the Community Group of Snakeskin
Gourami (*Trichogaster pectoradis*) Processing of Products
in Bang Bo District, Samut Prakarn Province

เพชรณา นิยม¹ นริสา ทรงไทรย์² อารัง เมฆโหรา³

^{1,2,3} สาขาพัฒนาการเกษตรและการจัดการทรัพยากร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิต การตลาด ผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ ขั้นตอนและกรรมวิธีการในการผลิต ตลาดในการส่งผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย โดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล กลุ่มตัวอย่างคือ กลุ่มเกษตรกรที่ทำการแปรรูปพลาสติกทั้งหมด 6 กลุ่ม ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 50 ราย และทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรม SPSS ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มเกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ผลิตภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จมากที่สุด ได้แก่ พลาสติกหอม, พลาสติกแดดเดียว, พลาสติกหอมสุญญากาศ (บรรจุกล่อง), พลาสติกทอดกรอบ พลาสติกหอมมีกระบวนการผลิต ดังนี้ นำพลาสติกสดมาขูดเกล็ด ตัดหัว เอาไส้ปลาออก นำมาใส่เกลือคลุกเคล้าจนเกลือละลายจนหมด หมักไว้เป็นเวลา 1 คืน แล้วนำมาล้าง ตากแดดเป็นเวลา 2 วัน พร้อมออกจำหน่าย พลาสติกแดดเดียวมีกระบวนการผลิต น็อคพลาสติกด้วยน้ำแข็ง ขอดเกล็ดปลา ตัดหัวปลา ล้างปลาให้สะอาด แล้วนำมาหมักเกลือ 3 วัน แขน้ำ 1 ชั่วโมง แล้วนำมาตาก เมื่อปลาแห้งก็นำออกจำหน่าย พลาสติกหอมสุญญากาศมีการบวนการผลิตเช่นเดียวกับพลาสติกหอม แต่มีการนำมาบรรจุสุญญากาศเพื่อเพิ่มมูลค่า การเก็บรักษาที่นานขึ้น และขนส่งสะดวก พลาสติกทอดกรอบ มีกระบวนการผลิต นำพลาสติกสดมาขูดเกล็ด ตัดหัวควักไส้ แล้วนำเกลือป่นมาคลุกเคล้ากับพลาสติกต่อและหมักไว้ 1 คืน แล้วนำปลามาล้างให้สะอาด และนำไปทอดกรอบทั้งตัว แล่ก้างออก จัดตกแต่งใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย ในส่วนของการตลาดพบว่า มีหน่วยงานราชการให้ความรู้ มีการจัดแสดงสินค้า โฆษณาผ่านสื่อ และมีการบอกต่อเที่ยว และส่งออกต่างประเทศ

คำสำคัญ: การแปรรูป ผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติก

ABSTRACT

This research on, “ A Study of Processing Products of Snakeskin Gourami (*trichogaster pectoradis*) of the Community Group of Snakeskin Gourami (*trichogaster pectoradis*) in Amphoe Bang Bo, Samut prakan Province has aims to 1) study the production process, and 2) product marketing of the snakskin groramiin which included several steps as follows: production process, and the distribution of the product to the market as to get to be a product OTOP. Interview is

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



a tool used to collect data. Samples are Groups of the farmers who made fish processing XI 6-Group in Amphoe bang Bo, Samutprakarn province. Data from 50 workers as the samples are performed by using SPSS.

