

บทที่ 1 บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

พระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548 ได้ให้คำนิยามคำว่า วิสาหกิจชุมชน หมายถึง กิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการ หรือการอื่น ๆ ที่ดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความผูกพันมีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการดังกล่าว ไม่ว่าจะเป็ นนิติบุคคลใน รูปแบบใดหรือไม่เป็นนิติบุคคล เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน วิสาหกิจชุมชนเป็นพื้นฐานสำคัญของเศรษฐกิจชาติ และเป็นกลไกสำคัญที่ส่งผลต่อเศรษฐกิจของประเทศ ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ของวิสาหกิจชุมชนมุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น หรือที่ผลิตจากวัสดุพื้นบ้าน หรือภูมิปัญญาของชุมชน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ผ้าทอ และผลิตภัณฑ์สิ่งประดิษฐ์ เป็นต้น รัฐบาลจึงมีนโยบายส่งเสริมการวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

กล้วยน้ำว้า (*Musa sapientum* L.) เป็นหนึ่งในผลไม้ที่มีคุณประโยชน์หลากหลาย และเป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งที่ทำรายได้ให้แก่ประเทศ ปลูกได้ทั่วประเทศทุกภูมิภาคของประเทศไทย รวมถึงมีการส่งเสริมให้มีการปลูกกล้วยน้ำว้าเป็นจำนวนมาก จึงมีการขายกล้วยน้ำว้าในรูปแบบผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ทั้งกล้วยสดและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยทั้งในและต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าแปรรูปที่พบเห็นทั่วไป ได้แก่ กล้วยฉาบ กล้วยอบเนย กล้วยกวน กล้วยตาก กล้วยอบน้ำผึ้ง เป็นต้น ซึ่งเป็นผลผลิตจากภูมิปัญญาชาวบ้าน จึงมักมีรูปแบบที่คล้ายคลึงกันในทุกท้องถิ่น ขาดความเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มผู้ผลิตรายย่อย หรือวิสาหกิจชุมชนในแต่ละภูมิภาค นอกจากนี้ มีผู้กล่าวถึงปัญหาที่พบบ่อยกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คือ ปัญหาด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ยังไม่ได้มาตรฐาน ผู้บริโภคขาดความมั่นใจ ไม่เชื่อถือคุณภาพและความปลอดภัย โดยเฉพาะกระบวนการผลิตที่ใช้ส่วนใหญ่ยังไม่ถูกสุขลักษณะ (กิ่งกมล ลีลาจรรุวรรณ และวิมลศิริ ตี๋กลาส, 2544) จึงควรมีการส่งเสริมการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนากระบวนการผลิตของกลุ่มผู้ผลิตรายย่อยให้ได้มาตรฐานสูงขึ้น เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองต่อมาตรฐานสากล เพื่อเป็นแนวทางในการขยายตลาดทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าให้มีความหลากหลาย แตกต่างไปจากผลิตภัณฑ์ที่พบทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนำเสนอด้านคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์เพิ่มโอกาสทางการตลาด และเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค และเมื่อนำเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่เหมาะสมมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต จะช่วยให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและมาตรฐานดียิ่งขึ้น ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากกล้วยน้ำว้า โดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่เหมาะสมกับทักษะการผลิตและงบประมาณการลงทุนของกลุ่มผู้ผลิตรายย่อยในชุมชน โดยนำกล้วยน้ำว้ามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบกล้วยน้ำว้าในท้องถิ่น และนำไปเผยแพร่ให้กับชุมชนที่มีการปลูกกล้วยน้ำว้าในพื้นที่ หรือชุมชนที่เป็นแหล่งค้ากล้วยน้ำว้า เพื่อเป็นทางเลือกในการสร้างอาชีพและรายได้เสริมให้กับชุมชน โดยมุ่งหวังให้ผู้ประกอบการรายย่อย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หรือผู้สนใจที่เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต

ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นภายใต้แผนงานวิจัยนี้ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานการผลิตที่ดี และสามารถนำไปต่อยอดการผลิต ผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ยังเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่รัก สุขภาพ ผลการวิจัยจะเป็นการเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน โดยชุมชนจะมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น เข้มแข็งขึ้นสมดังเจตนาแห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 2.1 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าจากกล้วยน้ำว้า โดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่เหมาะสม สำหรับชุมชน
- 2.2 เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนประมาณการเกี่ยวกับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น
- 2.3 เพื่อจัดทำคู่มือการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า สำหรับเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัย
- 2.4 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นให้แก่ชุมชนและผู้สนใจทั่วไป

3. ขอบเขตของการวิจัย

3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการนำกล้วยน้ำว้ามาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพร ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดและแซนวิชสเปรดจากน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้า

3.2 ขอบเขตด้านประชากร

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้เป็นผู้ทดสอบในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เป็นผู้บริโภคทั่วไป จำนวน 100 คนใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (accidental sampling)

3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่

สถานที่ทำการทดลอง คือ ห้องปฏิบัติการสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

3.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ระยะเวลาในการทำการวิจัย 1 ปีตั้งแต่วันที่ 2 สิงหาคม พ.ศ. 2561 - 1 สิงหาคม พ.ศ. 2562

4. ประโยชน์ที่ได้รับ

- 4.1 ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่จากกล้วยน้ำว้าที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เป็นอีกทางเลือกหนึ่งให้กับตลาดและผู้บริโภคที่สนใจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
- 4.2 ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตกล้วยกรอบเคลือบคาราเมล การผลิตเครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพร การหมักน้ำส้มสายชูจากกล้วยน้ำว้า และการผลิตน้ำสลัดและแซนวิชสเปรดสามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ ส่งเสริมอาชีพ และพัฒนารายได้ของชุมชน

- 4.3 เป็นการส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบภายในท้องถิ่น และช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตผลจากกล้วยน้ำว้า
- 4.4 มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี