

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	2
1.4 นิยามศัพท์	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 แนวคิดและทฤษฎี	4
2.1.1 ทฤษฎีเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต	4
2.1.2 การผลิตอาหารสุกรระดับอุตสาหกรรม	6
2.1.3 ข้อมูลทั่วไปของบริษัทไบโอ - เจน ฟีดมิลล์ จำกัด	12
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	15
3.1 แผนการดำเนินงาน	15
3.2 ขอบเขตการศึกษา	16
3.2.1 ขอบเขตเนื้อหา	16
3.2.2 ขอบเขตประชากร	16
3.3 วิธีการศึกษา	16
3.3.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล	16
3.3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	17
3.3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล	17

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.4 ระยะเวลาในการดำเนินการ	18
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	19
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปในการผลิตอาหารสุกกระยะรุ่น	19
ส่วนที่ 2 เปรียบเทียบส่วนประกอบและคุณค่าทางโภชนาของสูตรอาหารสุกกระยะรุ่น	22
ส่วนที่ 3 ต้นทุนการผลิตอาหารสุกกระยะรุ่น	26
ส่วนที่ 4 สมการในการคำนวณต้นทุนรวมในการผลิตของแต่ละสูตรอาหารสุกกระยะรุ่น	31
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	33
5.1 สรุปผลการศึกษา	33
5.2 การอภิปรายผล	34
5.3 ข้อค้นพบ	35
5.4 ข้อเสนอแนะ	36
บรรณานุกรม	37
ภาคผนวก	39
ภาคผนวก ก คุณค่าทางโภชนาของวัตถุดิบและอาหารสัตว์	40
ภาคผนวก ข วิธีการคิดและการยกตัวอย่างในการคำนวณต้นทุนการผลิตอาหารสุกกระยะรุ่น	47
ภาคผนวก ค รายละเอียดของค่าใช้จ่ายในการทดลองผลิตอาหารสุกกระยะรุ่นทั้ง 3 สูตร	60
ภาคผนวก ง โปรแกรม EXCEL สำหรับการคำนวณต้นทุนรวมในการผลิตของแต่ละสูตรอาหารสุกกระยะรุ่น	65
ภาคผนวก จ คุณลักษณะวัตถุดิบหลัก และอาหารสุกกระยะรุ่นในแต่ละสูตร	74
ภาคผนวก ฉ แบบสัมภาษณ์สำหรับการวิจัย	77
ประวัติผู้เขียน	81

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
4.1	ส่วนประกอบวัตถุดิบในสูตรอาหารสุกกระยะรุ่น	23
4.2	ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักแห้งของแต่ละสูตรอาหารสุกกระยะรุ่น	24
4.3	ส่วนประกอบของกรดอะมิโน กรดไขมัน แร่ธาตุ และพลังงานที่ใช้ประโยชน์ในสูตรอาหารสุกกระยะรุ่น	25
4.4	ต้นทุนในส่วนเครื่องจักรและอุปกรณ์	26
4.5	ต้นทุนค่าวัตถุดิบเฉลี่ยในการผลิตอาหารสุกกระยะรุ่นต่อตันอาหารสำเร็จ	28
4.6	ต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ เฉลี่ยในการผลิตอาหารสุกกระยะรุ่นต่อตันอาหารสำเร็จ	29
4.7	ต้นทุนเฉลี่ยในการผลิตอาหารสุกกระยะรุ่นต่อตันอาหารสำเร็จ	30
ก.1	ชนิดและปริมาณคุณค่าทางโภชนาของวัตถุดิบในอาหารสัตว์	41
ก.2	ชนิดและปริมาณกรดอะมิโนของวัตถุดิบในอาหารสัตว์	42
ก.3	ชนิดและปริมาณวิตามินของวัตถุดิบในอาหารสัตว์	43
ก.4	ชนิดและปริมาณแร่ธาตุของวัตถุดิบในอาหารสัตว์	44
ก.5	ชนิดและปริมาณของวิตามินและแร่ธาตุใน 1 กิโลกรัมของฟาร์มิกซ์สำหรับผลิตอาหารทุกสูตร	45
ก.6	เกณฑ์มาตรฐานอาหารสำเร็จชนิดอัดเม็ด สำหรับสุกกระยะรุ่นของบริษัทไบโอ – เจน ฟีดมิลล์ จำกัด	46
ข.1	ตัวอย่างหนังสือแจ้งค่าไฟฟ้าของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค	58
ข.2	ตัวอย่างหนังสือแจ้งค่าน้ำประปา	59
ค.1	ค่าใช้จ่ายในการผลิตอาหารสุกกระยะรุ่นในแต่ละครั้งของการผลิตต่อตันอาหารสำเร็จ	61
ค.2	ต้นทุนค่าวัตถุดิบอาหารสุกกระยะรุ่นต่อตันอาหารสำเร็จของแต่ละสูตร	63

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
ง.1	โปรแกรม EXCEL สำหรับการคำนวณต้นทุนรวมในการผลิตของแต่ละสูตรอาหารสุกกระยะร้อนต่อต้นอาหารสำเร็จ	70
ง.2	ตัวอย่างการใช้โปรแกรม EXCEL สำหรับการคำนวณต้นทุนรวมในการผลิตของแต่ละสูตรอาหารสุกกระยะร้อนต่อต้นอาหารสำเร็จ	72

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพ		หน้า
4.1	แผนผังขั้นตอนกระบวนการผลิตอาหารสุกกระยะร้อน	21
จ.1	คุณลักษณะของวัตถุดิบหลักสำหรับผลิตอาหารสุกกระยะร้อน	75
จ.2	คุณลักษณะของอาหารสุกกระยะร้อนในแต่ละสูตร	76



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved