

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฐ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
1.4 นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	4
2.2 ลักษณะการดำเนินงานทั่วไปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าไผ่	9
2.3 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	11
2.4 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร	12
2.5 กรอบแนวคิดในการศึกษา	27
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	29
3.1 ขอบเขตการศึกษา	29
3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล	29
3.3 วิธีการศึกษา	30
บทที่ 4 ผลการศึกษา	35
4.1 ข้อมูลต้นทุนการผลิตกระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	35
4.2 ผลตอบแทนจากการการผลิตกระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	61
4.3 การประเมินโครงการลงทุน	66

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	80
5.1 สรุปผลการศึกษา	80
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	83
5.3 ข้อจำกัดในการศึกษา	83
5.4 ข้อเสนอแนะจากการศึกษา	83
5.5 ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป	84
บรรณานุกรม	85
ภาคผนวก	87
แบบสัมภาษณ์	88
ประวัติผู้เขียน	95

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	แสดงปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง ตั้งแต่เดือนสิงหาคม พ.ศ.2552 ถึงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2553	10
2	องค์ประกอบสำคัญในกลีบกระเทียมหนัก 100 กรัม	13
3	แสดงต้นทุนที่ดิน	36
4	แสดงต้นทุนโรงเรือน อายุการใช้งาน 20 ปี	36
5	แสดงอุปกรณ์การผลิตกระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง อายุการใช้งาน 5 ปี	37
6	แสดงอุปกรณ์การผลิตกระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง อายุการใช้งาน 3 ปี	38
7	แสดงอุปกรณ์การผลิตกระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง อายุการใช้งาน 2 ปี	39
8	แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง ขนาดเล็ก ตั้งแต่เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2552 ถึงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2553	41
9	แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง ขนาดกลาง ตั้งแต่เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2552 ถึงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2553	42
10	แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง ขนาดใหญ่ ตั้งแต่เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2552 ถึงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2553	43
11	แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง แต่ละขนาด	44
12	แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางอ้อมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง 1 กิโลกรัม	45
13	แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางอ้อมในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง แต่ละขนาด	46
14	แสดงต้นทุนค่าแรงในการปอกเปลือกกระเทียมโทนแห้งของการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้งแต่ละขนาด	47
15	แสดงรายละเอียดค่าแรงในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	48
16	แสดงต้นทุนค่าแรงงานทางตรงที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้งแต่ละขนาด	49

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
17	แสดงต้นทุนค่าบรรจุก๊าซต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้งแต่ละขนาด	50
18	แสดงการคำนวณต้นทุนค่าบรรจุก๊าซ	51
19	แสดงค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปรอื่น ๆ ต่อปี	52
20	แสดงค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปรอื่น ๆ ของผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้งแต่ละขนาดต่อปี	53
21	แสดงต้นทุนการผลิตผันแปรของการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	54
22	แสดงการคำนวณค่าเสื่อมราคาโรงเรือน	55
23	แสดงค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 5 ปี	56
24	แสดงค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 3 ปี	56
25	แสดงค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 2 ปี	57
26	แสดงรายละเอียดค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์การผลิต	57
27	แสดงค่าเสื่อมราคาต่อปีเป็นส่วนตามขนาดของผลิตภัณฑ์	58
28	แสดงต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	59
29	แสดงค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารต่อปี	60
30	แสดงรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	62
31	แสดงกำไรขั้นต้นของผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	63
32	แสดงกำไรสุทธิของผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	63
33	แสดงอัตรากำไรต่อต้นทุนของผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้งแต่ละขนาด	64
34	แสดงอัตรากำไรต่อค่าขายของผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้งแต่ละขนาด	65
35	แสดงการเปรียบเทียบอัตรากำไรส่วนทางการเงิน	65
36	แสดงรายละเอียดประมาณการรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง ตลอดระยะเวลา 20 ปี	67
37	แสดงรายละเอียดอัตราแนวโน้มการเพิ่ม (ลด) ของดัชนีราคาผู้บริโภคตั้งแต่เดือนธันวาคมพ.ศ.2548 ถึงเดือนธันวาคม 2553	68

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
38	แสดงอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของจังหวัดเชียงใหม่ตั้งแต่ปีพ.ศ.2548 - 2553	69
39	แสดงรายละเอียดอัตราแนวโน้มการเพิ่ม (ลด) ของอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของจังหวัดเชียงใหม่ตั้งแต่ปีพ.ศ.2548 - 2553	70
40	แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการผลิตกระเทียมโทนดองน้ำผึ้งตลอดระยะเวลา 20 ปี	71
41	แสดงรายละเอียดประมาณการกระแสเงินสดรับสุทธิ ตลอดระยะเวลา 20 ปี	74
42	แสดงมูลค่าปัจจุบันสุทธิของกระแสเงินสดรับสุทธิ	76
43	แสดงรายละเอียดการคำนวณหาอัตราผลตอบแทนที่แท้จริงของการผลิตกระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	77

สารบัญภาพ

รูป		หน้า
1	โครงสร้างการบริหารจัดการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าไผ่	9
2	การบรรจุกระเทียมโทนแห้งลงไห	21
3	การต้อนน้ำปรุงสำหรับดองกระเทียมโทนแห้ง	22
4	น้ำปรุงหลังจากต้มเสร็จ ตั้งพักทิ้งไว้ให้เย็น	22
5	การดองกระเทียมโทนแห้งในไหที่ปิดฝาสนิท	23
6	กระเทียมโทนที่ดองจนครบกำหนดและตัดแต่งจำหน่ายแล้ว	23
7	การบรรจุกระเทียมโทนดองลงขวดผลิตภัณฑ์	24
8	การบรรจุน้ำปรุงลงในขวดผลิตภัณฑ์	24
9	การปิดผนึกฝาขวดผลิตภัณฑ์	25
10	การซีลฝาขวดผลิตภัณฑ์	25
11	การติดสติ๊กเกอร์ฉลากผลิตภัณฑ์	26
12	ผลิตภัณฑ์กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง	26
13	กรอบแนวคิดในการศึกษา	27