

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ ศึกษากระบวนการแปรรูปผลผลิตเกษตรจากระบบ
เกษตรอินทรีย์ จังหวัดเชียงใหม่

ชื่อผู้เขียน นายณัฐพล รงคุปตวนิช
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์รัตน์ มณีเลิศ ประธานกรรมการ
อาจารย์ ดร.ศักดา พริ่งลำภู กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ยุพา สุภากุล กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปผลผลิตเกษตรจากระบบเกษตรอินทรีย์ ในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งทำการศึกษาเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือในการแปรรูป วัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนการแปรรูปผลผลิต และสุขลักษณะส่วนบุคคลของตัวแทนผู้แปรรูปผลผลิต โดยศึกษาจากกลุ่มผู้แปรรูปผลผลิต 3 กลุ่มดังนี้ กลุ่มแม่ทา กิ่งอำเภอแม่ออน กลุ่มสันป่ายาง และกลุ่มบ้านฝาง อำเภอแม่แตง

ผลจากการศึกษาพบว่า การแปรรูปผลผลิตเกษตรจากระบบเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มผู้แปรรูปขาดมาตรฐานในบางด้าน ทั้งอุปกรณ์เครื่องมือ วัตถุดิบ ขั้นตอนการแปรรูป และสุขลักษณะส่วนบุคคล เมื่อเทียบกับมาตรฐานการผลิตที่ดี (Good Manufacturing Practice) การแปรรูปอาหารที่ดีนั้นควรยึดหลัก GMP เป็นมาตรฐานขั้นต่ำเพื่อที่จะให้ได้ผลผลิตที่ดี แต่ในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ส่วนใหญ่กลุ่มผู้แปรรูปใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ค่อนข้างเหมาะสม แต่บางครั้งใช้ภาชนะใส่อาหารดิบและอาหารสุกร่วมกัน ส่วนวัตถุดิบ ผู้แปรรูปกลุ่มแม่ทา ใช้วัตถุดิบจากระบบเคมี เช่น แป้งมัน แป้งสาลี พริกไทย และน้ำมันพืช ซึ่งเมื่อเทียบปริมาณแล้ว มีปริมาณมากกว่าร้อยละ 30 ของวัตถุดิบทั้งหมด ตามมาตรฐานของ Soil Association Certification ให้ใช้วัตถุดิบจากระบบเคมีที่มีการยอมรับให้ใช้ได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคไม่เกินร้อยละ 30 และกลุ่มผู้แปรรูปทั้ง 3 กลุ่มมีวิธีการเก็บวัตถุดิบในการแปรรูปไม่เหมาะสม เช่น การเก็บ แป้ง น้ำตาลทรายแดง ไว้ในถุงพลาสติก ขั้นตอนการแปรรูปกลุ่มผู้แปรรูปทั้ง 3 กลุ่มนั่งทำการแปรรูปกับพื้นห้องแปรรูป อาจเกิดการปนเปื้อนต่ออาหารได้ง่าย ในด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ตัวแทนกลุ่มผู้แปรรูปมีการรักษาความสะอาดของร่างกายดี แต่ในการแปรรูป ส่วนใหญ่ไม่ใส่อุปกรณ์

ให้เหมาะสม เช่น ไม่สวมใส่ผ้าปิดปาก หมวก ถุงมือ ผ้ากันเปื้อน เมื่อมีการพูดคุยกันขณะแปรรูปอาหารหรือมีการสัมผัสอาหารโดยตรงอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

Independent Study Title	Study of Agricultural Product Processing from Organic System Chiang Mai Province	
Author	Mr.Nuttaphol Rongkuptawanich	
Master of Science	Nutrition Education	
Examining Committee	Asst.Prof.Dr.Tiparat Maneelert	Chairman
	Lect.Dr.Sakda Pruenglampoo	Member
	Assoc.Prof.Yupa Supakul	Member

ABSTRACT

The purpose of this study was to study the process of agricultural product from organic system in Chiang Mai Province, emphasizing on raw material, processing equipment, products processing and producer personal hygiene. There were 3 groups of producer, Mae Ta, Mae Oon District, San Pha Yang and Ban Pueng, Mae Taeng District.

The result revealed that the processing products from organic farm did not meet some aspects of the standard criteria when compared with GMP 's standard, for example, equipments, raw materials, products processing and personal hygiene. Most of the equipments used were appropriate excepted the utensils, the producers put both cooked and uncooked food in the same utensils. More than 30 percent of products from chemical system, such as cassava flour, wheat flour, pepper and soybean oil were used by the producers from Mae Ta. Moreover, some of raw ingredients used (<30%) not risk for consumption according to Soil Association Certification. The storage of raw materials were not appropriated. The producer did products processed on the floors which may cause some contamination. Even though the producers had good personal hygiene. But, they did not use mask, cap, gloves and apron during the processing.