

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล

5.1.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

สรุปผลการเก็บรวบรวมข้อมูลการทำขนมจากชุมชนต่าง ๆ พบว่าแต่ละแหล่งผลิต มักเริ่มจากมีความตั้งใจที่จะทำ และแต่ละกลุ่มจะมีเอกลักษณ์ในการทำขนมของตนเองแตกต่างกัน ซึ่งกลุ่มผลิตขนมกง ขนมไข่ปลา จะผลิตเพื่อใช้ในงานประเพณีที่สืบทอดกันมา ต่างกับ กลุ่มผลิต ข้าวตังหมูหยอง ถั่วทอดโบราณ และขนมเปียะซึ่งจะผลิตเพื่อจำหน่าย แต่ก็ไม่ทิ้งความเป็นชุมชนท้องถิ่น คือยังไม่เข้าสู่ระบบอุตสาหกรรม และเมื่อสัมภาษณ์ในหัวข้อขั้นตอนที่ยังคงอนุรักษ์ภูมิปัญญา และยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงมาทดแทนนั้นกลุ่มผลิตขนมกง และ ขนมไข่ปลา ยังคงอนุรักษ์ภูมิปัญญา และยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงมาทดแทนนั้นได้แก่ การตำข้าวตอกด้วยครกไม้โบราณ และการปั้นกงด้วยมือ การยีเนื้อลูกตาลสด การปั้นขนมและการนึ่งขนมไข่ปลาบนใบตาล ซึ่งทำให้ขนมมีกลิ่นหอม แต่ปัจจุบันการต้มในน้ำเชื่อมจะสะดวกกว่า

แนวทางที่จะช่วยผลักดันให้เกิดการอนุรักษ์ขนมพื้นบ้าน ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายในพื้นที่ต่าง ๆ เช่น ชุมชน อำเภอ และจังหวัด ทุกกลุ่มมีความคิดเห็นคล้ายคลึงกันว่า แนวทางที่จะช่วยผลักดันให้เกิดการอนุรักษ์ขนมพื้นบ้าน ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายในพื้นที่ในชุมชนนั้น ต้องได้รับความร่วมมือและการช่วยเหลืออย่างจริงจังของหน่วยงานราชการ เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่อาจสูญหายไปหากไม่มีผู้สืบทอด จดบันทึก และทำการรวบรวมไว้ และหากมีการพัฒนากระบวนการผลิตขนมไทยพื้นบ้านจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่เชิงพาณิชย์ สมาชิกในกลุ่มทุกคนเห็นด้วยเป็นอย่างยิ่ง เพราะนอกจากจะทำให้ชุมชนมีรายได้และเป็นที่รู้จักแล้ว ยังเป็นการเผยแพร่ขนมไทยพื้นบ้านในชุมชนของตนให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

และสิ่งที่อยากให้ทีมวิจัยช่วยในการพัฒนาปรับปรุง คือ อยากให้ทีมวิจัยช่วยศึกษาเรื่องของอายุการเก็บ และคุณค่าทางโภชนาการ รวมทั้งออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยแต่ยังคงอนุรักษ์ความเป็นไทยไว้ด้วย

5.1.2 ผลการศึกษาสูตรพื้นฐาน

ทดลองทำผลิตภัณฑ์ทั้ง 5 ชนิด ได้แก่ ขนมกง ถั่วทอดแผ่น ข้าวตังหมูหยอง ขนมเปียะ และขนมไข่ปลา จากสูตรและวิธีการทำที่ได้จากการสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น นำตัวอย่างที่ได้ ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์ เพื่อเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดในกระบวนการผลิต ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่าขนมกง ข้าวตังน้ำพริกเผาหมูหยอง ขนมไข่ปลา และถั่วทอดแผ่นโบราณ มีคะแนนเฉลี่ยในทุกด้านอยู่ในระดับดี และเมื่อพิจารณาร่วมกับผลตรวจสอบคุณภาพทางจุลินทรีย์ (Microbiological Examination) ได้แก่ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (Aerobic Plate Count) สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*staphylococcus*

aureus) เอสเชอริเชีย โคไล (*E.coli*) ปริมาณยีสต์และรา (Yeast and Mold) และซัลโมเนลลา (*salmonella spp.*) เปรียบเทียบกับ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน พบว่า ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดมีไม่เกินค่ามาตรฐาน

