

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญแผนภูมิ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและความเป็นมาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การศึกษา	2
ขอบเขตของการศึกษา	2
ขอบเขตด้านประชากร	2
ขอบเขตด้านเนื้อหา	2
นิยามศัพท์	3
ประโยชน์ที่ได้รับ	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
เกษตรอินทรีย์	4
ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปอาหาร	6
กระบวนการแปรรูปผลผลิตเกษตรอินทรีย์	7
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศไทย	11
เกณฑ์มาตรฐานการแปรรูปผลผลิตที่ได้จากระบบเกษตรอินทรีย์	15
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	18
กรอบแนวคิด	20
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	22
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	22

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
เครื่องมือที่ใช้	22
การสร้างเครื่องมือ	22
การพัฒนาเครื่องมือ	
การหาคุณภาพ การตรวจสอบ	23
การเก็บรวบรวมข้อมูล	23
การวิเคราะห์ข้อมูล	23
บทที่ 4 ผลการศึกษา	24
กลุ่มแปรรูปผลผลิตจากระบบเกษตรอินทรีย์กลุ่มแม่ทา	25
กลุ่มแปรรูปผลผลิตจากระบบเกษตรอินทรีย์กลุ่มสันป่ายาง	35
กลุ่มแปรรูปผลผลิตจากระบบเกษตรอินทรีย์กลุ่มบ้านฝ้าง	43
สัญลักษณ์ส่วนบุคคลของตัวแทนกลุ่มแปรรูปผลผลิต	47
เปรียบเทียบกระบวนการแปรรูปของกลุ่มแปรรูปกับมาตรฐาน	48
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	50
สรุปผลการศึกษา	50
อภิปรายผล	51
ข้อเสนอแนะ	
ข้อเสนอแนะในการนำผลการศึกษาไปใช้	53
ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป	54
บรรณานุกรม	55
ภาคผนวก	59
ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์และแบบสังเกต	60
ภาคผนวก ข มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	64
ภาคผนวก ค รูปภาพโรงผลิต เครื่องมือ และผลิตภัณฑ์บางส่วน ของกลุ่มแปรรูป	85
ประวัติผู้เขียน	88

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มแปรรูปผลผลิตจากระบบเกษตรอินทรีย์กลุ่มแม่ทา	25
4.2 วัตถุประสงค์และแหล่งที่มาของวัตถุประสงค์ในการแปรรูปข้าวเหนียวฟักทอง	26
4.3 วัตถุประสงค์และแหล่งที่มาของวัตถุประสงค์ในการแปรรูปข้าวเหนียวข้าวโพดฝักอ่อน	28
4.4 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มแปรรูปผลผลิตจากระบบเกษตรอินทรีย์กลุ่มสันป่ายาง	35
4.5 วัตถุประสงค์และแหล่งที่มาของวัตถุประสงค์ในการแปรรูปเต้าเจี้ยว(กลุ่มสันป่ายาง)	36
4.6 วัตถุประสงค์และแหล่งที่มาของวัตถุประสงค์ในการแปรรูปซีอิ๊ว	38
4.7 วัตถุประสงค์และแหล่งที่มาของวัตถุประสงค์ในการแปรรูปกล้วยอบ	41
4.8 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มแปรรูปผลผลิตจากระบบเกษตรอินทรีย์กลุ่มบ้านฝาง	43
4.9 วัตถุประสงค์และแหล่งที่มาของวัตถุประสงค์ในการแปรรูปเต้าเจี้ยว(กลุ่มบ้านฝาง)	44
4.10 สุขวิทยาของตัวแทนกลุ่มแปรรูปผลผลิตจากเกษตรอินทรีย์	47
4.11 เปรียบเทียบกระบวนการแปรรูปของกลุ่มแปรรูปกับมาตรฐาน GMP	48
4.12 เปรียบเทียบกระบวนการแปรรูปของกลุ่มแปรรูปกับมาตรฐานการแปรรูป ผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของ Soil Association Certification	49

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิที่		หน้า
2.1	ขั้นตอนการผลิตชาดอกคำฝอย (กลุ่มเพื่อนสมุนไพรม)	8
2.2	ขั้นตอนการผลิตชาลูกใต้ใบ (กลุ่มเพื่อนสมุนไพรม)	10
4.1	ขั้นตอนการผลิตข้าวเกรียบฟักทอง (กลุ่มแม่ทา)	27
4.2	ขั้นตอนการผลิตข้าวเกรียบข้าวโพดฝักอ่อน (กลุ่มแม่ทา)	30
4.3	ขั้นตอนการผลิตลำไยอบแกะเนื้อ (กลุ่มแม่ทา)	32
4.4	ขั้นตอนการผลิตลำไยอบแห้งหึ่งเปลือก (กลุ่มแม่ทา)	34
4.5	ขั้นตอนการผลิตเต้าเจี้ยว (กลุ่มสันป่ายาง)	37
4.6	ขั้นตอนการผลิตซีอิ้วขาว (กลุ่มสันป่ายาง)	40
4.7	ขั้นตอนการผลิตกล้วยอบ (กลุ่มสันป่ายาง)	42
4.8	ขั้นตอนการผลิตเต้าเจี้ยว (กลุ่มบ้านฝิ่ง)	45