



246752



**บทบาทการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนากระบวนการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว
ปูทะเลเพื่อเพิ่มมูลค่าและมาตรฐานการผลิต และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
สู่ชุมชนในจังหวัดจันทบุรี**

**Roles of Local People's Participation in Development of Pre-harvest and
Post-harvest Process of Mud crab for Standard Production and
Value Added, and Technology Transfer to
Chantaburi Community**

**ประมวดี ศรีกาหลง
วรศพนธ์ นิลนนท์**

**โครงการวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจาก
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ประจำปีงบประมาณ 2551**

ชื่อเรื่อง : บทบาทการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนากระบวนการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวปฐะเลเพื่อเพิ่มมูลค่าและมาตรฐานการผลิต และการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนในจังหวัดจันทบุรี

ผู้วิจัย : ประมวล ศรีกาหลง และ วริศชนม์ นิลนนท์

หน่วยงาน : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

พ.ศ. : 2551

บทคัดย่อ

246752

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยเพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและบทบาทการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนากระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวปฐะเล วิธีการวิจัยใช้การวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) มีการรวมกลุ่ม (Focus Group) เพื่อทราบปัญหาและความต้องการ แล้วนำผลหาข้อสรุปเพื่อวางแผนการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติให้มีความสอดคล้องกับปัญหาและความต้องการอย่างแท้จริง ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนมีความเข้าใจในการจัดการคุณภาพของปฐะเลเป็นส่วนน้อย และส่วนใหญ่ยังใช้ภูมิปัญญาเดิมในการเก็บรักษาและการขนส่ง คือ การเก็บรักษาในภาชนะด้วยสภาพไม่มีน้ำมากที่สุด ภาชนะที่ใช้ได้แก่ ถังพลาสติก แข็งไม้ ถุงตาข่าย กล่องโฟม และกระสอบ เป็นต้น ความพึงพอใจในคุณภาพของปฐะเล พบว่า 45.00 % มีความพอใจมาก 50.10 % พอใจระดับปานกลาง และ 4.90 % ไม่พอใจ ปัญหาของคุณภาพที่พบมากคือ ปุโพรง 72.73 % ปุต่าย 15.40 % และคุณภาพปุบกพร่อง 1.50 % คุณภาพทางเคมีของปฐะเลที่ได้มีคุณภาพต่ำกว่าคุณภาพการเก็บรักษาในห้องปฏิบัติการ ซึ่งภายหลังจากการวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหาร่วมกัน และการอบรมเชิงปฏิบัติการแล้ว พบว่า วิธีการควบคุมอุณหภูมิด้วยการใช้อุณหภูมิต่ำประมาณ 15°C สามารถลดการสูญเสียน้ำหนักของปฐะเลได้ ปฐะเลมียัตราการรอดชีวิตสูง โดยมีองค์ประกอบทางเคมีค่าความชื้นเท่ากับ 77.2-80.1% ไขมัน 0.20-0.27 % โปรตีน 16.07-16.66 % และเถ้า 0.19-1.94% จากผลการวิจัยนี้เกษตรกรมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการจัดการคุณภาพปฐะเลภายหลังการเก็บเกี่ยวมากขึ้นและนำไปเป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไป

คำสำคัญ: การมีส่วนร่วมของชุมชน, ปฐะเล

Research Title : Roles of Local People's Participation in Development of Pre-harvest and Post-harvest Process of Mud crab for Standard Production and Value Added, and Technology Transfer to Chantaburi Community

Researcher : Pramoun Srikalong and Waritchon Ninlanon

Department : Rambhai Barni Rajabhat University

Year : 2008

ABSTRACT

246752

The objectives of this research were to study basic information of farmer groups in the locations of Chantaburi Province and their participants roles in communities to quality development on post-harvest handling of live mud crab. This research has utilized the participatory action approach and focus group to collect the information regarding problems and needs from the community, and then it summarized and designed the training program that is most relevant to community's genuine needs. The results show that the participants from the communities had less understanding in post-harvest handling of mud crab. Most farmer used native knowledge for storage and transportation with emersion condition in container e.g bamboo basket, ring net, net bag, plastic bin, foam case, and sack. The farmers were satisfying with regards to the quality of mud crabs 45.00 %, moderate satisfying 50.10 % and low satisfying 4.90 %. The most problems of quality were no firmness 72.73 %, death 15.40 % and quality defect 1.50 %. As for the results of chemical analyzing, the quality from sampling had low quality than result analysis from laboratory. After determination and resolvable problems by their participants, and training, it was found that the chilled live mud crabs stored at 15°C had the best survival rates and lower drip loss. They composed of 77.2-80.1 % moisture, 0.20-0.27 % fat, 16.07-16.66 % protein and 0.19-1.94 % ash. The results show that the participants from community have improved their understanding in quality management and they can be useful to practice on the post-harvest handling of live mud crabs.

Keyword: Participation, mud crab

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(1)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(2)
สารบัญ	(3)
สารบัญตาราง	(4)
สารบัญภาพ	(5)
บทนำ	1
วัตถุประสงค์	2
การตรวจเอกสาร	3
วัสดุอุปกรณ์และวิธีการ	41
ผลและวิจารณ์	44
สรุป	81
เอกสารอ้างอิง	82
ภาคผนวก	85

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ข้อมูลพื้นฐานของครอบครัว ด้านเศรษฐกิจ สังคม ความรู้ความเข้าใจในอาชีพ และภูมิปัญญาของท้องถิ่นเกี่ยวกับทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมของปูทะเล	45
2 ผลการสำรวจสภาพการเก็บรักษา การขนส่ง และปัญหาคุณภาพของปูทะเล ภายหลังการเก็บเกี่ยว	49
3 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมีของปูทะเลจากการเก็บรักษาของเกษตรกร ผู้เลี้ยง และผู้ประกอบการ	64
4 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมีของปูทะเลจากการเก็บรักษาในห้องปฏิบัติการ	66
5 อัตราการรอดชีวิตของปูทะเล ที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	69
6 ค่า pH ของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	72
7 ค่า TVB ของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	74
8 ผลการวิเคราะห์ค่าTMA ของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	75
9 ผลการวิเคราะห์ค่า NH_3 ของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	77
10 องค์ประกอบทางเคมีของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยอุณหภูมิต่างกันระยะเวลา 5 วัน	80

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ชนิดของสายพันธุ์ปูทะเลที่เลี้ยงเป็นอาชีพหรือประกอบธุรกิจค้าขาย	52
2 แหล่งปูทะเลที่นำมาเพาะเลี้ยงหรือประกอบธุรกิจค้าขาย	53
3 สภาพการขนส่งปูทะเลไปยังแหล่งรับซื้อ	53
4 ประเภทของภาชนะที่ใช้ในการขนส่งไปยังแหล่งรับซื้อ	54
5 ระยะเวลาในการขนส่งปูทะเลไปยังแหล่งรับซื้อ (1) 1-2 ชม.(2) 3-4 ชม. (3) 5-6 ชม. (4) 7-12 ชม.	54
6 จำนวนผลผลิตในการเก็บเกี่ยวปูทะเลต่อเดือน (1) 1-50 กก./เดือน (2) 51-100 กก./เดือน (3) 101-500 กก./เดือน (4) มากกว่า 500 กก./เดือน	55
7 ระยะเวลาในการรวบรวมเก็บรักษาปูทะเล ก่อนการขนส่งไปยังแหล่งรับซื้อ (1) 1-6 ชม. (2) 7-12 ชม.(3) 13-24 ชม.(4) 1-2 วัน	55
8 สภาพการเก็บรักษาปูทะเลก่อนการขนส่งไปยังแหล่งรับซื้อ	56
9 ประเภทของภาชนะที่ใช้ในการเก็บรักษาปูทะเล ก่อนการขนส่งไปยังแหล่งรับซื้อ	56
10 ประเภทของพาหนะในการขนส่งปูทะเลไปยังแหล่งรับซื้อ	57
11 ความพึงพอใจคุณภาพของปูทะเลหลังจากการเก็บรักษา การขนส่ง หรือก่อนจำหน่าย	57
12 ปัญหาในการเก็บรักษาและการขนส่งไปยังแหล่งรับซื้อหรือก่อนจำหน่าย	58
13 กระบวนการภายหลังการเก็บเกี่ยวปูทะเลของชุมชนปากน้ำแหลมสิงห์ และ ชลุม	62
14 การประเมินปัญหาและจุดวิกฤตควบคุมของกระบวนการภายหลังการเก็บเกี่ยว ปูทะเลของชุมชนปากน้ำแหลมสิงห์ และ ชลุม	63
15 การสูญเสียน้ำหนักของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	70
16 ค่า pH ของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	72
17 ค่า TVB ของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	74
18 ค่า TMAของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	76
19 ค่า NH ₃ ของปูทะเลที่เก็บรักษาด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิต่างกัน	78