The result of the study is found that the products that the formers can work successfully the most on the processing products in Amphoe Bang Bo, Samut prakan province includes Pra Salit hom, Pra Salit Dad Deaw, Pra Salit Hom Sun Ya Kas (vacuum box), Pra Salit Thod Krob, and Pra Salit Hom. The process of the production of Pra Salit Hom are as follows: 1) first, remove the scales, 2) cut off the head, 3) remove the organs, 4) coat the fish with salt and massage it into the skin of the fish, 5) leave it for one night, 6) rinse with water, 7) sun dry for two days. Then it will be ready to be sold; For Pra Salit Dad Deaw, the process included: 1) blanch the fish with cold ice, 2) remove the scales, 3) cut off the head 4) rinse with water, 5) coat the fish with salt for 3 days, 6) soak in the water 1 hour, 7) sun dry until the fish was dried. The it will be ready to be sold.; Pra Salit Hom Sun Ya Kas has the same process like that of Pra Salit Hom but in a vacuum package as to add the value, prolong preservation and be convenient for transportation; Pra Salit Thod Krob production process is to remove the scales, cut off the head, remove its internal organs, and coated with salt, where people can buy from the local selling spots, product selling center, middlemen, and then leave it for one night long, after that rinse it off, half slice to stretch it out, and finally fry the whole of it body until it is crispy and pack it. In terms of marketing, there are government organization that share knowledge and display the product as to advertise the products through mass media as well as tourists and exportation.

Keywords: processing, products, processing of products of snakeskin gorami (*trichogaster pectoradis*)

บทนำ

ปลาสด หรือปลาใบไม้ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster pectoralis* (Regan) เป็นปลาน้ำจืดพื้นบ้านที่นิยมเลี้ยงกันมาก และมีความสำคัญทางเศรษฐกิจ แหล่งกำเนิดอยู่ในที่ลุ่มภาคกลางของประเทศไทยซึ่งปลาสดที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ได้แก่ ปลาสดบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เนื่องจากมีรสชาติดีเนื้ออร่อยแต่ปัจจุบันโรงงานอุตสาหกรรมได้ขยายตัวอย่างรวดเร็ว ทำให้น้ำธรรมชาติที่จะระบายลงสู่บ่อเลี้ยงปลาสดมีคุณสมบัติไม่เหมาะสม กรมประมงจึงได้ส่งเสริมให้เลี้ยงปลาสดในพื้นที่จังหวัดอื่น เช่น จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภค และการส่งออกในต่างประเทศ (กรมการพัฒนาชุมชน, 2554)

เนื่องจากเดิมประธานกลุ่มมีอาชีพทำนาข้าวซึ่งได้ผลผลิตได้ไม่ทันนัก เมื่อปี พ.ศ.2510 เกิดโรคแมลงระบาดทำให้หน้าข้าวเสียหายหมด ประกอบกับในเขตพื้นที่มีบ่อคลอง (บ่อธรรมชาติ) อยู่เป็นจำนวนมากประธานกลุ่มและครอบครัวจึงไปจับปลามาเพื่อเลี้ยงจำหน่าย ทำให้ได้ผลมากกว่าการปลูกข้าว จึงหันมาเลี้ยงปลาสดอย่างจริงจังตั้งแต่ปี พ.ศ.2511 โดยชักชวนญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านมาเลี้ยงปลาสด และได้ศึกษาเพิ่มเติม รวมทั้งได้รับการสนับสนุนแนะนำจากเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนอำเภอบางบ่อ ในการจัดระบบบริหารกลุ่ม ทำให้เกิดความเข้มแข็งสามารถพัฒนาขยายกิจกรรมออกได้ การแปรรูปปลาสดหอมบางบ่อ ใช้เงินเก็บเป็นทุนในการดำเนินกิจการเรื่อยมา การผสมพันธุ์ปลาสดแบบข้ามบ่อ โดยการซื้อปลาจากเพื่อนบ้านที่มีคุณภาพมาใช้เป็นพ่อพันธุ์ แม่พันธุ์ เพื่อพัฒนาคุณภาพของเนื้อปลาสด แต่ก่อนมีปลาสดเกิดง่ายโตเร็วจึงคิดมาแปรรูปขาย สูตรในการแปรรูปได้รับการถ่ายทอดจากพ่อแม่มาจนถึงปัจจุบัน อาทิเช่น กลุ่มแปรรูปปลาสด กลุ่มสตรีพัฒนาบางพลีน้อย ชุมชนแปรรูปปลาสดหอมบางบ่อ (OTOP TODAY, 2015) โดยนำภูมิปัญญาพื้นบ้านไทยโดยตรงมาใช้ พร้อมปรับปรุงกรรมวิธีการผลิต อาทิเช่น ปลาสดแดดเดียว น้ำพริกปลาสด ปลาสดทอดสมุนไพร ปลาสดทอด ปลาสดบรรจุกล่อง ปลาสดอบกรอบ ปลาสดสุญญากาศ ปลาสดทอดกรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



โดยเน้นรสชาติความเป็นอาหารไทย และให้เหมาะสมกับรสนิยมของผู้บริโภคทั้งตลาดในและต่างประเทศ ปี พ.ศ. 2545 กลุ่มแปรรูปพลาสติกหอมบางบ่อ ก็ได้ไปลงทะเบียนและคัดสรรสินค้าได้ในระดับ 5 ดาว ปัจจุบันผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูปทั้งหมดของกลุ่มประกอบด้วย พลาสติกทอดกรอบ น้ำพริกพลาสติกสูตรต่าง ๆ ผัดพริกขิงพลาสติก ปั่นليبไส้พลาสติก และพลาสติกทอดกรอบ 3 รส ผลตอบรับทางการตลาดดีมากเพราะเป็นความแปลกใหม่ของตลาดพลาสติก เป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่าย และประกอบกับชื่อเสียงในเรื่องพลาสติกบางบ่อก็ได้โด่งดังอย่างที่กล่าวมาแล้ว ทำให้ตลาดกว้างขวางทั้งในและต่างประเทศและยังสอดคล้องกับนโยบาย”หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ที่ส่งเสริมให้อาหารไทยแพร่หลายออกสู่ตลาดโลกอีกด้วย ปัจจุบันผลิตภัณฑ์แปรรูปพลาสติกได้ขยายตลาดต่างประเทศจากประเทศสหรัฐอเมริกา ยังมีประเทศจีน กัมพูชา เวียดนาม อังกฤษ และออสเตรเลีย อัตลักษณ์/จุดเด่นผลิตภัณฑ์ นำพลาสติกหอมบางบ่อ ซึ่งเป็นปลาที่มีคุณภาพ และมีชื่อเสียงมากที่สุดของประเทศ มีเนื้อที่หอม อร่อย ปราศจากสารพิษ มาแปรรูปทอดกรอบ เก็บรักษาได้นานถึง 12 เดือน โดยไม่ใช้น้ำมัน รสชาติดี สีสวยงาม เมื่อนำไปทอดสีสวยงาม เนื้อไม่ยุ่ย หนังไม่ยุ่ย มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ อ.ย. และ มผช. ได้รับรางวัลบรรจุกัญหิตีเด่นจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ปี 2547 และ OTOP 4 ดาว การเป็นสินค้า 1 ผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล รางวัลที่ 1 การประกวดพลาสติก พ.ศ.2540 รางวัลยอดเยี่ยมพลาสติกแห่งชาติ งานวันเกษตร จังหวัดสมุทรปราการ พ.ศ.2543 รางวัลชนะเลิศการประกวดพลาสติกเค็ม งานเทศกาลส่งเสริมพืชประจำถิ่น พ.ศ. 2538 จังหวัดสมุทรปราการ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพลาสติกหอมบางบ่อ ซึ่งสร้างความสัมพันธ์กับชุมชนเนื่องจาก ฝีมือและแรงงานเป็นคนในชุมชน เป็นการกระจายรายได้ให้กับคนในชุมชน และยังสร้างความรัก ความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะรวมถึงวัตถุประสงค์หลักมาจากการถองถิ่น (กรมการพัฒนาชุมชน, 2554)

