

งานวิจัยนี้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับกระบวนการและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือประชาชนในเขตจังหวัดภาคเหนือตอนล่างและเพื่ออนุรักษ์และสืบทอดการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในเขตจังหวัดภาคเหนือตอนล่างให้คงอยู่ต่อไป โดยทำการคัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่เป็นเอกลักษณ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีศักยภาพจาก 5 จังหวัดที่ศึกษา ได้แก่ ตาก กำแพงเพชร สุโขทัย พิษณุโลกและเพชรบูรณ์ โดยใช้ข้อมูลเบื้องต้นจากโครงการวิจัยเรื่องฐานข้อมูลศักยภาพและความพร้อมของวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตวัตถุดิบ อาหาร และเครื่องคั้นในจังหวัดตามแนวระเบียงเศรษฐกิจของประเทศไทย (ธีรพร และสุดารัตน์, 2550) นำผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ที่คัดเลือกได้ทั้ง 5 ชนิดมาศึกษาและประเมินข้อมูลจากแต่ละกลุ่มในด้านต่างๆ เพื่อหาแนวทางในการพัฒนา ได้แก่ กระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดี (GMP) การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์/ฉลากและการพัฒนาทางด้านการตลาด ผลการคัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นจำนวน 5 ชนิดจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผลิตภัณฑ์มะขามกลุกลูกน้ำตาล กลุ่มสตรีสหกรณ์วัดไพโรสถณ์ อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์ 2) ผลิตภัณฑ์กล้วยตาก กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตะเฒ่าสร้างสรรค์ อ.บางระกำ จ.พิษณุโลก 3) ผลิตภัณฑ์กล้วยกวน กลุ่มสหกรณ์บ้านปากคู อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์ 4) ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ กลุ่มสร้างอาชีพเพื่อชุมชน กิ่ง อ.โกสัมพีนี จ.กำแพงเพชร และ 5) ผลิตภัณฑ์น้ำปลา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีมหาโพธิ์ อ. เมือง จ. สุโขทัย โดยพบว่าจากการประเมินกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนทั้ง 5 กลุ่ม ยังขาดการปฏิบัติตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีความต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์/ฉลากรูปแบบใหม่ รวมทั้งต้องการเพิ่มศักยภาพทางการตลาดให้สูงขึ้น คณะผู้วิจัยจึงได้แนะนำวิธีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีของแต่ละผลิตภัณฑ์และออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์และฉลากต้นแบบรูปแบบใหม่ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการและตรงตามความประสงค์ของกลุ่ม นอกจากนี้จากการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านตลาดของแต่ละกลุ่ม ผู้วิจัยได้นำเสนอข้อเสนอนี้และแนวทางต่างๆ ในการยกระดับและเพิ่มศักยภาพในการผลิตและการตลาดแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนและจากการสอบถามพบว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีแนวโน้มที่จะนำข้อมูลต่างๆ ที่คณะผู้วิจัยได้เสนอแนะ ไปใช้ในการปรับปรุงในด้านต่างๆ ในอนาคต

The objectives of this research were to develop and improve product standard of unique processed foods from local knowledge of small and micro community enterprises (SMCEs) in the lower northern provinces of Thailand and also to inherit the Thai culture regarding conservation of their unique food processing. The 5 potential unique food products were selected from Tak, Kamphangpet, Sukhothai, Phitsanulok and Petchaboon, based on the research data "Grouping of Potential and Readiness of Small and Micro Community Enterprises Producing Raw Materials, Food and Beverages from Agricultural Products in Thai Provinces along the East - West Economic Corridor (from Tak to Petchaboon)" which conducted by Teeraporn and Sudarat (2007). The selected foods were subjected to study and evaluate in order to set guidelines for developing of processes e.g. the food productions following the good manufacturing practices (GMP) standard, the development of product quality, packaging and labels and also their marketing. The selected unique food products and SMCEs were followings 1) icing tamarind from Wat Praison cooperative female group, A. Lhomsak, Petchaboon 2) dried banana from Tamorangsang agricultural housewife group, A. Bangrakam, Phitsanulok 3) preserve banana from Pakdook cooperative group, A. Lhomsak, Petchaboon 4) sweet fried banana from Career creation for community group, Sub A. Kosampee, Kamphangpet and 5) fish sauce from Srimahapoh agricultural housewife group, A. Muang, Sukhothai. It was found that the production of the unique food products of every SMCE groups lacked of GMP and they preferred to develop new product packaging or labeling as well as to improve their marketing potential. The researchers then proceeded their request by introducing and providing GMP training. We also advised new product packaging or labeling which met the academic design and their preferences. Besides, we also studied and made marketing analysis and introduced them in order to improve their potentiality of production. The interview with the heads of the SMCEs had disposition to avail our suggestion in the future.