

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ



245890



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย เรื่อง

“การวิเคราะห์และจัดการความบันทึกพิริน্টของผลิตภัณฑ์ข้าวสำหรับ
การติดฉลากควรบอน เพื่อสนับสนุนเศรษฐกิจการ์บอนต์
ในการบรรเทาภาวะโลกร้อน”

โดย ดร.รัตนวรรณ มั่งคั่ง และคณะ

มิถุนายน 2553



b00251921



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย เรื่อง
“การวิเคราะห์และจัดการความบ้อนฟุตพري้ทของผลิตภัณฑ์ข้าวสำหรับ
การติดฉลากควรบ้อน เพื่อสนับสนุนเศรษฐกิจการค้าบ้อนตា
ในการบรรเทาภาวะโลกร้อน”



โดย ดร.รัตนารารณ มั่งคั่ง และคณะ

มิถุนายน 2553

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย “การวิเคราะห์และจัดการかる์บอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ข้าวสำหรับการติดฉลากかる์บอน เพื่อสนับสนุนเศรษฐกิจการ์บอนต์ในการบรรเทาภาวะโลกร้อน”

คณะผู้วิจัย	สังกัด
1. ดร.รัตนารรณ มั่งคั่ง	ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. รศ.ดร.เชษบเบียร์ กีวลา	บัณฑิตวิทยาลัยร่วมด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
3. รศ.ดร.งามพิพิญ ภู่โรดม	ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ
4. รศ.ดร.สิรินทรเทพ เด้าประยูร	คณะอุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัยร่วมด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
(ความคิดเห็นในรายงานเป็นของผู้วิจัย สกว. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

บทคัดย่อ

สัญญาเลขที่: RDG5130022

245890

ชื่อโครงการ: การวิเคราะห์และจัดการかるบอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ข้าว สำหรับการติดฉลาก
かるบอน เพื่อสนับสนุนเศรษฐกิจการบอนต์ในการบรรเทาภาวะโลกร้อน

ชื่อนักวิจัย:

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. ดร.รัตนารรณ มั่งคั่ง | ภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 2. ศศ.ดร.แซบเบียร์ กีวลา | บัณฑิตวิทยาลัยร่วมด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 3. ศศ.ดร.งามพิพิญ ภู่โรม | ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ |
| 4. ศศ.ดร.สิรินทร์เทพ เด็กประยูร | บัณฑิตวิทยาลัยร่วมด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |

อีเมล์: fscirwm@ku.ac.th

ระยะเวลาโครงการ: 1 ปี 6 เดือน (ตั้งแต่วันที่ 1 เดือน พฤษภาคม 2551 ถึงวันที่ 31 เดือนตุลาคม 2552)

かるบอนฟุตพรินท์ เป็นเครื่องมือในการประเมินปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก เพื่อ
กระตุ้นให้มีการจัดการเพื่อลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในภาคการผลิต ซึ่งกำลังเป็นที่สนใจ
ในหลายประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งการประยุกต์ใช้かるบอนฟุตพรินท์ในผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อ
ส่งเสริมให้มีการแสดงข้อมูลかるบอนฟุตพรินท์ด้วยฉลากかるบอน อันเป็นการกระตุ้นให้ผู้บริโภคเกิด
ความตระหนักในการมีส่วนร่วมในการปล่อยก๊าซเรือนกระจก จากวิธีและพฤติกรรมการบริโภค ทำ
ให้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับ หลักการและวิธีการคำนวณปริมาณ
かるบอนฟุตพรินท์เชิงปฏิบัติ เพื่อพัฒนาศักยภาพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของ
ผู้ประกอบการไทย

ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างที่ทำการศึกษา คือ ข้าวสารหอมมะลิ ขนาดบรรจุ 5 กิโลกรัม และเส้นหมี่
แห้งและเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง ขนาดบรรจุ 250 กรัม กำหนดขอบเขตการวิเคราะห์かるบอนฟุตพรินท์

เป็นแบบธุรกิจกับธุรกิจ ซึ่งครอบคลุมดังต่อไปนี้ การปลูกข้าว การสีข้าว การผลิตภาษชนะบรรจุและการจัดจำหน่ายไปยังผู้ซื้อ ตลอดจนการขนส่งที่เกี่ยวข้องในทุกขั้นตอน ซึ่งรวมรวมข้อมูลปัญชีรายรับ สิ่งแวดล้อมชนิดข้อมูลปัญมภูมิจากการสัมภาษณ์เกษตรกร ผู้ประกอบการโรงสี ผู้ผลิตข้าวหอมมะลิ และผู้ผลิตภาษชนะบรรจุ รวมทั้งการตรวจสอบปริมาณการปล่อยก๊าซมีเทนและก๊าซไนโตรเจนออกไซด์จากนาข้าว ส่วนข้อมูลที่ได้รับมาใช้ในสถานการณ์จำเป็น โดยรวบรวมจากเอกสารอ้างอิงและฐานข้อมูล บัญชีรายรับ สิ่งแวดล้อมของประเทศไทยและต่างประเทศ วิธีการวิเคราะห์ควรบอนฟุตพรินท์ อ้างอิงตามรายละเอียดข้อกำหนดในมาตรฐาน PAS 2050

ผลการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ข้าวสารหอมมะลิ 5 กิโลกรัม พบว่า ปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกโดยรวม มีค่าเป็น 39 กิโลกรัมของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เทียบเท่า โดยพบว่าขั้นตอนการปลูกข้าว มีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสูงที่สุดคิดเป็น 97% ทำให้สามารถจำแนกได้ว่าการจัดการเพื่อลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ควรให้ความสำคัญกับ ขั้นตอนการปลูกข้าวเป็นสำคัญ โดยมุ่งเน้นในประเด็นดังต่อไปนี้ คือ การพัฒนาพันธุ์ข้าวที่ไม่ต้อง ปลูกในระบบนำ้าท่วมขัง การควบคุมปริมาณการใช้ปุ๋ยเคมี การจัดการระหว่างการปลูก ควรปล่อยน้ำ ออกจากนาข้าวในช่วงก่อนข้าวอกรวง ตลอดจนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ควรนำฟางข้าวออก จากนาข้าวให้เหลือแต่ตอชัง ส่วนผลการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ผลิตภัณฑ์เส้นหมี่และเส้น กววยเตี๋ยวแห้ง ขนาด 250 กรัม พบว่าปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกโดยรวม มีค่าเป็น 1.9 และ 1.7 กิโลกรัมของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า ตามลำดับ โดยพบว่าขั้นตอนการปลูกข้าวและ การผลิตเส้นหมี่และเส้นกววยเตี๋ยวแห้ง มีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสูงที่สุด คิดเป็น 45/51% และ 43/52% ของปริมาณทั้งหมด ตามลำดับ ทำให้สามารถจำแนกได้ว่าการจัดการเพื่อลดปริมาณการ ปล่อยก๊าซเรือนกระจก ควรให้ความสำคัญกับ ขั้นตอนการปลูกข้าวและขั้นตอนการผลิตเส้นหมี่และ เส้นกววยเตี๋ยวแห้งเป็นสำคัญ โดยในขั้นตอนการปลูกข้าวควรมุ่งเน้นการพัฒนาพันธุ์ข้าวที่ไม่ต้อง ปลูกในระบบนำ้าท่วมขัง การควบคุมปริมาณการใช้ปุ๋ยเคมี การจัดการระหว่างการปลูก ควรปล่อยน้ำ ออกจากนาข้าวในช่วงก่อนข้าวอกรวง ตลอดจนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ควรนำฟางข้าวออก จากนาข้าวให้เหลือแต่ตอชัง และในขั้นตอนการผลิตเส้นหมี่และเส้นกววยเตี๋ยวแห้งควรปรับปรุง ประสิทธิภาพการผลิตและใช้พลังงาน

การวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ บ่งชี้ว่า คุณภาพของข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการปลูกข้าว และข้อมูลการผลิตเส้นหมี่และเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง มีความสำคัญอย่างมากต่อขนาดการบอนฟุตพรินท์ จึงควรให้ความสำคัญกับความถูกต้องของข้อมูลปฐมภูมิและแหล่งที่มาของข้อมูลทุกด้านที่ใช้ ในระดับประเทศควรเร่งพัฒนาฐานข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมของการปลูกข้าวให้ครอบคลุมพื้นที่ต่างๆ ระบบปลูกหลักหลายระบบ การจัดการระหว่างการปลูกและหลังการเก็บเกี่ยววิธีต่างๆ ในพื้นที่แต่ละภูมิภาค/จังหวัด รวมทั้งการสืบสาน ตลอดจนการผลิตภาชนะบรรจุ

088245

Abstract

Project code: RDG5130022

245890

Project title: Carbon footprint analysis and management of rice products for carbon label to promote low-carbon economy for climate change mitigation

Investigators:

- | | |
|--|---|
| 1. Dr. Rattanawan Mungkung | Department of Environmental Science
Faculty of Science
Kasetsart University |
| 2. Assoc. Prof. Dr. Shabbir H. Gheewala | The Joint Graduate School of Energy
and Environment, King Mongkut's
University of Technology Thonburi |
| 3. Assoc. Prof. Dr. Ngamtip Poovarodoom | Department of Packaging Technology
Faculty of Agro-Industry
Kasetsart University |
| 4. Assoc. Prof. Dr. Sirinthornthep Taewprayoon | The Joint Graduate School of Energy
and Environment, King Mongkut's
University of Technology Thonburi |

E-mail address: fscirwm@ku.ac.th

Project duration: 1 year 6 months (1 May 2008 - 31 October 2009)

Carbon footprint is a tool for assessing greenhouse gas emissions to stimulate their reduction. It gains a high interest from several countries; especially its application in food products which aims to promote the declaration of carbon footprint information via carbon label. It is expected that carbon labelling will help increasing the awareness of consumers on their contribution to the GHG emissions associated with their consumption patterns. As a result, it is important to build up the capacity of the Thai industry on the principles and method of carbon footprint calculation to enhance its competitiveness.

The studied products are Jasmine rice (5 kg) and Rice vermicelli/noodle (250 g). The scope of carbon footprint analysis was B2B, covering rice cultivation, rice milling, rice processing (including production of packaging), and distribution including all related transportation. The primary inventory data were collected by interviewing rice farmers, rice mill operators and the producing companies of Jasmine rice and Rice vermicelli/noodles. Particularly in the rice cultivation stage, direct measurements of methane and nitrous oxide gases were made. Secondary data from references and national/international databases were used where necessary. The carbon footprinting method is based on PAS 2050:2008.

The results of carbon footprint analysis of Jasmine rice showed that the total GHG emissions are 39 kg CO₂e. The rice cultivation stage, which accounts for 97% of the total GHG emissions, is identified as the key contributing stage. Thus, special attention should be given to the rice cultivation for better management to reduce GHG emissions particularly the following issues: development of rice species that do not need a flooded system, control of fertilizer application, rice cultivation management practice that should drain out the water before flowering period, as well as rice harvesting management practice that should remove rice straw from the field. The results of carbon footprint analysis of Jasmine Rice vermicelli/noodles showed that the total GHG emissions are 1.9 and 1.7 kg CO₂e, respectively. The key stages contributing highly to the GHG emissions are the rice cultivation and rice vermicelli/noodle production processing, which account respectively for approximately 45%/51% and 43%/52% for rice vermicelli/noodle. Similarly, reduction should be focused on rice cultivation as mentioned earlier as well as on rice vermicelli/noodle production processing in terms of energy efficiency improvement.

The carbon footprint analysis indicated that the results are most sensitive to the quality of inventory data associated with rice cultivation and rice vermicelli/noodle production processing. Therefore, it is critical to get the precise primary data and high-quality of secondary data. At the national level, the development of national databases is urgently required especially on the inventory data of rice cultivation to cover various species, different rice production systems and management practices during the crop production and harvesting in each region/province. The development of inventory data of rice milling as well as rice packaging production processing are also needed.

บทสรุปผู้บริหาร

ความตื่นตัวเกี่ยวกับปัญหาภาวะโลกร้อนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ซึ่งมีสาเหตุหลักมาจากการเพิ่มขึ้นของปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ทำให้มีการพัฒนา “ภาร์บอนฟุตพรินท์” ขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการประเมินปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก อันนำไปสู่การกระตุ้นให้มีการจัดการ เพื่อลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในภาคการผลิต นอกจากนี้ยังมีการสนับสนุนให้มีการแสดงข้อมูลภาร์บอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ เพื่อสื่อสารไปยังผู้ซื้อและผู้บริโภคด้วย “ฉลากภาร์บอน” อันเป็นการสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีภาร์บอนฟุตพรินท์ต่ำกว่า เพื่อลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในภาคบริโภค โดยนโยบายการจัดซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากภาร์บอนของผู้ค้าปลีก โดยเฉพาะประเทศไทยในกลุ่มสหภาพยูโรป นับเป็นมาตรการทางการตลาดอย่างหนึ่งที่จะกระตุ้นให้ผู้ผลิตและผู้บริโภค มีส่วนร่วมในการลดผลกระทบจากภาวะโลกร้อน ซึ่งได้กลยุทธ์เป็นปัจจัยการตลาดและการค้าที่สำคัญของประเทศไทยในฐานะผู้ส่งออกรายสำคัญของโลก

การประยุกต์ใช้ภาร์บอนฟุตพรินท์และฉลากภาร์บอน พบว่าหลายประเทศให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากสินค้าอุปโภคบริโภค มีส่วนในการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในภาคการบริโภคในครัวเรือนอย่างมีนัยสำคัญ ตลอดจนเป็นสินค้าอุปโภคพื้นฐานสำหรับผู้บริโภคทุกคน ที่ควรส่งเสริมให้มีการแสดงข้อมูลภาร์บอนฟุตพรินท์ด้วยฉลากภาร์บอน เพื่อกระตุ้นให้ผู้บริโภคเกิดความตระหนักรู้ในการมีส่วนร่วมในการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากวิธีและพฤติกรรมการบริโภค

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม และภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ ร่วมกับ บัณฑิตวิทยาลัยร่วมด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ตระหนักและเห็นความสำคัญของสถานการณ์เกี่ยวกับภาร์บอนฟุตพรินท์และฉลากภาร์บอนดังกล่าวมากขึ้น จึงได้พัฒนาโครงการวิจัยเชิงรุก โดยมีวัตถุประสงค์หลักในการพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับ หลักการและวิธีการคำนวณปริมาณภาร์บอนฟุตพรินท์เชิงปฏิบัติ รวมทั้งจำแนกแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขเพื่อลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก อันนำไปสู่การลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ตลอดจนเป็นการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการไทย เพื่อเตรียมความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากภาร์บอน อันเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรม เพื่อตอบสนองความต้องการของประเทศไทยในกลุ่มสหภาพยูโรป รวมทั้งประเทศไทย คุ้มค่าอีกด้วย ที่อาจเข้าร่วมมาตรการการจัดซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีฉลากภาร์บอนในอนาคตอันใกล้นี้ ตลอดจนเป็นการสนับสนุนการผลิตและบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการพัฒนาอย่างยั่งยืนของเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยต่อไป

ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างที่ทำการศึกษา คือ ผลิตภัณฑ์ข้าว เนื่องจากเป็นสินค้าหลักที่สร้างรายได้เข้าประเทศ โดยได้รับความร่วมมือจากภาคเอกชนที่สนใจดำเนินการร่วมในฐานะบริษัทโครงการสานิต คือ บริษัท เพรสเซเดนท์เรซิ่ป์โปรดักส์ จำกัด (มหาชน) และบริษัท บางซื่อโกรส์ไฟเจี้ยม จำกัด โดยได้กำหนดให้มีการศึกษาการบอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ และผลิตภัณฑ์เส้นหมี่/กวยเตี๋ยว

วิธีการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ อ้างอิงตามรายละเอียดข้อกำหนดในมาตรฐาน PAS 2050 ซึ่งเป็นมาตรฐานเฉพาะสำหรับการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์พัฒนาโดย สมรรถนะงานเจ้ากร เป็นประเทศแรก ที่ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาแนวทางเชิงปฏิบัติการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ ในระดับประเทศ ในการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ในหลายประเทศ อาทิเช่น สาธารณรัฐประชาชน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ รวมทั้งประเทศไทย ในขณะเดียวกันองค์การมาตรฐานสากล กำลังอยู่ในระหว่างการพัฒนามาตรฐาน ISO 14067 ว่าด้วยการบอนฟุตพรินท์ ซึ่งมีการพิจารณาเนื้อหาของ PAS ร่วมกับ แนวทางเชิงปฏิบัติการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ในระดับประเทศ

การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ และผลิตภัณฑ์เส้นหมี่/กวยเตี๋ยว กำหนดเป็นแบบธุรกิจ กับธุรกิจ เนื่องจากเป็นการผลิตเพื่อจัดจำหน่ายให้กับผู้ซื้อที่เป็นองค์กรธุรกิจ ซึ่งครอบคลุมดังเดียวกับ ปลูกข้าว การสีข้าว การผลิตเส้นหมี่และกวยเตี๋ยว การผลิตภาชนะบรรจุและการจัดจำหน่ายไปยังผู้ซื้อ ตลอดจนการขนส่งที่เกี่ยวข้องในทุกขั้นตอน หน่วยผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ คือ ผลิตภัณฑ์ข้าวสารหอมมะลิ ขนาด 5 กิโลกรัม และผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้งและเส้นกวยเตี๋ยวแห้ง ขนาด 250 กรัม

การรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อม ที่ต้องการใช้ในการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ แบ่งเป็น ข้อมูลปัจจุบัน ซึ่งรวมมาจาก การสัมภาษณ์เกษตรกร ผู้ประกอบการโรงสี บริษัทผู้ผลิต ข้าวหอมมะลิ และบริษัทผู้ผลิตภาชนะบรรจุ รวมทั้งการตรวจวัดปริมาณการปล่อยก๊าซมีเทนและ ก๊าซในดรัสดอกไชด์จากนาข้าว ส่วนข้อมูลที่ดูแล้วที่มาของข้อมูลตามลำดับดังนี้ คือ ข้อมูลจากฐานข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมของประเทศไทย ข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อม ของประเทศไทยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีการทบทวนบทความ ข้อมูลจากฐานข้อมูลบัญชี รายการสิ่งแวดล้อมของต่างประเทศ โดยพิจารณาเลือกข้อมูลที่มีสถานการณ์ใกล้เคียงกับบริบทของประเทศไทยมากที่สุด และข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีการทบทวนบทความ ที่มีสถานการณ์ใกล้เคียงกับบริบทของประเทศไทยมากที่สุด

ผลการวิเคราะห์การบอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ข้าวสารหอมมะลิ 5 กิโลกรัม พบว่า ปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกโดยรวม มีค่าเป็น 39 กิโลกรัมของก๊าซ carbon dioxide ออกไชด์ เทียบเท่า โดยพบว่าขั้นตอนการปลูกข้าว มีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสูงที่สุด คิดเป็น 97% ของ

ปริมาณหั้งหมด ส่วนขันตอนการสีข้าวของบริษัทโครงการสามิตร และการผลิตภาชนะบรรจุ มีสัดส่วน การปล่อยก๊าซเรือนกระจก คิดเป็นประมาณ 1% ของปริมาณหั้งหมด ในขณะการสีข้าวของโรงสี และ การจัดจำหน่ายมีสัดส่วนการปล่อยก๊าซเรือนกระจกน้อยกว่า 1% ของปริมาณหั้งหมด ทำให้สามารถ จำแนกได้ว่าการจัดการเพื่อลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ควรให้ความสำคัญกับขันตอนการ ปลูกข้าวเป็นสำคัญ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาพันธุ์ข้าวที่ไม่ต้องปลูกในระบบนำท่วมขัง การควบคุม ปริมาณการใช้ปุ๋ยเคมี การจัดการระหว่างการปลูก โดยควรปล่อยน้ำออกจากนาข้าวในช่วงก่อนข้าว ออกรวง ตลอดจนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ควรนำfangข้าวออกจากนาข้าวให้เหลือแต่ตอซัง

ผลการวิเคราะห์ภาร์บอนฟุตพรินท์ผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้งและเส้นกวยเตี๋ยวแห้ง พบว่า
ปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกโดยรวม มีค่าเป็น 1.9 และ 1.7 กิโลกรัมของก๊าซ
ภาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า ตามลำดับ โดยพบว่าขันตอนการปลูกข้าวและการผลิตเส้นหมี่และเส้น
กวยเตี๋ยวแห้ง มีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสูงที่สุด คิดเป็น 45/51% และ 43/52% ของปริมาณ
หั้งหมด ตามลำดับ ส่วนขันตอนการสีข้าว และการจัดจำหน่าย มีสัดส่วนการปล่อยก๊าซเรือนกระจก
เท่ากัน เท่ากับ 2% ทำให้สามารถจำแนกได้ว่าการจัดการเพื่อลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก
ควรให้ความสำคัญกับขันตอนการปลูกข้าวดังกล่าวมาแล้วข้างต้น และในขันตอนการผลิตเส้นหมี่
แห้งและเส้นกวยเตี๋ยวแห้ง ควรปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตและใช้พลังงาน