ส่วนขนมเปียะไส้ถั่ว คะแนบทดสอบทางในทุก ๆ ด้าน อยู่ในระดับน้อยกว่าผลิตภัณฑ์อื่น ๆ คือ ต้องปรับปรุงเนื่องจากเนื้อสัมผัสร่วน มีกลิ่นเหม็นหืน เมื่อพิจารณาพร้อมกับผลการตรวจจุลินทรีย์ พบว่ามีปริมาณยีสต์และราเกินมาตรฐานกำหนด จากมาตรฐาน มผช. 115/ 2549 เรื่อง ขนมเปียะ ทั้งนี้คณะผู้วิจัยได้เข้าไปพัฒนาสูตรขนมเปียะและอบรมถ่ายทอดความรู้กระบวนการผลิต โดยใช้สูตรขนมเปียะ ของ ณนธ์ (2555) เพื่อใช้ในการจำหน่ายต่อไป

5.1.3 ผลการศึกษาอายุการเก็บรักษา

การศึกษาอายุการเก็บรักษา ขนมกง ถั่วทอดแผ่น ข้าวตังหมูหยอง และขนมเปียะ บรรจุในถุงพลาสติกใส PS (Polystyrene) เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ทุก 2 วัน พบว่า ขนมกงสามารถเก็บรักษาได้ 2 วัน ข้าวตังหมูหยองเก็บรักษาได้ 2 เช่นกัน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำมันในการทอด ส่วนถั่วทอดแผ่น และขนมเปียะ มีอายุการเก็บรักษา 5 วัน การเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์แบบถุงพอลิเอทิลีน และมิซองดูความชื้น ก็จะสามารถช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้

5.1.4 การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ

ขนมไทยโดยส่วนใหญ่มักมีส่วนประกอบของ แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นส่วนใหญ่ จึงทำให้คุณค่าทางโภชนาการของขนมทุกชนิดที่รับประทานได้ 100 กรัม ให้พลังงานค่อนข้างสูงโดยผลิตภัณฑ์ที่ให้พลังงานมากที่สุดคือ ถั่วทอดโบราณ ให้พลังงาน 604 กิโลแคลอรี ข้าวตังน้ำพริกเผาหมูหยอง ให้พลังงาน 516 กิโลแคลอรี ขนมกงโบราณ ให้พลังงาน 470 กิโลแคลอรี ขนมเปียะ ให้พลังงาน 427 กิโลแคลอรี และผลิตภัณฑ์ที่ให้พลังงานน้อยที่สุดคือ ขนมไข่ปลา ให้พลังงาน 258 กิโลแคลอรี

5.1.5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์

ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า มีดังนี้ ตราสินค้าแม่ทวี่ บรรจุภัณฑ์ขนมกงแม่ทวี่ ตราสินค้าอรุณทิพย์ บรรจุภัณฑ์ถั่วทอดแผ่นโบราณอรุณทิพย์ และตราสินค้าข้าวตังบ้านปากคลองเจ๊ก โดยในการออกแบบตราสินค้าทั้ง หมด 8 แบบ ใช้วิธีการเลือกจัดลำดับความชอบ ได้ผลดังนี้ แม่ทวี่ แบบที่ 7 บรรจุภัณฑ์ขนมกงแม่ทวี่ แบบที่ 1 ตราสินค้าอรุณทิพย์ จำนวน 8 แบบ พบว่า แบบที่ 2 บรรจุภัณฑ์ถั่วทอดแผ่นอรุณทิพย์ จำนวน 4 แบบ พบว่า แบบที่ 1 ตราสินค้าข้าวตังบ้านปากคลองเจ๊ก จำนวน 8 แบบ พบว่า แบบที่ 3

