เพื่อสมาหาลได้ในการต่องจงคนหลาด ลดความขัดแย้งกางกำนราค (และพิ่มผลกาไรให้แก่กลุ่ม กรรวมกลุ่มเครื่องท่างว่ายวิสาหกิจในควมสงกุนเพื่อปรับปรุงเครื่องมืออุปไรค์ ที่ใช้ในการเจิตและ สถานน์ผล ให้มีความแหมะสม เพื่อจอกางรับรอไมาตรฐานอาหามเละยา (อย.)

ผู้ผลิตราชกลุ่มที่ไม่ยี่ การ เสร้างชิดใช้และผู้ผลิตราชกลุ่งเที่มีโคร สร้างชิดเล รับเหานทาง โรรองมาตรฐานอาหารและยา (อย) การ เป็นผู้งานของนานสถานที่ตั้งและอาคารที่ใช้ใน เรผลิต และเครื่องมืออุปกรณ์ แกรแปะรูป ซึ่งไม่พานการกำหงคมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ผู้หลิต ลำไของแห้งไม่ให้ความสำคัญของการผ่านมาครฐานอาหารและยา (อย.) และมองชามความสำคัญของคมามสะอาดและการถูกสูงลักษณะ เพิ่ม เระผู้ผลิตเห็นว่าผลิตภัณฑ์ลำไขอบแห่งที่ผลิตได้ยัง รำหนายได้เช่นเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาตรฐานโลาหารและยา (อย.) โดยมีตัวแทนบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัญเสะ โดอก็ละการบริษัทเลาหารและยา (อย.) โดยมีตัวแทนบริษัทและ

ส่วนผู้ผลิตที่ไม่มีโครงสร้างชักเชนและที่มีโครงสร้างชัดเจนที่ได้รับการรับของมาตรฐาน อาหาร เละยา (อย.) ทั้ง 4 กลุ่ม ได้เล็งเห็นความสำคัญของการรับมาตรฐานจะช่วยเพิ่มโอกาสทาง การตลาเป็นระยะยาว และเล็งเห็นถึงความสำคัญกับมุเต็รฐวนอาวารและยา (อย.) ในการปรัจปรุง เส็ตภัณฑ์

กลุ่มเครื่อข่ายวิสาหกิจที่มีโครงหร้างที่ชัดเจนบางกลุ่มและมีการจัดรารองค์กร ได้รับเงิ่นหุน สนับสนุมการแปรรูปลำไขโดยให้ประธานและกรุ่มการหลุ่มเห็นตัวแหนในการสหรือขอรับเงินรน ลงบับสนุนการเปรรูปลำไขอะแห้งจากงารของกรรมการช่องเหลือเกษตรกร เจชก.) การส้มเงิน ประชาจรายละ 300 000 บาทต่อเตา ในอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 5 บุวหางษพวกช่อะต้องหัว ะค่าอัตรา ดอกเบือ วัยละ 2 บาทใบชละที่ใฐบาล ขะช่วงชำระทำอังรไดองเชี้ยส่วนที่เหลือรสมละ 3 บาท

ปัญหาง โลรจที่เกี่ยวข้องการแปรรูปลาใช่อบแห้งที่พบ สู้เรื่ามเงินทุนหมุนเวียนไม่ เพียงพอในการซื้อลำไยลพณี โลสาหรับการแปรรูปลาไขในศูการผลิต อีกทั้งสถานที่ผลิตและ อุปกรณ์ในการผลิตที่ยังเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ได้มีคุณภาพด่ำ ซึ่ง สมาชิกมีข้อเสนอแนะว่า หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการดำเนินงาน ของสมาชิกเครือข่ายฯเพื่อใช้ในกระบวนการแปรรูปและปรับปรุงสถานที่การผลิต รวมถึงการให้ ความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ

Thesis Title Longan Processing Management of Ban San Pa Hiang Community Enterprises

Network for Achieving Thai Food and Drug Administration Standards,

Makhueajae Sub-district, Mueang District, Lamphun Province

Author Miss Patteera Srisawanya

Degree Master of Science (Agriculture Extension)

Thesis Advisory Committee

Lect Dr. Budsara Limnirankul Advisor

Assoc. Prof. Dr. Avon Opatpatanakit Co-advisor

Lect Dr. Pornsiri Suebpongsung Co-advisor

Abstract

Dried longan is an important fruit processing product contributing to the economy of Lamphun province. The rapid expansion of local processing, without proper quality control, has affected consumer confidence and processed fruit market. This research aims to study dried longan processing situations in San Pha Hieang village, Makuajae sub-disrict, Mueang district, Lamphun province, in relation to the processing development in compliance with the Food and Drug Administration (FDA) standards, and to identify problems and constraints within members of the small and micro community enterprises (SMEs) of San Pha Hieang village.

The target group consisted of 34 dried longan processing SMEs. The study employed asset based livelihood assets by examining natural, physical, financial, human, and social capitals that would influence SME performance. Farmer interviews were conducted to gain perceptions and problems related to dried longan processing enterprise. Descriptive statistical analysis consisting of percentage, mean, maximum, minimum, and standard deviation were presented.

Communities at Ban San Pha Hieang began to form community enterprises in 2547, and established a joint venture SME on 9th November 2552 as mechanisms for improving market

negotiations, reducing transaction cost, and increasing group benefits. The joint SME enabled to invest in better processing facilities and sites to comply with the FDA standards.

A few organized as well as less organized processing groups who had not received the FDA approval were found to have inappropriate production sites and processing facilities which did not meet sanitary requirements of food processing premises. The dried fruit processors often neglected the FDA standards and overlooked the importance of sanitation and hygiene, since they were able to continue market their uncertified processed products through local traders. The groups who received the FAD standards certification perceived better market opportunities in the long run, and considered the certification as a mean of product improvement.

The SMEs with better structured and organized could receive financial support from the Farmers Assistance Committee (FAC) through the request from the SME chairperson and committee. Members could borrow up to Baht 300,000 for operating each oven with 5 percent interest. Farmers would pay only 2 percent, while the Government would shoulder the other 3 percent.

The problems associated with dried longan processing enterprise included farmers' lack sufficient revolving funds to purchase fresh longan for processing during the main harvesting season. Many processing sites and facilities did not meet sanitary requirements. Dried processed products were of low quality. The members suggested that relevant state agencies and financial institutions should provide funding for operation of the group network in dried longan processing, and technical knowledge to improve product quality.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม Copyright[©] by Chiang Mai University All rights reserved