

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	๑
บทคัดย่อภาษาไทย	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๑
สารบัญ	๒
สารบัญตาราง	๒
สารบัญภาพ	๒
บทที่ ๑ บทนำ	
ที่มาและความสำคัญของปัจจุบัน	๑
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	๑
ขอบเขตและวิธีการศึกษา	๒
นิยามศัพท์	๓
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา	๓
บทที่ ๒ ระเบียบวิธีการศึกษาและแนวคิด ทฤษฎีที่นำมาใช้ในการศึกษา	๔
วิธีดำเนินการศึกษา	๔
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	๔
เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล	๕
วิธีการรวบรวมข้อมูล	๕
ข้อมูลที่ใช้ในการวิเคราะห์และวิเคราะห์ข้อมูล	๖
ทฤษฎีด้านทุนที่เกี่ยวข้อง	๗
บทที่ ๓ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตมะขามหวานแปรรูป	๑๑
ประวัติและความเป็นมาของมะขามหวานจังหวัดเพชรบูรณ์	๑๑
กรรมวิธีการผลิตมะขามหวานแปรรูป	
ผลิตภัณฑ์แยมมะขาม	๑๔
ผลิตภัณฑ์น้ำมะขาม	๑๕

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลิตภัณฑ์มีความเชื่อม	17
ผลิตภัณฑ์มีความกว้าง	18
ผลิตภัณฑ์มีความคลุก	20
ผลิตภัณฑ์มีความแก้ว	21
บทที่ 4 ผลการศึกษา	23
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม	23
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการรวมกลุ่มการผลิตมหามหาวนะรูป	25
ข้อมูลเกี่ยวกับด้านทุนและค่าใช้จ่ายในการผลิตมหามหาวนะรูป	32
ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนในการผลิตมหามหาวนะรูป	49
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ	64
สรุปผลการศึกษา	64
ปัญหาและอุปสรรคในแต่ละด้านในการผลิตมหามหาวนะรูป	68
ข้อเสนอแนะ	69
บรรณานุกรม	71
ภาคผนวก	72
ประวัติผู้เขียน	85

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright[©] by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4-1 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามอายุ	23
4-2 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามตำแหน่งในกลุ่ม	24
4-3 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามระดับการศึกษา	24
4-4 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามลักษณะการประกอบอาชีพมหานาฬิกา	25
4-5 แสดงความถี่และร้อยละจำแนกตามสาเหตุในการประกอบอาชีพมหานาฬิกา	25
4-6 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามระยะเวลาในการรวมกลุ่ม	26
4-7 แสดงความถี่และร้อยละจำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์มหานาฬิกา	26
4-8 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามแหล่งวัสดุที่ใช้ในการผลิต	27
4-9 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามลักษณะของมหานาฬิกาที่ทำการซื้อ	28
4-10 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามประเภทของแรงงานที่ใช้ในการผลิตมหานาฬิกา	28
4-11 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามปริมาณการจำหน่ายเมื่อเปรียบเทียบกับปี พ.ศ. 2545	29
4-12 แสดงความถี่และร้อยละจำแนกตามปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อปริมาณขาย	30
4-13 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามลักษณะของการขาย	31
4-14 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามประเภทผู้ซื้อสำหรับการขายปลีก	31
4-15 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามการกำหนดราคาจำหน่าย	32
4-16 แสดงจำนวนและราคาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตแม่ข่าย	33
4-17 แสดงจำนวนและราคาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตน้ำมน้ำ	34
4-18 แสดงจำนวนและราคาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตแม่ข่ายเชื่อม	34
4-19 แสดงจำนวนและราคาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตแม่ข่ายกวน	35
4-20 แสดงจำนวนและราคาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตแม่ข่ายกลูก	35
4-21 แสดงจำนวนและราคาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตแม่ข่ายแก้ว	36

