

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ญ
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา	3
นิยามศัพท์	3
<b>บทที่ 2 ความรู้ทั่วไป แนวคิดทฤษฎี และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง</b>	
ส่วนที่ 1 ความรู้ทั่วไป แนวคิดทฤษฎี และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	4
ส่วนที่ 2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับลีนี่และการแปรรูป	12
ส่วนที่ 3 ขั้นตอนการผลิตลีนี่จ๊อบแห้ง	23
ส่วนที่ 4 ทบทวนวรรณกรรม	32
ส่วนที่ 5 กรอบและแนวคิดการศึกษา	34
<b>บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา</b>	
ขอบเขตการศึกษา	37
วิธีการศึกษา	38
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	38
การวิเคราะห์ข้อมูล	38
<b>บทที่ 4 ผลการศึกษา</b>	
ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะ โดยทั่วไปของผู้ผลิตลีนี่จ๊อบแห้ง	42
ส่วนที่ 2 ข้อมูลต้นทุนการผลิตลีนี่จ๊อบแห้ง	50
ส่วนที่ 3 ผลตอบแทนจากการผลิตลีนี่จ๊อบแห้ง	82

**บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ**

สรุปผลการศึกษา	94
อภิปรายผลการศึกษา	96
ข้อค้นพบจากการศึกษา	96
ข้อจำกัดในการศึกษา	97
ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาในครั้งต่อไป	97
<b>บรรณานุกรม</b>	98
<b>ภาคผนวก</b>	100
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม และแนวทางการสัมภาษณ์	101
ภาคผนวก ข ตารางอัตราดอกเบี้ยเงินกู้	110
ภาคผนวก ค ตารางปัจจัยดอกเบี้ยมูลค่าในอนาคต	112
<b>ประวัติผู้เขียน</b>	114

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามลักษณะงาน	42
2 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามระดับอายุสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลไม้ สหกรณ์ผู้ผลิตลิ้นจี่แม่ใจ จำกัด อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา	43
3 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามระดับการศึกษาของสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลไม้ สหกรณ์ผู้ผลิตลิ้นจี่แม่ใจ จำกัด อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา	44
4 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามลักษณะอาชีพสมาชิกผู้ทำอาชีพ	44
5 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามแหล่งข้อมูลที่สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลไม้ สหกรณ์ผู้ผลิตลิ้นจี่แม่ใจ จำกัด อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา ได้รับความรู้และ เทคนิคการแปรรูปลิ้นจี่อบแห้ง	45
6 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามการซื้อวัตถุดิบจากแหล่งต่างๆ	46
7 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามปริมาณการแปรรูปลิ้นจี่อบแห้ง	46
8 แสดงจำนวนร้อยละจำแนกตามวิธีการจัดจำหน่ายลิ้นจี่อบแห้ง	47
9 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามวิธีการกำหนดราคาลิ้นจี่อบแห้ง	47
10 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามปัญหาและอุปสรรคในการแปรรูปเป็นลิ้นจี่อบแห้ง	48
11 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามความต้องการให้รัฐบาลเข้ามาช่วยเหลือ	49
12 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามความต้องการให้รัฐบาลช่วยเหลือในด้านต่างๆ	49
13 แสดงจำนวนร้อยละและจำแนกตามความคิดเห็นในการแปรรูปเป็นลิ้นจี่ อบแห้งต่อไปในอนาคต	50
14 แสดงค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ในปี พ.ศ. 2554	53

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
15 แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อถุง ปี พ.ศ.2553	56
16 แสดงพื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตลิ้นจี่ ปี พ.ศ. 2543 - พ.ศ.2553	58
17 แสดงประมาณการราคาต้นทุนวัตถุดิบ ปี พ.ศ.2553 - พ.ศ.2562	60
18 แสดงการประมาณการต้นทุนวัตถุดิบต่อถุงในปี พ.ศ.2554-พ.ศ.2562	61
19 แสดงการประมาณการค่าแรงงานทางตรงในปี พ.ศ.2553-พ.ศ.2562	64
20 แสดงการประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิตในปี พ.ศ.2553-พ.ศ.2562	67
21 แสดงการคำนวณค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ ในปี พ.ศ.2553-พ.ศ.2562	70
22 แสดงค่าเสื่อมราคารวมของสินทรัพย์ในปี พ.ศ.2553-พ.ศ.2562	72
23 แสดงกลุ่มแปรรูปผลไม้สหกรณ์ผู้ผลิตลิ้นจี่แม่ใจได้มีการลงทุนในสินทรัพย์ เพิ่มระหว่างปี พ.ศ.2553-พ.ศ.2562	74
24 แสดงค่าใช้จ่ายในการผลิตในปี พ.ศ.2553-พ.ศ.2562	76
25 แสดงต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่อบแห้งในปี พ.ศ.2553-พ.ศ.2562	78
26 แสดงประมาณการค่าใช้จ่ายในการบริหารโดยรวมในปี พ.ศ. 2553-พ.ศ.2562	81
27 แสดงร้อยละการเปลี่ยนแปลงราคาต้นทุนวัตถุดิบ พ.ศ. 2553-พ.ศ. 2554	83
28 แสดงการประมาณการยอดขายโดยรวมในปี พ.ศ.2553-พ.ศ.2562	84
29 แสดงการประมาณการกระแสเงินสดสุทธิของผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่อบแห้ง	86
30 แสดงกระแสเงินสดรับสุทธิสะสมของผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่อบแห้งปี พ.ศ.2553-พ.ศ.2562	88
31 แสดงมูลค่าปัจจุบันสุทธิของผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่อบแห้ง	90
32 แสดงการคำนวณหาอัตราผลตอบแทนที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่อบแห้ง	92

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
1 การคัดเลือกกลิ่นจืดและการคว้านเมล็ดกลิ่นจืด	27
2 ตะแกรงที่ใช้ในตู้อบแก๊ส	28
3 ตู้อบลมร้อนแก๊ส	29
4 เนื้อกลิ่นจืดอบแห้ง	29
5 ตู้แช่เย็นไว้แช่กลิ่นจืดที่ผ่านการอบแล้ว	30
6 บรรจุภัณฑ์กลิ่นจืดอบแห้ง	31
7 เครื่องชิตปากถุง	31
8 กรอบแนวคิดการศึกษา	35