

## บทที่ 5

### บทสรุป ข้อเสนอแนะ และผลผลิตของงานวิจัย

#### 1 บทสรุป

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากน้ำตาลมะพร้าวของชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม และเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์อาหารจากน้ำตาลมะพร้าวสำหรับชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม โดยพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร 4 รายการ คือ วุ้นกะทิ วุ้นผลไม้ วุ้นไข่ และวุ้นกรอบ ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 100 คน และถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน ผลการวิจัยพบว่า น้ำตาลมะพร้าวสามารถนำมาผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์วุ้นกรอบ โดยใช้อัตราส่วนของน้ำตาลทรายต่อน้ำตาลสด เท่ากับ 1 ต่อ 3 และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการทำแห้งวุ้นกรอบคือ 80 องศาเซลเซียส

การผลิตผลิตภัณฑ์ พบว่าการใช้ผงวุ้นในปริมาณ 1.0 เปอร์เซ็นต์ของปริมาณส่วนผสมทั้งหมดจะให้วุ้นที่มีลักษณะที่ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับมากที่สุด และเมื่อนำไปประยุกต์ผลิตผลิตภัณฑ์วุ้นในรูปแบบอื่นๆ ได้แก่ วุ้นกะทิ วุ้นไข่ และวุ้นผลไม้ พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ในระดับมาก

สำหรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ได้ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ชุมชนอำเภออัมพวาและอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 36 คน ผลการประเมินความเหมาะสมของกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยี พบว่า กระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีในภาพรวมมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.44 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านวิทยากรมีความเหมาะสมมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.58 รองลงมาคือด้านวัสดุอุปกรณ์ เอกสารประกอบการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.38 แะด้านการดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความเหมาะสมมากเช่นกัน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.37

#### 2 ข้อเสนอแนะ

##### 2.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

2.1.1 ด้านผลิตภัณฑ์อาหารจากงานวิจัย ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นผลจากงานวิจัยครั้งนี้ คือ ผลิตภัณฑ์วุ้น ได้แก่ วุ้นกะทิ วุ้นไข่ วุ้นผลไม้ และวุ้นกรอบ ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการศึกษา สรุปเป็นข้อมูลและดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีแล้ว แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มชุมชนทั้งสองกลุ่มรวมทั้งผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีอื่นๆ ต้องคำนึงถึงความสม่ำเสมอและคุณภาพของวัตถุดิบหลักคือ น้ำตาลมะพร้าวที่ต้องใช้น้ำตาลใส่ที่รับจากวงมะพร้าวมาต้มให้ได้ปริมาณความหวานตามที่กำหนด ซึ่งต้องเท่ากันหรือใกล้เคียงกันทุกครั้งที่มีการทำในกลุ่ม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์วุ้นมีคุณลักษณะและรสชาติที่สม่ำเสมออันจะนำไปสู่ความพึงพอใจของผู้บริโภค การฝึกฝนเพื่อให้เกิดทักษะและประสบการณ์ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการทำและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บที่เหมาะสมจึงเป็นสิ่งจำเป็นและต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 ด้านการรวมตัวของกลุ่ม ซึ่งพบว่าหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยีได้มีผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีบางรายจัดทำผลิตภัณฑ์เพื่อทดลองตลาด จึงควรดำเนินการหรือบริหารจัดการให้เป็นไปในลักษณะของกลุ่มชุมชนเพื่อให้การดำเนินงานมีความเข้มแข็งและเกิดผลประโยชน์ในภาพรวมมิใช่ผลประโยชน์ของบุคคลใดบุคคลหนึ่งโดยเฉพาะ

## 2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยในครั้งต่อไป

การวิจัยการใช้น้ำตาลสดของน้ำตาลมะพร้าวในการพัฒนาผลิตภัณฑ์วัน เพื่อให้สามารถเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าเป็นของน้ำตาลมะพร้าวและที่สำคัญคือความต้องการให้เป็นผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่แสดงเอกลักษณ์ของชุมชนอำเภอเมืองและอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัด แต่อย่างไรก็ตามผลงานวิจัยนี้เป็นเพียงจุดเริ่มต้นซึ่งสร้างความตระหนักต่อการให้ความสำคัญกับทรัพยากรประจำถิ่น ซึ่งหากจะให้ประสบความสำเร็จแล้ว จะต้องอาศัยกระบวนการวิจัยในส่วนต่างๆ ดังนี้

2.2.1 การวิจัยเพื่อศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารประเภทวันจากน้ำตาลมะพร้าว

2.2.2 การวิจัยเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารประเภทวันจากน้ำตาลมะพร้าว

2.2.3 การตลาดที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารประเภทวันจากน้ำตาลมะพร้าว

2.2.4 การวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่จากน้ำตาลมะพร้าว

## 3 ผลผลิตของงานวิจัย

ผลผลิตของงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่องน้ำตาลมะพร้าวของชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม มีจุดเน้นในการทำให้ชุมชนสามารถเพิ่มรายการผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ สามารถใช้วัตถุดิบคือน้ำตาลมะพร้าวให้มีบทบาทในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะอาหารไทยหรือขนมไทยโดยแสดงถึงเอกลักษณ์ของชุมชน ซึ่งแต่เดิมอาชีพการทำสวนมะพร้าว และการผลิตน้ำตาลมะพร้าวเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายเป็นภูมิปัญญาของชาวจังหวัดสมุทรสงครามที่สืบทอดมาแต่บรรพบุรุษจนถึงทุกวันนี้ สิ่งที่ชุมชนปฏิบัติอยู่เดิมจนเกิดเป็นความเคยชินที่ว่า การประกอบอาชีพของตนคือการเคี้ยวตาลเพื่อส่งจำหน่ายทั้งในรูปน้ำตาลสดและน้ำตาลปึกหรือน้ำตาลปีบ

แต่ผลงานวิจัยนี้ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลมะพร้าวรวม 4 ชนิด ได้แก่ วันกะทิ วันผลไม้ วันไข่ และวันกรอบ ที่ชาวบ้านในชุมชนได้รับความรู้แล้วนำไปใช้ประโยชน์โดยการทำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทดลองตลาด ณ ตลาดน้ำท่าคา ซึ่งเป็นตลาดน้ำที่สะท้อนชีวิตชาวพุทธแบบเรียบง่ายและพอเพียง แตกต่างจากตลาดน้ำอัมพวาที่มีความหลากหลายทั้งตัวสินค้าและผู้ค้าซึ่งนับวันแต่จะเพิ่มจำนวนของคนต่างถิ่นที่เข้ามามีบทบาทในธุรกิจมากขึ้น ตลาดน้ำท่าคาจึงเสมือนทางเลือกใหม่ของการตลาดที่มีความลงตัวกับวิถีชีวิตของชุมชน ซึ่งเริ่มต้นด้วยผลิตภัณฑ์ที่พวกเขาได้รังสรรค์ขึ้นเองจากวัตถุดิบภายในครัวเรือนของตนให้เป็น “วิถีไทย วิถีแห่งความพอเพียง”