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4-22 แสดงเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย	36
4-23 แสดงเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย	37
4-24 แสดงเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้การห่อของข้าว	37
4-25 แสดงเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น อาหารคลุก และอาหารแก้ว	38
4-26 แสดงราคาอาหารแต่ละชนิดที่ซื้อแล้วถือต่อ กิโลกรัม	39
4-27 แสดงราคาวัตถุคิดส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตอาหารหวานแปรรูป	40
4-28 แสดงปริมาณและต้นทุนวัตถุคิดที่ใช้ในการผลิตอาหารต่อหน่วย	41
4-29 แสดงปริมาณและต้นทุนวัตถุคิดที่ใช้ในการผลิตน้ำมันอาหารต่อหน่วย	42
4-30 แสดงปริมาณและต้นทุนวัตถุคิดที่ใช้ในการผลิตอาหาร เช่น อินทรีย์ ต่อหน่วย	42
4-31 แสดงปริมาณและต้นทุนวัตถุคิดที่ใช้ในการผลิตอาหารหวาน ต่อหน่วย	43
4-32 แสดงปริมาณและต้นทุนวัตถุคิดที่ใช้ในการผลิตอาหารคลุก ต่อหน่วย	44
4-33 แสดงปริมาณและต้นทุนวัตถุคิดที่ใช้ในการผลิตอาหารแก้ว ต่อหน่วย	45
4-34 แสดงต้นทุนวัสดุที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ ต่อหน่วย	46
4-35 แสดงอัตราค่าแรงในการผลิตอาหารหวาน แบบตามประเภท ของผลิตภัณฑ์	47
4-36 แสดงค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่น ๆ ต่อปีของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป	48
4-37 แสดงปริมาณการผลิตอาหารหวาน แบบตามประเภทของผลิตภัณฑ์ 50	49
4-38 แสดงรายได้การจำหน่ายอาหารหวาน แบบตามประเภทของ ผลิตภัณฑ์	51
4-39 แสดงรายได้ ต้นทุน กำไร สุทธิ และร้อยละของผลิตภัณฑ์ แบบตามต่อปี	52
4-40 แสดงรายได้ ต้นทุน กำไร สุทธิ และร้อยละของผลิตภัณฑ์ น้ำมันอาหาร ต่อปี	53
4-41 แสดงรายได้ ต้นทุน กำไร สุทธิ และร้อยละของผลิตภัณฑ์ อาหาร เช่น อินทรีย์ ต่อปี	54
4-42 แสดงรายได้ ต้นทุน กำไร สุทธิ และร้อยละของผลิตภัณฑ์ อาหาร ต่อปี	55
4-43 แสดงรายได้ ต้นทุน กำไร สุทธิ และร้อยละของผลิตภัณฑ์ อาหาร คลุก ต่อปี	56
4-44 แสดงรายได้ ต้นทุน กำไร สุทธิ และร้อยละของผลิตภัณฑ์ อาหาร แก้ว ต่อปี	57
4-45 แสดงอัตราส่วนกำไรต่อต้นทุน การผลิตอาหารหวาน แบบตามประเภท	58
4-46 แสดงอัตราส่วนกำไรต่อยอดขาย อาหารหวาน แบบตามประเภท	60

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4-47	แสดงผลตอบแทนจากการลงทุนมะขามหวานแปรรูปแต่ละประเภท	61
4-48	แสดงการเปรียบเทียบอัตราส่วนทางการเงินของการผลิตมะขามหวานแปรรูป ของกลุ่มเกษตรกร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์	62



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3-1 กรรมวิธีในการผลิตแมมน้ำนม	14
3-2 กรรมวิธีในการผลิตน้ำนม	16
3-3 กรรมวิธีในการผลิตนมขามเชื่อม	17
3-4 กรรมวิธีในการผลิตนมขามหวาน	19
3-5 กรรมวิธีในการผลิตนมคุก	20
3-6 กรรมวิธีในการผลิตนมแก้ว	22

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved