

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา	3
บทที่ 2 ทฤษฎี แนวคิด และ ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	5
ทฤษฎี และ แนวคิด	5
ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	7
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	17
ขอบเขตการศึกษา	17
ขอบเขตเนื้อหา	17
ขอบเขตประชากร	17
ขนาดตัวอย่างและวิธีการคัดเลือกตัวอย่าง	17
วิธีการศึกษา	18
การเก็บรวบรวมข้อมูล	18
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	18

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การวิเคราะห์ข้อมูล	18
ระยะเวลาในการศึกษา	18
<b>บทที่ 4 ผลการศึกษา</b>	<b>19</b>
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก	19
ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านโครงสร้างด้านต้นทุน	27
ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก	39
ส่วนที่ 4 ผลการเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกด้วย	41
เตาอบที่ใช้ ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม ไอน้ำ และ ฟืน	
ส่วนที่ 5 วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค	43
(SWOT Analysis) ของผู้ประกอบการลำไยอบแห้ง	
<b>บทที่ 5 การสรุปการศึกษา อภิปรายผล และ ข้อเสนอแนะ</b>	<b>46</b>
สรุปผลการศึกษา	46
อภิปรายผลการ	48
ข้อเสนอแนะ	50
<b>บรรณานุกรม</b>	<b>52</b>
<b>ภาคผนวก</b>	<b>54</b>
ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์	55
ภาคผนวก ข ตัวอย่างลักษณะของ เตาอบลำไย	64
ประวัติผู้เขียน	68

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบ ที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม โรงที่ 1 ถึง 5	20
4.2	ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบ ที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม โรงที่ 6 ถึง 10	22
4.3	ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบ ที่ใช้ความร้อนจากฟืน	24
4.4	ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบ ที่ใช้ความร้อนจาก ไอน้ำ	26
4.5	ต้นทุนเครื่องจักรและอุปกรณ์ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบ ที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม	28
4.6	ต้นทุนค่าวัตถุดิบลำไย สดของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบ ที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม	31
4.7	ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบ ที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม	33
4.8	ต้นทุนในส่วนเครื่องจักรและอุปกรณ์ของสถานประกอบการ ซึ่งอบด้วยเตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืน	34
4.9	ต้นทุนค่าวัตถุดิบลำไย ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบ ลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืน	36
4.10	ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตของสถานประกอบการซึ่งอบ ด้วยเตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืน	36
4.11	ต้นทุนในส่วนเครื่องจักรและอุปกรณ์ของสถานประกอบการ ซึ่งอบด้วยเตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ	38
4.12	ต้นทุนค่าวัตถุดิบลำไย สด ของสถานประกอบการซึ่งอบ ด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ	39

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.13 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วย เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ	39
4.14 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วย เตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม	40
4.15 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนจากการลงทุนผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากฟืน	41
4.16 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนจากการลงทุนผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ	41
4.17 เปรียบเทียบต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบ ที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม ไอน้ำ และ ฟืน	42
4.18 จุดแข็ง และจุดอ่อน โอกาสและ อุปสรรคของเตาอบที่ใช้ความร้อน จากแก๊สหุงต้ม	43
4.19 จุดแข็ง และจุดอ่อน โอกาสและ อุปสรรค ของเตาอบที่ใช้ความร้อน จากฟืน	44
4.20 จุดแข็ง และจุดอ่อน โอกาสและ อุปสรรค ของเตาอบที่ใช้ความร้อน จากไอน้ำ	45

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยแห้ง	8
2	แผนผังกระบวนการทำลำไยอบแห้งโดยใช้เตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้มและฟืน	12
3	แผนผังกระบวนการทำลำไยอบแห้งโดยใช้เตาอบไอน้ำ	14
4	เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม	65
5	เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืน	66
6	เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ	67