ด้วยเหตุนี้จึงทำให้เกิดความคิดที่จะทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพลาสติก ที่ได้มาตรฐาน เนื้อหอมอร่อย และเป็นพลาสติกหอมที่ปลอดสารพิษ ปลอดฟอร์มาลีน ที่ผลิตจากอำเภอบางบ่อโดยแท้ ออกจำหน่ายสู่ตลาดโดยตรง ทั้งในและต่างประเทศ พลาสติกเป็นปลาน้ำจืดที่มีชื่อเสียงของอำเภอบางบ่อ นิยมนำมาตากแห้ง ทำเค็ม ปลาตากแห้งมีจำนวน 2 ชนิด คือพลาสติกแดดเดียว และพลาสติก 2 แดด พลาสติกหอมบางบ่อเป็นปลา 2 แดด คือตากแดดจัด 2 วัน เนื้อจะแห้งพอดี พลาสติกเค็มเป็นพลาสติกที่เก็บรักษายากในอุณหภูมิปกติ การแปรรูปจึงเป็นทางออกที่ดี โดย ทอด อบ กรอบ ไล่น้ำมัน เก็บในบรรจุภัณฑ์ที่มีความหนาแน่นสูง ดูดซับออกซิเจน ปิดปากถุงให้สนิท เก็บได้นาน 12 เดือน (ไทยตำบล ดอทคอม, 2558)

ดังนั้น การศึกษากลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อศึกษากลุ่มผู้ผลิตสินค้า OTOP กระบวนการผลิตและจำหน่ายพลาสติกแปรรูปและผลิตภัณฑ์พลาสติก การแปรรูปมีการนำเทคโนโลยีต่างๆเข้ามาใช้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและในการแปรรูปยังช่วยแก้ไขปัญหาการว่างงาน สร้างงานสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนให้มากยิ่งขึ้น การแปรรูปพลาสติกที่ได้มาตรฐานย่อมส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและน่าเชื่อถือ และในอนาคตอันใกล้ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปพลาสติกจะเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการพัฒนาผลิตภัณฑ์พลาสติกชุมชนให้มีคุณภาพและกลายเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษากระบวนการผลิต การตลาด ผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูปในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ
2. เพื่อศึกษารูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP ในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

ขอบเขตและข้อจำกัดการศึกษา

- 1.1 ขอบเขตพื้นที่กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ
- 1.2 ขอบเขตเนื้อหา ประกอบด้วยข้อมูลรูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติก กระบวนการผลิต การตลาด การจำหน่ายในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ
- 1.3 ขอบเขตเวลา เก็บข้อมูลกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ปี 2558

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



วิธีการดำเนินวิจัย

การวิจัยเรื่องการศึกษาของกลุ่มการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกใน อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ งานวิจัยนี้เป็นงานเชิงลึก ผู้วิจัยเป็นผู้รวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยการเก็บข้อมูลจากผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่ม ทั้งการสัมภาษณ์เชิงลึก และการแบบสังเกตการณ์ โดยมีขั้นตอนในการดำเนินงานวิจัย ดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่จะศึกษา คือ กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกในอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ในกรณีศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยจะศึกษาประชากรทั้งหมด จำนวน 6 กลุ่ม รวมทั้งสิ้น 50 ราย ได้แก่ ชุมชนสหกรณ์การเกษตรบางบ่อ จำนวน 8 ราย กลุ่มแปรรูปพลาสติก จำนวน 10 ราย ชุมชนแปรรูปพลาสติกบางบ่อ จำนวน 7 ราย กลุ่มสตรีพัฒนาบางพลีน้อย จำนวน 11 ราย ชุมชนแม่อำนวยพลาสติกบางบ่อ จำนวน 7 ราย ชุมชนผลิตภัณฑ์พลาสติก จำนวน 7 ราย

1.1 เครื่องมือและวิธีการรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือในการวิจัยคือ ใช้แบบสัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์และรูปแบบผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผลิตเป็นสินค้า OTOP รวมทั้งกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติกแปรรูป การตลาด และการจำหน่ายพลาสติกแปรรูป โดยการสัมภาษณ์เป็นแบบทางการ เพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ในการศึกษา แล้วทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่กำหนดไว้

1.2 วิธีการสร้างและทดสอบเครื่องมือ

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา แบ่งเป็น 2 ประเภท

1. ข้อมูลปฐมภูมิ คือ ข้อมูลได้จากการสัมภาษณ์โดยตรง ได้แก่ คุณเจริญ แสงวัฒน์ กลุ่มชุมชนสหกรณ์การเกษตรบางบ่อ คุณจ้อย เก่งสิงห์ตง กลุ่มแปรรูปพลาสติก คุณไข่มพูน จันทะเคียน กลุ่มชุมชนแปรรูปพลาสติกบางบ่อ คุณสมพร คงเทียน กลุ่มสตรีพัฒนาบางพลีน้อย คุณวัลภา จารุมศย์ นวส.ชำนาญการ สำนักงานการเกษตรอำเภอบางบ่อ กลุ่มชุมชนแม่อำนวยพลาสติกบางบ่อและกลุ่มชุมชนผลิตภัณฑ์พลาสติก

2. ข้อมูลทุติยภูมิ คือ ข้อมูลที่ได้จากเอกสารวิชาการ หรือแหล่งข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้องกับความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกอย่างถูกต้องและเหมาะสม

1.3 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive method) ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) วิเคราะห์ข้อมูลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรม SPSS เพื่อคำนวณหาค่าสถิติที่ต้องการ การประเมินระดับความคิดเห็นของผู้ผลิต โดยกำหนดเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5	=	มากที่สุด
4	=	มาก
3	=	ปานกลาง
2	=	น้อย
1	=	น้อยที่สุด

โดยกำหนดเกณฑ์ด้านปัญหาดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ความหมาย
4.51 – 5.00	มากที่สุด
3.51 – 4.50	มาก
2.51 – 3.50	ปานกลาง
1.51 – 2.50	น้อย
0.00 – 1.50	น้อยที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ผลการวิจัย

ตารางที่ 1 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย

กระบวนการผลิต/การตลาด/ แหล่งจำหน่าย	(N = 50)	ค่าเฉลี่ย	ค่าStd. Deviation	ค่าความถี่						
				มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ตัวแปร	
4. การผลิต										
1.1 มีการนำวัตถุดิบภายในประเทศ มาใช้ในการผลิต (เฉลี่ย)	100	5.00	22	50	0	0	0	0	0	มากที่สุด
1.2 มีการรักษาสีสิ่งแวดล้อมในกระบวนการ ผลิต (เฉลี่ย)	88.8	4.44	12	27	18	5	0	0	0	มาก
1.3 ที่ทำการผลิตส่วนหนึ่งเป็นคนที่ ชุมชน (เฉลี่ย)	48.8	2.44	9	6	8	12	0	24	0	น้อย
1.4 มีการควบคุมการผลิต (เฉลี่ย)	89.5	4.48	14	24	26	0	0	0	0	มาก
1.5 มีศักยภาพผลิตสินค้าเป็นจำนวน มากเพื่อการจำหน่าย (เฉลี่ย)	92	4.60	15	35	10	5	0	0	0	มากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ตารางที่ 1 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย (ต่อ)

N = 50

กระบวนการผลิต/การตลาด/ แหล่งจำหน่าย	(N = 50)	ค่าเฉลี่ย	ค่าStd. Deviation	ค่าความถี่					
				มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ตัวแปร
1.6 กระบวนการผลิตสินค้ามีความปลอดภัยกับผู้บริโภค(เฉลี่ย)	96.8	4.84	18	42	8	0	0	0	มากที่สุด
1.7 ได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์จากสถาบันรับรองมาตรฐาน(เฉลี่ย)	80.8	4.04	14	34	2	5	0	9	มาก
1.8 มีการใช้เทคโนโลยีแทนแรงงานในการผลิตสินค้า(เฉลี่ย)	66.8	3.34	12	0	29	10	10	0	ปานกลาง
2.การตลาด									
2.1 ผลิตสินค้าเพียงพอต่อกรจำหน่าย (เฉลี่ย)	88	4.40	15	35	0	15	0	0	มาก
2.2 ได้รับกำไรที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายสินค้า (เฉลี่ย)	73.6	3.68	15	0	34	16	0	0	มาก
2.3 สินค้าที่ผลิตและจำหน่ายเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม (เฉลี่ย)	98.8	4.94	21	47	3	0	0	0	มากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ตารางที่ 1 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย (ต่อ)

N=50

กระบวนการผลิต/การตลาด/ แหล่งจำหน่าย	(N = 50)	ค่าเฉลี่ย	ค่าStd. Deviation	ค่าความถี่				น้อยที่สุด	ตัวแปร
				มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		
2.4 ส่งสินค้าไปให้พ่อค้าคนกลาง จำหน่าย (เฉลี่ย)	32.1	1.62	15	0	1	14	0	35	น้อย
2.5 สินค้าที่ผลิตและจำหน่ายมีการ ผลิตออกมหลายรูปแบบ (เฉลี่ย)	59.2	2.96	5	5	16	12	6	11	ปานกลาง
2.6 มีสถานที่ตั้งร้านค้าหรือโรงผลิต ภัณฑ์มีความเหมาะสม (เฉลี่ย)	59.2	2.96	4	5	15	12	9	9	ปานกลาง
2.7 มีสถานที่จำหน่ายสินค้ามีความ สะดวก (เฉลี่ย)	70.4	3.52	12	5	17	27	1	0	มาก
2.8 มีสถานที่จำหน่ายสินค้าที่เดิน ทางสะดวก (เฉลี่ย)	70.4	3.52	12	5	17	27	1	0	มาก
2.9 มีภาพลักษณ์และความน่าเชื่อถือ ของร้านค้า (เฉลี่ย)	83.2	4.16	16	10	38	2	0	0	มาก



ตารางที่ 1 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย (ต่อ)

N = 50

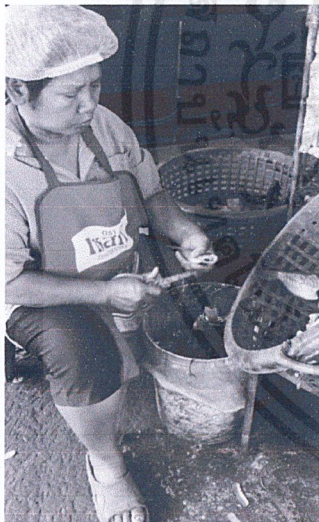
กระบวนการผลิต/การตลาด/ แหล่งจำหน่าย	(N = 50) ค่าเฉลี่ย ค่าStd.					ค่าความถี่		
	Mean	Deviation	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ตัวแปร
2.10 มีบรรยากาศของร้านค้าดูดี (เฉลี่ย)	75.2	3.76	10	18	22	0	0	มาก
2.11 มีความสะอาดของร้าน (เฉลี่ย)	74.4	3.72	11	14	25	0	0	มาก
2.12 มีการจัดวางตำแหน่งสินค้าดูดี (เฉลี่ย)	64.4	3.72	12	26	19	0	0	มาก
2.13 มีการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า (เฉลี่ย)	76.4	3.22	4	17	6	8	9	ปานกลาง
2.14 มีความรวดเร็วของการบริการ (เฉลี่ย)	75.2	3.82	12	29	15	0	0	มาก
2.15 มีการบริการจัดส่งสินค้า (เฉลี่ย)	70	3.76	12	28	17	0	0	มาก
2.16 มีการประชาสัมพันธ์สินค้า (เฉลี่ย)	72.4	3.5	14	25	25	0	0	ปานกลาง
2.17 มีการฟื้นฟูสภาพธรรมชาติควบคู่กับการดำเนินการทางการตลาด (เฉลี่ย)	66.8	3.62	8	31	19	0	0	มาก
2.18 มีขนาดและจำนวนร้านค้าที่มีความเหมาะสมกับความต้องการตลาด (เฉลี่ย)	75.6	3.34	15	6	37	1	0	ปานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่... ไม่ควรเผยแพร่... ไม่ควรนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า