จากการณีศึกษาการวิเคราะห์ภาร์บอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ข้าวสารหอมมะลิ ผลิตภัณฑ์
เส้นหมี่แห้ง และผลิตภัณฑ์เส้นกวยเตี๋ยวแห้ง ทำให้เห็นว่าคุณภาพของข้อมูลบัญชีรายการ
สิ่งแวดล้อมในขันตอนการปลูกข้าว และข้อมูลการผลิตเส้นหมี่และเส้นกวยเตี๋ยว มีความสำคัญอย่าง
มากต่อขนาดภาร์บอนฟุตพรินท์ สำหรับข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขันตอนการปลูกข้าวนั้น
นอกจากการใช้ข้อมูลจากการวัดจริงแล้ว อาจใช้ข้อมูลจากการศึกษาภายในประเทศที่มีการอ้างอิง
ทั้งนี้ ต้องเลือกใช้ค่าการปล่อยต่อพื้นที่จากแหล่งการปลูกที่มีวิธีการปลูกใกล้เคียงกัน เนื่องจาก
ปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากนาข้าวขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย ปัจจัยที่สำคัญได้แก่การจัดการ
น้ำและการใช้ปุ๋ย จึงต้องเลือกใช้ค่าการปล่อยจากแหล่งอ้างอิงที่มีเงื่อนไขการปลูกใกล้เคียงกันให้
มากที่สุด ในกรณีที่ไม่สามารถหาค่าการปล่อยจากแหล่งอ้างอิงได้ อาจใช้ค่าการปล่อยจากรายงาน
ในครุภารติที่มีการคำนวณบัญชีก๊าซเรือนกระจกแห่งชาติ ซึ่งรวมโดยคณะกรรมการธุรกิจระหว่างประเทศ
ด้านสภาพภูมิอากาศเปลี่ยนแปลง หรืออ้างอิงจากการศึกษาในประเทศไทย ส่วนข้อมูลบัญชีรายการ
สิ่งแวดล้อมในขันตอนการผลิตเส้นหมี่และเส้นกวยเตี๋ยวนั้น พบว่าข้อมูลการใช้พลังงานไฟฟ้ามีความ
ละเอียดอ่อนต่อผลที่ได้ อาจพิจารณาให้มีการติดมิเตอร์เพิ่มเติม หรือดำเนินการตรวจสอบพลังงาน
ส่วนปริมาณไอน้ำ หากไม่สามารถดำเนินการตรวจสอบได้ ให้พิจารณาปรับรวมข้อมูลจากพลังงาน
ปฐมภูมิที่ใช้ในการผลิตพลังงานไอน้ำ รวมทั้งการคำนวณด้วยทฤษฎีทางเทอร์โมไดนามิกส์



สำหรับการปรับตัวและเตรียมความพร้อมของอุตสาหกรรมอาหารไทย สามารถทำได้โดย พัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับวิธีการวิเคราะห์かるบอนฟุตพรินท์ โดยสามารถอ้างอิงจากมาตรฐาน PAS 2050 และแนวทางเชิงปฏิบัติระดับประเทศ ตลอดจนพิจารณารายละเอียดวิธีการตามข้อตกลงจากที่ ประชุม ISO 14067 เพื่อเตรียมความพร้อมในการดำเนินการตามความต้องการของผู้ซื้อในอนาคต อันใกล้นี้ รวมทั้งการสร้างความรู้และเข้าใจให้กับบริษัทผู้ค้าปัจจัยการผลิตที่เกี่ยวข้อง อันนำไปสู่ ความร่วมมือในการรวบรวมข้อมูลที่ต้องการใช้ในการวิเคราะห์かるบอนฟุตพรินท์ นอกจากนี้ควร พิจารณาพัฒนาระบบบัญชีหรือระบบการจัดเก็บข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อม ให้ครอบคลุมข้อมูล ปริมาณการใช้ทรัพยากร ปริมาณการใช้พลังงาน/เชื้อเพลิง รวมทั้งปริมาณการเกิดของเสียงและ ผลกระทบที่เกี่ยวข้องในแต่ละกระบวนการผลิตอย่าง ตลอดจนสร้างความเข้าใจของบุคลากรระดับ ปฏิบัติการเกี่ยวกับข้อมูลที่ต้องการและวิธีการรวบรวมข้อมูลที่ต้องการในระดับประเทศ ควรเร่ง พัฒนาฐานข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมของการปลูกข้าวให้ครอบคลุมพื้นที่ต่างๆ ระบบปลูก หลักหลายระบบ การจัดการระหว่างการปลูกและหลังการเก็บเกี่ยววิธีต่างๆ ในพื้นที่แต่ละภูมิภาค/ จังหวัด รวมทั้งการสีข้าว ตลอดจนการผลิตภาชนะบรรจุ

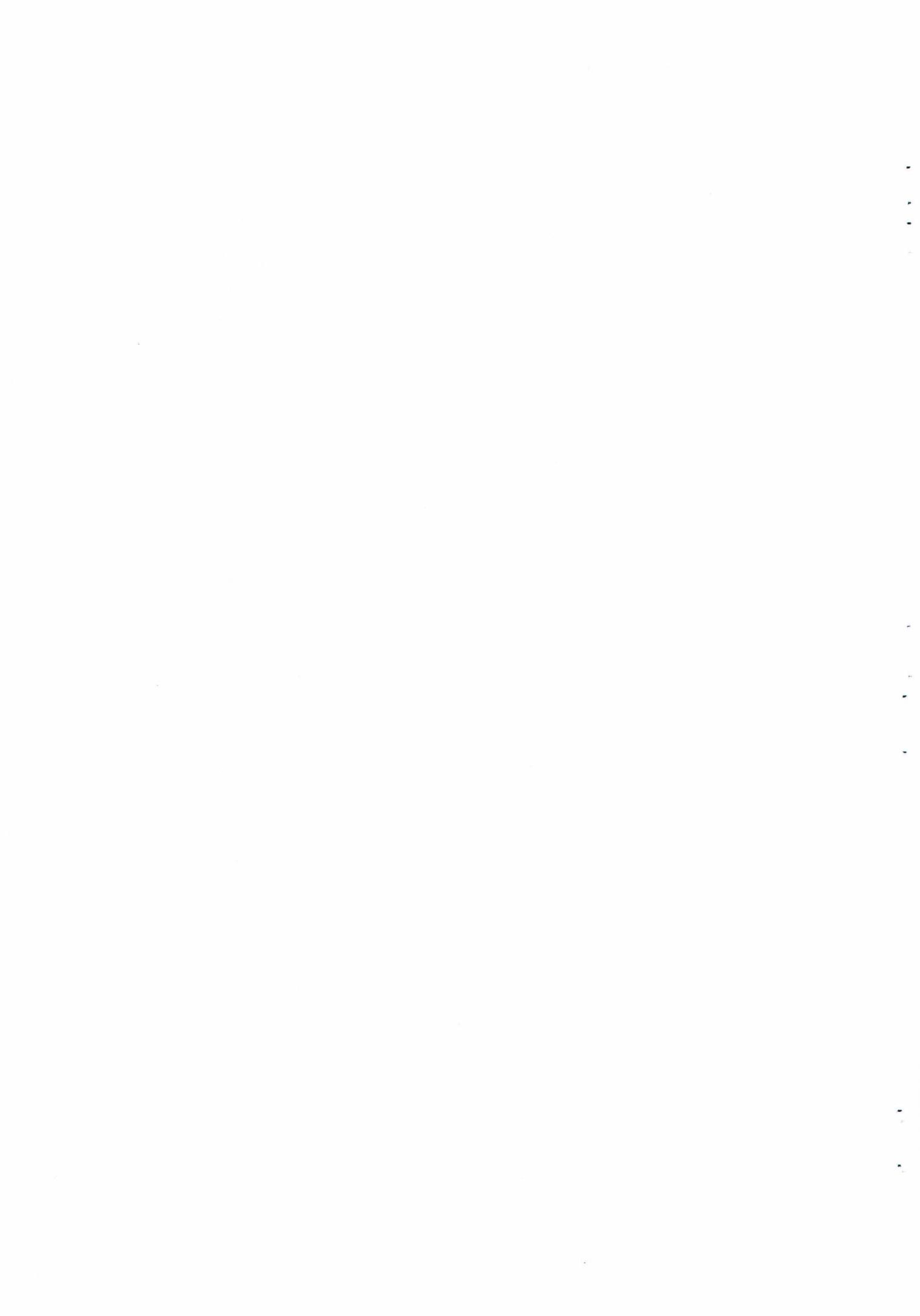
กิจกรรมประจำ

โครงการวิจัยนี้ดำเนินการสำเร็จลุล่วง ด้วยการสนับสนุนทุนวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ฝ่ายสวัสดิภาพสาธารณะ และข้อคิดเห็นอันเป็นประโยชน์จากการดำเนินการ ผู้ทรงคุณวุฒิจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนความร่วมมือเป็นอย่างดีจากบริษัทโครงการสามิต 2 แห่ง คือ บริษัท เพรสซิเดนท์ไฮโซโปรดักส์ จำกัด (มหาชน) และบริษัท บางชื่อโรมส์ไฟเจียมง จำกัด ในการดำเนินโครงการ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับวิธีการวิเคราะห์かるบอนฟุตพรินท์ให้ สอดคล้องตามแนวทางการพัฒนามาตรฐานสากล และสร้างความเข้าใจ ตลอดจนเพิ่มพูน ประสบการณ์เชิงปฏิบัติในการดำเนินการรวบรวม ข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมที่ต้องการวิเคราะห์ かるบอนฟุตพรินท์ เพื่อเตรียมความพร้อมดำเนินการติดฉลากかるบอนของผลิตภัณฑ์ในอนาคต

ขณะวิจัยขอแสดงความขอบคุณเป็นอย่างสูง ในความสนับสนุนและร่วมมือเป็นอย่างดีจาก ทุกหน่วยงาน

ขณะวิจัย

มิถุนายน 2553





สารบัญ

หน้า	
บทคัดย่อฉบับภาษาไทย	i
บทคัดย่อฉบับภาษาอังกฤษ	iii
บทสรุปผู้บริหาร	v
บทที่ 1 ที่มาของโครงการวิจัย	1-1
บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรม	2-1
บทที่ 3 คาร์บอนฟุตพринท์และฉลากคาร์บอน	3-1
บทที่ 4 คาร์บอนฟุตพринท์ผลิตภัณฑ์ข้าวสารหอมมะลิ	4-1
บทที่ 5 คาร์บอนฟุตพринท์ผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้ง/กวยเตี๋ยวแห้ง	5-1
บทที่ 6 ประเด็นปัญหาเชิงปฏิบัติในการวิเคราะห์คาร์บอนฟุตพринท์	6-1
บทที่ 7 แนวทางการเตรียมความพร้อมเรื่องคาร์บอนฟุตพринท์และฉลากคาร์บอน	7-1
เอกสารอ้างอิง	อ้างอิง 1
ภาคผนวก	ภาคผนวก 1

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1-1 ขอบเขตการวิเคราะห์かる์บอนฟูตพรินท์ของผลิตภัณฑ์	1-14
2-1 ปริมาณการปล่อยก๊าซかる์บอนไดออกไซด์ตามแหล่งกำเนิด พ.ศ. 2537	2-2
2-2 เปรียบเทียบปริมาณการปล่อยก๊าซかる์บอนไดออกไซด์ตามแหล่งกำเนิด พ.ศ. 2533 และ พ.ศ. 2537	2-2
2-3 สัดส่วนการปล่อยก๊าซมีเทนตามแหล่งกำเนิด พ.ศ. 2537	2-3
2-4 การทำนาดำ	2-9
2-5 การทำนาแบบที่ปลูกเมล็ดลงไปโดยตรง	2-9
2-6 กระบวนการการปล่อยก๊าซมีเทนจากนาข้าวสู่บรรยากาศ	2-13
2-7 ช่องอากาศภายในกานใบเมือข้าวมีอายุประมาณ 60 วัน ขึ้นไป	2-13
2-8 กระบวนการการปล่อยก๊าซในตัวสอกไชด์จากนาข้าวสู่บรรยากาศ	2-14
2-9 แหล่งที่ตั้งโรงสีในประเทศไทย ปี 2548	2-23
2-10 รูปแบบการบรรจุข้าวสาร	2-26
2-11 ขนาดการบรรจุข้าวสาร	2-27
2-12 รูปแบบการบรรจุเส้นหมี่เพื่อการจำหน่ายปลีก สำหรับส่งออกต่างประเทศ	2-30
2-13 รูปแบบการบรรจุเส้นหมี่เพื่อการจำหน่ายปลีกภายในประเทศ	2-31
3-1 เอกสารมาตรฐานเฉพาะสำหรับการวิเคราะห์かる์บอนฟูตพรินท์ PAS 2050: 2008	3-2
3-2 ตัวอย่างฉลากかる์บอนประเภทต่างๆ	3-3
3-3 ฉลากかる์บอนของสหราชอาณาจักร	3-4
3-4 การแสดงข้อมูลかる์บอนฟูตพรินท์วิธีต่างๆ	3-5
3-5 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ติดฉลากかる์บอนในสหราชอาณาจักร	3-7
3-6 ฉลากかる์บอนของสารเคมีเฝือกเคลือบ	3-7
3-7 ฉลากかる์บอนของประเทศสวีเดน	3-8
3-8 ฉลากかる์บอนของประเทศเยอรมนี	3-8
3-9 ฉลากかる์บอนของประเทศสเปน	3-9
3-10 ฉลากかる์บอนของประเทศเนเธอร์แลนด์	3-10
3-11 ฉลากかる์บอนของประเทศสหรัฐอเมริกา	3-10
3-12 ฉลากかる์บอนของประเทศแคนาดา	3-11
3-13 ฉลากかる์บอนของประเทศญี่ปุ่น	3-11

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3-14 ฉลากคาร์บอนของประเทศไทย	3-12
3-15 ฉลากคาร์บอนของประเทศอสเตรเลีย	3-13
3-16 ฉลากคาร์บอนของประเทศนิวซีแลนด์	3-13
3-17 ฉลากคาร์บอน “Carbon Reduction Label” ของประเทศไทย	3-14
3-18 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฉลากคาร์บอนประเภท Carbon Reduction Label	3-15
3-19 ฉลากคาร์บอนฟุตพรินท์ “Carbon Footprint Label” ของประเทศไทย	3-16
4-1 ผลิตภัณฑ์ข้าวสารหอมมะลิ	4-1
4-2 ขอบเขตการวิเคราะห์かるบอนฟุตพรินท์ผลิตภัณฑ์ข้าวสารหอมมะลิ	4-2
4-3 แผนผังการไหลของการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวสารหอมมะลิ	4-4
4-4 ขั้นตอนการผลิตข้าวสารหอมมะลิ พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105	4-6
4-5 กล่องเก็บตัวอย่างก้าชในตัวสอยก้าชและก้าชมีเทนจากเปลงนาข้าว	4-7
4-6 วิธีการเก็บก้าชในนาข้าวโดยวิธี Close chamber	4-7
4-7 สัดส่วนการจัดส่งข้าวให้บริษัทโครงการสาธิต	4-8
4-8 กระบวนการผลิตภาชนะบรรจุ ถุง CPP/LLDPE	4-12
4-9 การผลิตภาชนะบรรจุสำหรับขั้นส่งผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิไปยังต่างประเทศ	4-13
4-10 ขนาดคาร์บอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 100% เกรด 1 (AA) บรรจุในถุง CPP/LLDPE ขนาดบรรจุ 5 กิโลกรัม (กรณีผลผลิตต่อไร่เท่ากับ 207 กิโลกรัม)	4-24
4-11 ขนาดคาร์บอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 100% เกรด 1 (AA) บรรจุในถุง CPP/LLDPE ขนาดบรรจุ 5 กิโลกรัม (กรณีผลผลิตต่อไร่เท่ากับ 370 กิโลกรัม)	4-25
4-12 สัดส่วนการปล่อยก้าชมีเทนในขั้นตอนการปลูกข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105	4-26
4-13 สัดส่วนการปล่อยก้าชในตัวสอยก้าชและก้าชมีเทนในขั้นตอนการปลูกข้าว พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105	4-26
5-1 ผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้ง	5-1
5-2 ขอบเขตการวิเคราะห์かるบอนฟุตพรินท์ผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้ง และเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง	5-2

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
5-3 แผนผังการไหลของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้ง และเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง	5-4
5-4 แปลงนา ที่อำเภอหนองชุมพล จังหวัดเพชรบุรี	5-5
5-5 ขั้นตอนการผลิตข้าวพันธุ์เหลืองประทิว	5-6
5-6 สัดส่วนการจัดส่งข้าวขาวของโรงสีให้บริษัทโครงการสามิต	5-7
5-7 ขั้นตอนการสีข้าวของโรงสีที่ 1	5-9
5-8 ขั้นตอนการสีข้าวของโรงสีที่ 2	5-10
5-9 ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้ง	5-11
5-10 ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง	5-12
5-11 ขั้นตอนการผลิตถุง Mat. OPP/LLDPE	5-13
5-12 ขนาดการบอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้ง	5-23
5-13 ขนาดการบอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง	5-24
5-14 สัดส่วนการปล่อยก๊าซมีเทนในขั้นตอนการปลูกข้าวพันธุ์เหลืองประทิว	5-25
5-15 สัดส่วนการปล่อยก๊าซในตัวส่องไชด์ในขั้นตอนการปลูกข้าวพันธุ์เหลืองประทิว	5-25

