

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ	การศึกษาวิธีการผลิตเต้าเจี้ยวจากถั่วเหลืองที่ได้จากระบบ เกษตรอินทรีย์ในจังหวัดเชียงใหม่
ชื่อผู้เขียน	นางวัชรารัตน์ ศรีชู
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต	สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา
คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ	
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์รัตน์ มณีเลิศ ประธานกรรมการ
	รองศาสตราจารย์ยุพา สุภากุล กรรมการ
	รองศาสตราจารย์กรรณิการ์ พงษ์สนิท กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษาเชิงสำรวจครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมวิธีการ การใช้ส่วนผสม และ การใช้บรรจุภัณฑ์ในการแปรรูปผลผลิตของผลิตภัณฑ์เต้าเจี้ยวจากถั่วเหลืองที่ได้จากระบบเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดเชียงใหม่ และเพื่อเปรียบเทียบวิธีการดังกล่าวกับหลักการการแปรรูปตาม มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากลและมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ประเทศไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาได้มาจากการเลือกแบบเจาะจงคือ เกษตรกรที่ทำการแปรรูปผลผลิตของถั่วเหลืองที่ได้จากระบบเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 2 กลุ่ม คือ กลุ่มแปรรูปคอนเจียง อ้าเภอแม่ริม และกลุ่มแปรรูปสันปายาง อ้าเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ โดยการใช้ แบบสัมภาษณ์ และการสังเกต การวิเคราะห์ข้อมูลใช้การแจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และบรรยายเชิงเนื้อหา

ผลจากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่มมีกระบวนการในการผลิตที่คล้ายคลึงกัน ในเรื่องของการใช้วัตถุดิบ การใช้ส่วนผสมและการใช้บรรจุภัณฑ์ แต่มีความแตกต่างกันใน ขั้นตอนของการหมัก การคนส่วนผสมและระยะเวลาที่ใช้ในการหมักเต้าเจี้ยว เมื่อเปรียบเทียบกระบวนการผลิตของกลุ่มตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่มกับหลักการของมาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากลและของสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ประเทศไทย พบว่ากลุ่มตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่มมีการใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ วิธีการแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ที่มีความสอดคล้องกับหลักการของมาตรฐานดังกล่าว แต่ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานดังกล่าวในเรื่องของการใช้วัตถุเจือปนเพื่อช่วยในการปรุงรส

Independent Study Title	The Study of Fermented Organically Grown Soybeans Process in Chiang Mai	
Author	Mrs. Watcharaporn Srichoo	
M.S.	Nutrition Education	
Examining Committee	Asst. Prof. Dr.Tiparat Maneelert	Chairman
	Assoc. Prof. Yupa Supakul	Member
	Assoc. Prof. Kannikar Pongsanit	Member

ABSTRACT

The purposes of this study were to 1) identify and validate processes, ingredient usage, and product packaging of fermented organically grown soybeans in Chiang Mai 2) to compare the various processes used in Chiang Mai based on the universal standard for organic system and the Thai Organic System Standard Office.

The sample, which was obtained through purposive sampling technique, consisted of two groups of farmers who processed organically grown soybeans. These groups were from Don Jieang, Mae Rim District and San Paa Yang, Mae Tang District, Chiang Mai. Interviews and observations were used to collect the data, which were analyzed and reported using frequency, means, and percentages.

The findings revealed that both groups used similar soybean fermentation processes, i.e., ingredients used, and packaging. In contrast, there were different ways of fermentation, mixing, and timing. When different processes were compared based on both universal and Thai standards, the results showed that these two groups followed both standards in terms of equipment, processes, and packaging, but not on adding non-natural food additive for favors.