

สารบัญตาราง (ต่อ)

23	จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้งจำแนกตามกรที่ได้รับรองมาตรฐานอาหารและยา	หน้า
24	ระดับการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบกรมมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	81
25	การวิเคราะห์ SWOT ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน	83
26	การวิเคราะห์ SWOT ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	87
		88



สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า	
1	ขอบเขตของกิจกรรมการบริหารจัดการ	11
2	โครงสร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง	37
3	ร้อยละของผู้ผลิตลำไยอบแห้งผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์	48
4	สัดส่วนการถือครองที่ดิน (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	49
5	ขนาดพื้นที่ถือครองที่ดินของ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	50
6	สัดส่วนแหล่งรายได้ของ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	51
7	รายได้ (ก) ในภาคเกษตร (ข) นอกภาคเกษตรและ (ค) รายได้รวม	53
8	จำนวนเงินกู้ของผู้ผลิต	57
9	โครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มผู้ผลิตรายที่มีโครงสร้างชัดเจน	58
10	การเป็นสมาชิกกลุ่มอื่นๆ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	60
11	การคัดเกรดวัตถุดิบลำไยสดและลำไยอบแห้งเกรดต่างๆ	62
12	ลักษณะโรงเรือน (ก) แบบเปิดโล่งและ (ข) แบบปิดคลุมมุ้งลวด	64
13	เครื่องคัดเกรดลำไยสด	65
14	ตะแกรงและกระด้งที่ใช้ในกระบวนการผลิต	65
15	รูปแบบเตาอบลำไย (ก) แบบดั้งเดิม (ข) แบบประยุกต์และ (ค) แบบกรมวิชาการเกษตร	66
16	ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งต่อวันของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	68
17	แรงงานคว้านลำไยสดของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	70
18	ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งปี 2553 ของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม	73
19	ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม	74

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
20	ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม	75
21	รายได้จากการจำหน่ายผลผลิตลำไยอบแห้งปี 2553 (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	76
22	ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งปี 2553	77
23	ผลผลิตลำไยอบแห้งเกรดต่างๆ	77
24	การล้างทำความสะอาดเนื้อลำไยในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์	78
25	เตาอบลำไยที่มีการดัดแปลงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการอบ	78
26	การจัดน้ำเสียจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง โดยปล่อยลงสู่ท้องนา	79
27	การจัดเปลือกและเมล็ดลำไยจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง	80
28	โรงเรือนแปรรูปลำไยและการปฏิบัติงานของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน	82
29	โรงเรือนแปรรูปลำไยและการปฏิบัติงานของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	83
30	แปลงสถานที่ผลิต (ก) กรณีไม่มีโรงตาก (ข) กรณีมีโรงตาก	89
31	แหล่งข้อมูลการส่งเสริมและสนับสนุนการแปรรูปลำไยอบแห้งของ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน	91