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1-1 ค่าศักยภาพในการก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศ ของก้าชเรือนกระจก	1-16
2-1 ปริมาณการปล่อยก้าชเรือนกระจกที่สำคัญของประเทศไทย พ.ศ. 2537	2-4
2-2 ปริมาณการปล่อยก้าชเรือนกระจกของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2541 จำแนกตามสาขา	2-5
2-3 ปริมาณการปล่อยก้าชเรือนกระจกของประเทศไทยปี พ.ศ. 2541 แยกตามชนิดของก้าช	2-5
2-4 ปริมาณการปล่อยก้าชเรือนกระจกของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2546 จำแนกตามสาขา	2-5
2-5 คาดการณ์ปริมาณการปล่อยก้าชเรือนกระจกของประเทศไทยในปี พ.ศ. 2541 2543 2548 2553 2558 และปี พ.ศ. 2563 กรณีที่ผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศขยายตัว ในอัตราปานกลาง (Probable case)	2-6
2-6 ปริมาณพื้นฐานการปล่อยก้าช และความร้อนที่มีผลจากก้าชเรือนกระจก ในภาคการเกษตร ปี 2533	2-7
2-7 การปล่อยก้าชมีเทนจากนาข้าวของประเทศไทย ปีพ.ศ. 2537 (Source: Center for Applied Economic Research, 2000a)	2-8
2-8 อัตราการใช้ชาตุอาหารที่แนะนำให้ใช้กับข้าวพันธุ์ต่างๆ ตามลักษณะดินและฤดูปลูก	2-11
2-9 การใช้พลังงานความร้อนและปริมาณน้ำมันเตาที่ใช้ในกระบวนการผลิต เส้นหมี่เส้นกวยเดี้ยว	2-25
2-10 การใช้พลังงานเฉพาะส่วนของอุปกรณ์ในกระบวนการผลิต	2-26
3-1 กฎการปัดเศษเพื่อแสดงตัวเลขขนาดภาร์บอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ ตามมาตรฐาน PAS 2050	3-6
3-2 รายชื่อบริษัทนำร่องจำนวน 22 บริษัทเข้าร่วมโครงการ “ส่งเสริมการใช้ภาร์บอนฟุตพรินท์ของผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย”	3-16
4-1 วิธีการรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการปลูกข้าว	4-14
4-2 วิธีการรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการสีข้าว (โรงสีผู้ค้าปัจจัยการผลิต)	4-15

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4-3 วิธีการรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการสีข้าว (โรงสีบริษัทโครงการสาธิ) 4-15	
4-4 วิธีการรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการขันส่ง 4-16	
4-5 วิธีการรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการผลิตภาชนะบรรจุ 4-16	
4-6 แหล่งที่มาของข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในแต่ละขั้นตอน วิธีการรวบรวม และการตรวจสอบคุณภาพของข้อมูล 4-17	
4-7 ข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการปลูกข้าว 4-18	
4-8 ข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการขันส่งข้าวเปลือกไปยังโรงสี 4-18	
4-9 ข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการสีข้าวจากข้าวกล้องเป็นข้าวขาว 4-20	
4-10 ข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการสีข้าวจากข้าวเปลือกเป็นข้าวขาว 4-21	
4-11 ข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการสีข้าวจากข้าวเปลือกเป็นข้าวกล้อง 4-21	
4-12 ข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการขันส่งข้าวไปยังโรงสีบริษัทผู้ผลิต 4-21	
4-13 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการผลิตถุง 4-22	
4-14 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการผลิตกระสอบ 4-22	
4-15 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการจัดจำหน่าย 4-23	
5-1 วิธีการรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการปลูกข้าว 5-15	
5-2 วิธีการรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการสีข้าว 5-16	
5-3 วิธีการรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการผลิต ผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้งและเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง 5-17	
5-4 วิธีการรวบรวมข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการขันส่ง 5-17	
5-5 แหล่งที่มาของข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมในแต่ละขั้นตอน วิธีการรวบรวม และการตรวจสอบคุณภาพของข้อมูล 5-17	
5-6 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการปลูกข้าว 5-18	
5-7 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการขันส่งข้าวเปลือกไปยังโรงสี 5-19	
5-8 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการสีข้าว (โรงสีผู้ค้าปัจจัย โรงที่ 1) 5-19	
5-9 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการสีข้าว (โรงสีผู้ค้าปัจจัย โรงที่ 2) 5-20	
5-10 ข้อมูลบัญชีรายการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการขันส่งข้าวหัก ^{ไปยังบริษัทผู้ผลิต} 5-20	

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
5-11 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แห้ง (บางรายการ)	5-21
5-12 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง (บางรายการ)	5-21
5-13 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการผลิตถุง (บางรายการ)	5-21
5-14 ข้อมูลบัญชีการสิ่งแวดล้อมขั้นตอนการจัดจำหน่าย	5-22
6-1 ข้อมูลค่าการปล่อยก๊าซมีเทนจากนาข้าวในประเทศไทย ตามประเภทของการทดลอง ค่าการปล่อยจากการศึกษาในประเทศไทย	6-2
6-2 ข้อมูลค่าการปล่อยก๊าซมีเทนจากนาข้าวระบบต่างๆ ตามประเภทของการจัดการน้ำ	6-3
6-3 ข้อมูลค่าการปล่อยก๊าซมีเทนจากนาข้าวจากการศึกษาในประเทศไทย ก่อนหน้านี้	6-3