

การศึกษาเชิงสำรวจครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมวิธีการ การใช้ส่วนผสม และ การใช้บรรจุภัณฑ์ในการแปรรูปผลผลิตของผลิตภัณฑ์เค้าเจี้ยวจากถั่วเหลืองที่ได้จากระบบเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดเชียงใหม่ และเพื่อเปรียบเทียบวิธีการดังกล่าวกับหลักการการแปรรูปตาม มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากลและมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ประเทศไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาได้มาจากการเลือกแบบเจาะจงคือ เกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลผลิตของถั่วเหลืองที่ได้จากระบบเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 2 กลุ่ม คือ กลุ่มแปรรูปคอนเจียง อำเภอแมริม และกลุ่มแปรรูปสันป้ายาง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ โดยการใช้ แบบสัมภาษณ์ และการสังเกต การวิเคราะห์ข้อมูลใช้การแจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และบรรยายเชิงเนื้อหา

ผลจากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่มมีกระบวนการในการผลิตที่คล้ายคลึงกันในเรื่องของการใช้วัตถุดิบ การใช้ส่วนผสมและการใช้บรรจุภัณฑ์ แต่มีความแตกต่างกันใน ขั้นตอนของการหมัก การคนส่วนผสมและระยะเวลาที่ใช้ในการหมักเค้าเจี้ยว เมื่อเปรียบเทียบกระบวนการผลิตของกลุ่มตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่มกับหลักการของมาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากลและของสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ประเทศไทย พบว่ากลุ่มตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่มมีการใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ วิธีการแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ที่มีความสอดคล้องกับหลักการของมาตรฐานดังกล่าว แต่ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานดังกล่าวในเรื่องของการใช้วัตถุเจือปนเพื่อช่วยในการปรุงรส

ABSTRACT

TE 135008

The purposes of this study were to 1) identify and validate processes, ingredient usage, and product packaging of fermented organically grown soybeans in Chiang Mai 2) to compare the various processes used in Chiang Mai based on the universal standard for organic system and the Thai Organic System Standard Office.

The sample, which was obtained through purposive sampling technique, consisted of two groups of farmers who processed organically grown soybeans. These groups were from Don Jieang, Mae Rim District and San Paa Yang, Mae Tang District, Chiang Mai. Interviews and observations were used to collect the data, which were analyzed and reported using frequency, means, and percentages.

The findings revealed that both groups used similar soybean fermentation processes, i.e., ingredients used, and packaging. In contrast, there were different ways of fermentation, mixing, and timing. When different processes were compared based on both universal and Thai standards, the results showed that these two groups followed both standards in terms of equipment, processes, and packaging, but not on adding non-natural food additive for favors.