

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินและจัดลำดับศักยภาพของกลุ่มผู้ผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลกโดยใช้ข้อมูล 4 ด้านคือ การจัดการและกระบวนการผลิต, สุขลักษณะของสถานที่ผลิต หรือ GMP, คุณภาพด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา, และ ผลทางประสาทสัมผัสของกล้วยตากที่ผลิตโดยกลุ่มวิสาหกิจจำนวน 6 กลุ่มที่ตั้งอยู่ใน 4 อำเภอ คือ บางระกำ บางกระพุ่ม ชาติตระการ และวังทอง ในจังหวัดพิษณุโลก โดยการจัดกลุ่มใช้ Cluster Analysis โดยเทคนิค Hierarchical Cluster

ผลการวิจัย พบว่า ทุกตัวอย่างผ่านเกณฑ์คุณภาพของกล้วยตากด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ โดยการวิเคราะห์ผลในห้องปฏิบัติการ อย่างไรก็ตาม พบว่าการจัดกลุ่มศักยภาพการผลิตกล้วยตากนั้น แต่ละกลุ่มมีจุดเด่นและจุดที่ต้องปรับปรุงในแต่ละด้านแตกต่างกัน โดยกลุ่ม A ได้รับการยอมรับที่ดีด้านคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส แต่ต้องปรับปรุงเรื่อง GMP กลุ่ม B ได้รับการยอมรับที่ดีด้านคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส แต่ต้องปรับปรุงเรื่อง 2 ด้าน คือ การจัดการและกระบวนการผลิต และด้าน GMP กลุ่ม C ต้องปรับปรุงเรื่องคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส กลุ่ม D ได้รับผลการประเมินที่ดีด้าน GMP แต่ต้องปรับปรุงเรื่องการจัดการ/กระบวนการผลิต กลุ่ม E อยู่ในเกณฑ์เฉลี่ยปานกลาง และมีจุดเด่นด้านการจัดการ/กระบวนการผลิต และกลุ่ม F มีจุดเด่นด้านการจัดการ/กระบวนการผลิต แต่ต้องปรับปรุงเรื่อง GMP นอกจากนี้ พบว่าวิสาหกิจชุมชนโดยส่วนใหญ่ ประสบปัญหาด้านเงินทุนดำเนินการ เนื่องจากสมาชิกแต่ละคนมีทุนทรัพย์จำกัด ทำให้ส่งผลต่อความสามารถในการขยายการผลิต การปรับปรุงโรงเรือน/อาคารผลิต หรือสิ่งอื่นๆ ซึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับการใช้เงินในการลงทุน

The objective of this study was to evaluate and classify potential of the small and medium enterprise community (SMEC) which produce dried banana, using data from 4 sources including management/ process, good manufacturing practice (GMP) measures, quality of products regarding physical/ chemical/ microbiological aspects, and sensory evaluation. The 6 SMEC involved in this study are located in Amphur Bangrakam, Bank-kratoom, Chartrakarn, and Wangtong in Phitsanulok province. The classification procedure was based on cluster analysis using Hierarchical Cluster technique.

The results showed that dried banana produced by all SMEC passed standards for physical, chemical, and microbiological aspects. However, each group of SMEC was classified differently according to their potential. Dried bananas produced by Group A and B were shown to be well accepted for sensory evaluation. However, it was suggested that group A should improve GMP aspect and Group B should improve both GMP and management/process. Product produced by Group C was poor accepted by panelists. Group D was classified as a high potential group regarding GMP, but least potential for the management/process. Group E and F were classified as high potential groups regarding management/process aspect. In addition, it was shown that there is a limitation in terms of budget of all SMEC, reducing to their ability to increase productivity or make any changes in their business.