

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลสันปูเลย อำเภอคอยสะเกิด จังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย ผู้ผลิต ผู้สนับสนุน ผู้บริโภค จำนวน 40 คน วิธีการวิจัยได้ข้อมูลโดยการสังเกต และสัมภาษณ์เชิงลึก แล้วนำมาวิเคราะห์ ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. รูปแบบผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลสันปูเลย อำเภอคอยสะเกิด จังหวัดเชียงใหม่ เริ่มจากการฝึกทำในครอบครัวของนางศรีไพ พรหมเวียงชัย ซึ่งได้ลงทะเบียนเรียนจากศูนย์พัฒนาฝีมือและแรงงานจังหวัดเชียงใหม่และแหล่งความรู้ต่าง ๆ มาทดลองผลิตขนมอบออกมาในรูปแบบต่าง ๆ โดยนำเอาสมุนไพรที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมาเป็นส่วนผสม เช่น จิง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลำไย ใบเตย มะพร้าว ข้าวโอ๊ตลูกเกด และถั่ว ทำให้สมาชิกมีรายได้เสริมครอบครัวซึ่งมาจากการร่วมกันผลิต ทำให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่ม มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดความพึงพอใจของลูกค้าหรือผู้บริโภค โดยคงความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์เอาไว้ในหลาย ๆ ด้าน เช่น รูปแบบ รสชาติ คุณภาพ ราคา และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์รวมถึงกระบวนการหรือวิธีการบรรจุผลิตภัณฑ์ ฉลาก เพื่อความก้าวหน้าและเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มต่อไป

The selected samples of this research "Development of herbal bakery products by farmer's housewife group of Sanpuloei-district, Doi Saket District, Chiang Mai Province" were 40 samples from the bakery producers, sponsors and consumers. The research methods include observation, in-depth interviewing and their data are collected and analysed.

This research conclusions as follow:

1. The herbal bakery products of this group were begun by Mrs.Sripai Phromviangchai who is registered to train with the Chiang Mai Skill Development Center and others, then she tried to adapt many styles of bakery products by taking many useful herbs and fruits such as gingers, cashew nuts, longans, pandanus leaves, coconut, oats, raisins and nuts, are used for the ingredients. These co-productions can help the members to earn part-time incomes for supporting their families and increasing quality of life.

2. The continually developments of their products for customers' satisfaction and keep constantly abreast of products in style, taste, quality, price and standard. Along with the making process and special packaging for suitable with their bakery products.