ตารางที่ 1 ด้านกระบวนการผลิต การตลาด แหล่งจำหน่าย (ต่อ)

N = 50					
กระบวนการผลิต/การตลาด/ แหล่งจำหน่าย	(N = 50)	ค่าเฉลี่ย	ค่าStd. Deviation	ค่าความถี่	
3.ปริมาณที่ผลิต					
3.1 ปริมาณที่ผลิต 1.5 ตัน/ปี (เฉลี่ย)	20.8	4.42	1.34	10	
3.2 ปริมาณที่ผลิต 2 ตัน/ปี (เฉลี่ย)	18	1.40	0.94	11	
3.3 ปริมาณที่ผลิต 4 ตัน/ปี (เฉลี่ย)	13.2	54.71	64.71	7	
3.4 ปริมาณที่ผลิต 5 ตัน/ปี (เฉลี่ย)	28.3	0.95	0.75	15	
3.5 ปริมาณที่ผลิต 126 ตัน/ปี (เฉลี่ย)	13.2	1.74	2.05	7	
4.แหล่งจำหน่าย					
4.1 จำหน่ายในท้องถิ่นมากที่สุด(เฉลี่ย)	82	2.5	2.4	41	
4.2 ศูนย์แสดงสินค้าต่างๆ(เฉลี่ย)	58	1.75	2.1	29	
4.3 จำหน่ายแหล่งท่องเที่ยว(เฉลี่ย)	30	0.88	1.7	15	



ทำการตัดครีบ



นำปลามาทอด



นำมาแล่ข้างออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

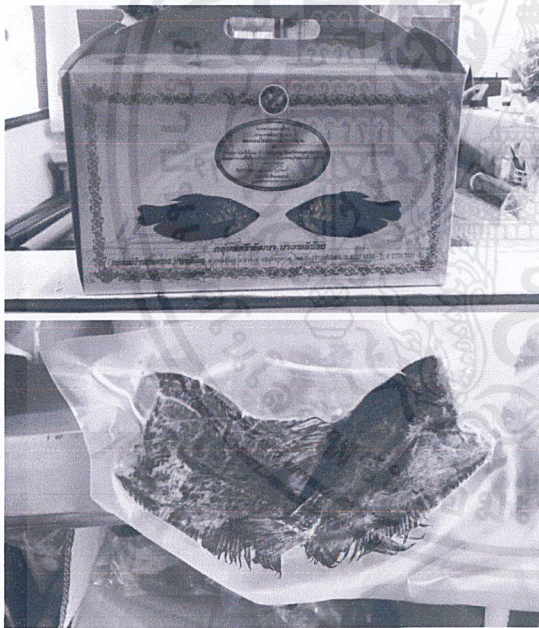


แล้วนำมาทอดอีกรอบ



พลาสติกทอดกรอบ

รูปที่ 1 พลาสติกทอดกรอบ



รูปที่ 2 พลาสติกหอมสุญญากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ข้อเสนอแนะ

ผลการวิจัยการแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์พลาสติกทำให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นกับเกษตรกร ปัญหาที่สำคัญคือเรื่องพลาสติกสดซึ่งในพื้นที่อำเภอบางบ่อ มีไม่เพียงพอ เนื่องจากพื้นที่ในการเลี้ยงลดน้อยลง เพราะอุตสาหกรรมเข้ามามีบทบาทมากขึ้น เกษตรกรจึงเลิกเรียนพลาสติก และขายให้กับอุตสาหกรรม เพราะคิดว่าทำงานโรงงานจะมีรายได้มากกว่า และในการเลี้ยงพลาสติก ต้องการน้ำสะอาด ถ้าน้ำไม่สะอาดพลาสติกก็จะตาย โรงงานอุตสาหกรรมได้ปล่อยน้ำเสียลงแม่น้ำลำคลอง ทำให้น้ำเน่าเสีย เกษตรกรไม่สามารถนำน้ำมาใช้เลี้ยงพลาสติกได้ เกษตรกรไม่ได้รับการช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ สิ่งที่เกษตรกรต้องการคือให้หน่วยงานภาครัฐเข้ามาทำหน้าที่ในการช่วยเหลือเกษตรกรผู้เลี้ยงพลาสติกบ้าง

เอกสารอ้างอิง

- กรมการพัฒนาชุมชนกระทรวงมหาดไทย. (2554). **ภูมิปัญญา OTOP**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.bangkokideaeasy.com/informations/otopdelivery/index.php?op=dynamiccontent_detail&dynamiccontent_id=2206 [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558].
- กรมประมง. กรมประมงพัฒนาวิธีผลิตพลาสติกเค็มแห้ง คุณภาพดี. (2558). **เทคโนโลยีชาวบ้าน**, กรกฎาคม, 2543, ปีที่12, ฉบับที่ 242, หน้า 82.
- ครุชิต จุดประสงค์. (2558). **สารพันคุณค่าจากเนื้อปลา**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.tsu.ac.th/mou/files/linkfiles/r/12.doc> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558]
- นฤตม บุญ-หลง. พลาสติกแห้ง. (2533). **รายงานสถานการณ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากเนื้อ ปลา และผลิตภัณฑ์ทะเล**, 2533, หน้า 82-83.
- ณิชา ธรรมธานกุล. (2552). **การแปรรูปและการผลิตสินค้าอาหาร**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:1QR0iyD1WZ0J:pirun.ku.ac.th/~f/econct/119331/119331_S_4.ppt+&cd=6&hl=th&ct=clnk&gl=th [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558].
- พงษ์เข้มภูงค์ เพิ่มสินทวี. (2529). **วิทยานิพนธ์ (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**. หน้า 91. **ผลของวิธีการแปรรูปต่อองค์ประกอบทางเคมีในพลาสติกแห้งฉายรังสี**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4206003.pdf> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558].
- วชิรปราณี คล้ายทอง. (2542). **เศรษฐกิจการแปรรูปพลาสติก : กรณีศึกษาจังหวัดสมุทรปราการ**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.fisheries.go.th/extension/eco_salid.pdf. [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558].
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2556). **หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%AB%E0%B8%99%E0%B8%B6%E0%B9%88%E0%B8%87%E0%B8%95%E0%B8%B3%E0%B8%9A%E0%B8%A5_%E0%B8%AB%E0%B8%99%E0%B8%B6%E0%B9%88%E0%B8%87%E0%B8%9C%E0%B8%A5%E0%B8%B4%E0%B8%95%E0%B8%A0%E0%B8%B1%E0%B8%93%E0%B8%91%E0%B9%8C [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558].
- วารุณี สุวรรณจงสถิต. (2547). **จินตนา อุปติสสกุล. จีวรารณ แยมประยุร. กมลวรรณ แจ้งชัด. การปรับปรุงกรรมวิธีการทอดและอายุการเก็บรักษาของพลาสติกเค็มทอดกรอบ**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4206003.pdf> [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558].
- ศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2556). **การแปรรูปพลาสติก**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR29.pdf>. [อ้างถึง 27 พฤศจิกายน 2558].

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้