

### บทที่ 3

#### วิธีการศึกษา

#### 3.1 วิธีการสำรวจ

ได้ทำการสำรวจแหล่งผลิตเนื้อลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการรายย่อยในอำเภอต่างๆ ของจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนตุลาคม พ.ศ. 2547 เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ทั้งเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง และเนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำ

##### 3.1.1 ผู้ประกอบการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง

3.1.1.1	ต.ท่าล้อ กิ่งอ.คอยหล่อ จ.เชียงใหม่	จำนวน 1 ราย
3.1.1.2	ต.บ้านกลาง อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่	จำนวน 2 ราย
3.1.1.3	ต.ท่ากว้าง อ.สารภี จ.เชียงใหม่	จำนวน 1 ราย
3.1.1.4	ต.สันป่าเหียง อ.บ้านธิ จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.5	ต.เหมืองง่า อ.เมือง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.6	ต.อุโมงค์ อ.เมือง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.7	ต.หนองช้างค้ำ อ.เมือง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.8	ต.มะเขือแจ้ อ.เมือง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.9	ต.บ้านกลาง อ.เมือง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.10	ต.มะกอก อ.ป่าซาง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.11	ต.หนองปลาสาวย อ.บ้านโฮ้ง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย

##### 3.1.2 ผู้ประกอบการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำ

3.1.2.1	ต.ท่าล้อ กิ่งอ.คอยหล่อ จ.เชียงใหม่	จำนวน 1 ราย
3.1.1.2	ต.สันติสุข กิ่งอ.คอยหล่อ จ.เชียงใหม่	จำนวน 1 ราย
3.1.1.3	ต.บ้านกลาง อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่	จำนวน 2 ราย
3.1.1.4	ต.ท่ากว้าง อ.สารภี จ.เชียงใหม่	จำนวน 1 ราย
3.1.1.5	ต.สันป่าเหียง อ.บ้านธิ จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย

3.1.1.6	ต.อุโมงค์ อ.เมือง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.7	ต.เหมืองง่า อ.เมือง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.8	ต.มะเขือแจ้ อ.เมือง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.9	ต.บ้านกลาง อ.เมือง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.10	ต.วังยาง กิ่งอ.เวียงหนองล่อง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย
3.1.1.11	ต.หนองปลาสาวย อ.บ้านโฮ้ง จ.ลำพูน	จำนวน 1 ราย

### 3.2 วิธีการศึกษา

ศึกษากระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการรายย่อยในเขตจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูนจำนวน 24 ราย แบ่งเป็น ผู้ประกอบการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทองจำนวน 12 ราย และ ผู้ประกอบการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำจำนวน 12 ราย โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการ สัมภาษณ์ สังเกตด้วยตนเอง และบันทึกภาพในหัวข้อต่างๆ ดังนี้

1. สภาพแวดล้อมของสถานที่ทำการผลิต
2. การรับซื้อวัตถุดิบ
3. การเตรียมวัตถุดิบ
4. การเตรียมเนื้อลำไยก่อนนำไปอบแห้ง
5. อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิต
6. ชนิดของเตาอบลำไยที่ใช้
7. กระบวนการอบแห้ง
8. การบรรจุและการเก็บรักษา
9. การจัดจำหน่าย

รวบรวมข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาวิเคราะห์กระบวนการผลิต ปัญหาในกระบวนการผลิต และ ศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหาที่พบในกระบวนการผลิต เพื่อนำมาปรับปรุงกระบวนการผลิตให้สอดคล้องและเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต