

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	-5-
Abstract	-8-
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	1
1.3 ขอบเขตของการวิจัย	2
1.4 วิธีการศึกษา	3
1.5 ทฤษฎี สมมติฐาน และกรอบแนวความคิดของการวิจัย	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
1.7 การทบทวนวรรณกรรม/สารสนเทศ (Information) ที่เกี่ยวข้อง	8
บทที่ 2 ผลการศึกษา	13
2.1 ระบบและโครงสร้างการผลิต	13
2.2 โซ่อุปทานสุกร	17
2.3 ต้นทุนการผลิต	19
2.4 ความสัมพันธ์ระหว่างราคาสุกรมีชีวิตกับราคาสุกรที่จำหน่ายในตลาด	26
2.5 การประเมินน้ำหนักเนื้อสุกรที่ได้จากการตัดแต่ง	27
2.6 ผลการศึกษามูลค่าเพิ่มของเนื้อสุกร โซ่อุปทานปลายน้ำ	29
2.7 การวิเคราะห์มูลค่าเพิ่มในโซ่อุปทานการผลิตสุกรและจำหน่ายเนื้อสุกร	30
2.8 โซ่อุปทานอ้างอิง	31
2.9 การวิเคราะห์โครงสร้างราคาและสัดส่วนองค์ประกอบของราคาสำหรับผู้บริโภคจ่าย	33
2.10 การวิเคราะห์สูตรอาหารสำหรับการเลี้ยงสุกรขุน	37
2.11 การตอบสนองของราคาสุกรขุนต่อราคาของปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิต	44
2.12 การเคลื่อนไหวของราคาสุกรและวัฏจักรราคาสุกร	46
2.13 การวิเคราะห์แบบจำลองราคาสุกร	48
2.14 ข้อมูลจากภาคสนาม	51

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 นโยบายการผลิตและการตลาดสุกรในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร	51
3.1 กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	51
3.2 สมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ	60
3.3 สมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย	66
3.4 คณะกรรมการนโยบายพัฒนาสุกรและผลิตภัณฑ์ (Pig board)	68
บทที่ 4 สรูปและข้อเสนอแนะ	70
4.1 ข้อค้นพบจากการวิจัย	70
4.2 ข้อเสนอแนะ	75
เอกสารอ้างอิง	78
ภาคผนวก ข้อมูลสถิติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการผลิตสุกร	79

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ต้นทุนการผลิตลูกสุกร น้ำหนัก 16 กิโลกรัม ในพื้นที่ภาคต่าง ๆ ในปี พ.ศ. 2552-53 (บาทต่อตัว)	23
2	ต้นทุนและมูลค่าเพิ่มในการบริหารจัดการใช้อุปทานต้นน้ำในการผลิตสุกร น้ำหนัก 16 กิโลกรัม (บาท/ตัว)	24
3	ต้นทุนการขุนสุกร น้ำหนัก 100 กิโลกรัม ในพื้นที่ภาคต่าง ๆ ในปี พ.ศ. 2552-53 (บาทต่อตัว)	26
4	ต้นทุนและมูลค่าเพิ่มในการบริหารจัดการใช้อุปทานกลางน้ำในการผลิตสุกร น้ำหนัก 100 กิโลกรัม (บาทต่อตัว)	27
5	ความสัมพันธ์ของระดับราคาสุกร และเนื้อสุกรระดับต่าง ๆ	28
6	ชิ้นส่วนต่าง ๆ ที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกรน้ำหนัก 100 กิโลกรัม (กิโลกรัม)	29
7	มูลค่าเพิ่มของเนื้อสุกร ใช้อุปทานปลายน้ำ (บาทต่อกิโลกรัม)	31
8	มูลค่าเพิ่มในใช้อุปทานสุกรรวม (บาท)	32
9	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงเส้นระหว่างตัวแปรราคาสุกรขุนกับตัวแปรอื่น กรณี 1	45
10	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงเส้นระหว่างตัวแปรราคาสุกรขุนกับตัวแปรอื่น กรณี 2	46
11	สรุปผลการศึกษาโรงฆ่าสัตว์เทศบาลและเอกชน ปี พ.ศ. 2552	56

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	วิธีการตลาดสุกรและเนื้อสุกรในประเทศไทย	6
2	องค์ประกอบโซ่อุปทานเนื้อสุกร และการจัดการที่เกี่ยวข้อง	6
3	ระบบโซ่อุปทานสุกร เนื้อสุกร และการจัดการที่เกี่ยวข้อง	7
4	โซ่อุปทาน กรณีการผลิตและจำหน่ายอยู่ภายใต้การจัดการเดียวกัน	18
5	โซ่อุปทาน กรณีการเลี้ยงและจำหน่ายแบบอิสระ	19
6	โซ่อุปทาน กรณีการเลี้ยงแบบพันธะสัญญา	20
7	สัดส่วนขององค์ประกอบต่าง ๆ ประเมินจากราคาเนื้อสุกรที่ผู้บริโภค ภาครัฐ	35
8	สัดส่วนขององค์ประกอบต่าง ๆ ประเมินจากราคาเนื้อสุกรที่ผู้บริโภค ภาค กลาง	36
9	สัดส่วนขององค์ประกอบต่าง ๆ ประเมินจากราคาเนื้อสุกรที่ผู้บริโภค ภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ	37
10	สัดส่วนขององค์ประกอบต่าง ๆ ประเมินจากราคาเนื้อสุกรที่ผู้บริโภค ภาคเหนือ	38
11	โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรรุ่น 1	38
12	โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรรุ่น 1	39
13	โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรรุ่น 2	40
14	โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรรุ่น 2	41
15	โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรรุ่น 3	42
16	โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรรุ่น 3	43
17	การเคลื่อนไหวของราคาสุกรเฉลี่ย ระหว่างปี พ.ศ. 2541-2553	48
18	โรงฆ่าสัตว์เดิมใช้กระเพาะไบบัว	59
19	สภาพปรับปรุงมาตรฐานแล้ว	59
20	สภาพภายนอกของโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการปรับปรุงแล้ว	60