

อาหารแปรรูปพื้นบ้านเป็นกิจกรรมที่ค่อนข้างแพร่หลายในชุมชน และได้รับการสนับสนุนอย่างมากจากภาครัฐ เพื่อให้เกิดการจ้างงานและสร้างรายได้เสริมให้แก่แม่บ้านเกษตรกร การศึกษานี้มุ่งวิเคราะห์อุตสาหกรรมนี้ในเชิงธุรกิจ เพื่อเสนอแนะการปรับปรุงโครงสร้างอุตสาหกรรมและค้นหาปัญหาและอุปสรรคต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่จะนำไปสู่การวิจัยทางเทคโนโลยีชีวภาพและวิทยาศาสตร์การอาหารในอนาคต ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ต่อการขยายการผลิต และความปลอดภัยของผู้บริโภค

การวิจัยนี้ครอบคลุม 40 ครัวเรือน ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร (26 กลุ่ม) และผู้ประกอบการรายเดี่ยว (14 ราย) ในจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน เป็นการศึกษาเจาะลึกเฉพาะกรณี เพื่อให้เข้าใจถึงพัฒนาการของธุรกิจ การจัดการ การจัดการในด้านการผลิต การเงิน การตลาด ฯลฯ เมื่อได้ผลจากการวิเคราะห์เจาะลึก 40 ครัวเรือนนี้ จึงนำมาวิเคราะห์เป็นภาพรวมอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งผลการศึกษาทำให้เข้าใจสถานการณ์ความเป็นจริงอย่างลึกซึ้ง และสามารถนำเสนอแนะนโยบายได้เหมาะสมและแม่นยำ

สินค้าที่เน้นวิเคราะห์มี 10 ชนิด ได้แก่ ไข่อ้ว แคมหมู หมูยอ กระเทียมคอง มะม่วงคอง ปลาสาม เต้าเจี้ยว ข้าวแต่น น้ำพริก และสมุนไพร ยอดขายของ 40 ครัวเรือนนี้มีมูลค่าของยอดขายเฉลี่ยต่อรายต่อผลิตภัณฑ์ต่ำสุดประมาณ 23,900 บาทต่อปี และสูงสุดประมาณ 4,107,000 บาทต่อปี เจ้าของกิจการที่มียอดขายสูง ได้แก่ ผู้ประกอบการรายเดี่ยว เจ้าของผลิตภัณฑ์ประเภทเนื้อ หมูยอ แคมหมู และไข่อ้ว ส่วนกลุ่มแม่น้านั้นมีมูลค่าขายรายปีค่อนข้างต่ำ เนื่องจากทำการผลิตสินค้าที่มีมูลค่าต่ำกว่าเป็นหลัก และเป็นที่สังเกตว่าสินค้าในความนิยมของผู้บริโภคเชียงใหม่และนักท่องเที่ยว 4 อันดับแรกนั้น เป็นสินค้าซึ่งผลิตโดยผู้ประกอบการรายเดี่ยว ส่วนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตเฉพาะสินค้าที่ได้รับความนิยมค่อนข้างน้อย

รายงานได้นำสรุประดับของศักยภาพของสินค้าแต่ละชนิดและข้อเสนอแนะการปรับปรุงโครงสร้างอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้านในภาพรวม และข้อเสนอแนะเพื่องานวิจัยด้านเทคโนโลยีชีวภาพและวิทยาศาสตร์การอาหารของสินค้าแต่ละชนิดด้วย