5.1.6 พฤติกรรมของผู้บริโภคและการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค

นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ 5 ชนิด ขนมกง ถั่วทอดแผ่น ข้าวตังหมูหยอง ขนมเปียะและขนมไข่ปลา ที่บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่ายไปทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค เป็นนักท่องเที่ยวใน จ.สุพรรณบุรี จำนวน 200 คน ส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 20-34 ปี มีรายได้มากกว่า 20,000 บาทขึ้นไป ประกอบอาชีพข้าราชการ/ พนักงานรัฐวิสาหกิจ พฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ของ จ.สุพรรณบุรี พบว่า สถานที่ซื้อผลิตภัณฑ์ที่นิยมซื้อมากที่สุดคือ ร้านศูนย์รวมของฝากใน

จังหวัด เหตุผลที่ซื้อผลิตภัณฑ์มากที่สุดคือ ต้องการอุดหนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน และปัจจัยที่ตัดสินใจซื้อคือบรรจุกุณธ์ รองลงมาคือรสชาติ ผลการทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่พัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ ผลิตภัณฑ์ ทั้ง 5 ชนิด ผู้บริโภคให้คะแนนในทุกๆ อยู่ในระดับมาก ยกเว้นด้านความสะดวกในการซื้อ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตกันเองในท้องถิ่น การซื้อขายจึงเป็นการซื้อขายกันเองภายในชุมชน ยังขาดหน่วยงานที่สนับสนุนส่งเสริมทำการตลาด ผู้บริโภคทั่วไปจึงเข้าถึงผลิตภัณฑ์เหล่านี้ มีผลิตภัณฑ์เพียงตัวเดียวที่ผู้บริโภคให้คะแนนอยู่ในระดับมาก คือขนมเปียะบ้านเขานางงาม เนื่องจากมีการนำไปฝากขายยังสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญๆ ใน จ.สุพรรณบุรี อีกทั้งยังมีวางจำหน่ายในเว็บไซต์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ทั้ง 5 ชนิด ยังเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่น่าสนับสนุน อยู่ในระดับมากที่สุด

4.6.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี

คณะผู้วิจัยนำเสนอผลที่ได้จากการวิจัยถ่ายทอด และให้ความรู้กับกลุ่มผลิตขนม ทั้ง 5 กลุ่ม ระหว่างวันที่ 17 - 19 พฤศจิกายน 2558 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลวัดดาว อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี และ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขานางงาม อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี มีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น 30 คน หัวข้อในการถ่ายทอดความรู้แบ่งเป็น 1) การบรรยายภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง เรื่องความรู้และเทคโนโลยีการทำขนมไทยพื้นบ้าน และบรรจุกุณธ์ 2) การอบรมเชิงปฏิบัติการ 5 กลุ่มผลิตภัณฑ์ กลุ่มละ 3 ชั่วโมง เรื่องการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ และถามตอบให้ข้อเสนอแนะ 4) การอบรมเชิงปฏิบัติการการทำบรรจุกุณธ์หลากหลายโภชนาการช่องทางการจัดจำหน่าย จำนวน 6 ชั่วโมง ความพึงพอใจโดยรวมของผู้ร่วมโครงการอยู่ในระดับดีมาก

5.2 ข้อเสนอแนะ

การเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นหากไม่ได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่นระดับอำเภอ องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น ที่เป็นผู้ชี้แนะให้ไปถึงแหล่งข้อมูล จะเป็นการทำงานที่ค่อนข้างยากเช่นเดียวกับที่คณะผู้วิจัยประสบปัญหา ซึ่งจะทำให้เสียเวลาการเดินทาง ใช้งบประมาณการเดินทางค่อนข้างมาก ในการเก็บรวบรวมครั้งต่อไป จึงอยากให้หน่วยงานท้องถิ่นอื่น ๆ บริการข้อมูลและแนะนำไปแหล่งข้อมูลทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในชุมชนของท้องถิ่นนั้น ๆ ด้วย