

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หลักการที่มาและความสำคัญ	5
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	5
1.3 ขอบเขตการศึกษา	5
1.4 แหล่งที่มาของข้อมูล	5
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
บทที่ 3 แนวความคิดและระเบียบวิจัย	
3.1 แนวความคิดที่ใช้ในการศึกษา	14
3.1.1 การทดสอบความนิ่งของข้อมูล	15
3.1.2 วิธีการพยากรณ์ด้วยวิธี Box-Jenkins	17
3.2 ระเบียบวิธีวิจัย	24
บทที่ 4 ข้อมูลสภาพทั่วไปของอุตสาหกรรมไก่เนื้อ	
4.1 ภาพรวมของอุตสาหกรรม	27
4.2 การผลิต	29
4.3 ต้นทุนการผลิต	33

4.4	ลักษณะโครงสร้างไก่เนื้อในประเทศไทย	34
4.4.1	การตลาดภายในประเทศ	34
4.4.2	การตลาดสำหรับส่งออก	36
4.5	ประเทศคู่แข่งที่สำคัญของไทย	37
บทที่ 5 ผลการศึกษา		
5.1	การศึกษาราคาของเนื้อไก่ชนิดเนื้ออกถอดกระดูก	41
5.1.1	Unit Root Test	41
5.1.2	การสร้างแบบจำลองด้วยอาร์มา	43
5.2	การศึกษาราคาของเนื้อสันใน	52
5.2.1	Unit Root Test	51
5.2.2	การสร้างแบบจำลองด้วยอาร์มา	53
บทที่ 6 สรุปผลและข้อเสนอแนะ		
6.1	สรุปผลการศึกษา	61
6.1.1	เนื้อไก่ชนิดเนื้ออกถอดกระดูก	61
6.1.2	เนื้อไก่ชนิดเนื้อสันใน	62
6.2	ข้อเสนอแนะ	62
เอกสารอ้างอิง		
		64
ภาคผนวก		
		65
	ภาคผนวก ก	66
	ภาคผนวก ข	73
	ภาคผนวก ค	79
ประวัติผู้เขียน		
		86

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1.1 สถานการณ์การผลิตและการบริโภค	2
1.2 ประเทศผู้ผลิตเนื้อไก่ที่สำคัญของโลก	4
3.1 ตารางแสดงการพิจารณา ACF และ PACF	19
4.1 ภาพรวมอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อไก่ของประเทศไทย	27
4.2 ปริมาณการเลี้ยงไก่เนื้อเป็นรายภาคในปี 2540	31
4.3 ปริมาณการเลี้ยงไก่ในจังหวัดต่างๆ ตั้งแต่ 200 ล้านตัวขึ้นไปในปี 2540	31
4.4 บริษัทที่มีโรงงานฆ่าและชำแหละเนื้อไก่ปี 2540	32
4.5 การบริโภคเนื้อไก่บางประเทศ	38
4.6 ประเทศผู้ส่งออกเนื้อไก่ที่สำคัญของโลก	40
5.1 แสดงผลการทดสอบ Unit Root ของเนื้ออกถอดกระดูก	42
5.2 แสดงค่าทางสถิติที่สำคัญของเนื้ออกถอดกระดูก	44
5.3 แสดงค่าการประมาณค่าสัมประสิทธิ์ของเนื้ออกถอดกระดูก	45
5.4 แสดงค่า Q-Statistic ของแบบจำลองของเนื้ออกถอดกระดูก	47
5.5 แสดงค่าทางสถิติที่ได้จากขั้นตอนการพยากรณ์ของเนื้ออกถอดกระดูก	48
5.6 แสดงราคาที่ใช้พยากรณ์ได้จากแบบจำลองของเนื้ออกถอดกระดูก	50
5.7 แสดงผลการทดสอบ Unit Root ของเนื้อสันใน	52
5.8 แสดงค่าทางสถิติที่สำคัญของเนื้อสันใน	53
5.9 แสดงค่าการประมาณค่าสัมประสิทธิ์ของเนื้อสันใน	54
5.10 แสดงค่า Q-Statistic ของแบบจำลองของเนื้อสันใน	56
5.11 แสดงค่าทางสถิติที่ได้จากการพยากรณ์ของเนื้อสันใน	58
5.12 แสดงราคาที่ใช้พยากรณ์ได้จากแบบจำลองของเนื้อสันใน	60

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
1.1 กราฟแสดงมูลค่าการส่งออกสินค้าไก่สดแช่เย็น และแปรรูป	4
3.1 แสดงขั้นตอนของ Box and Jenkins	16
3.2 แสดงช่วงเวลาที่ใช้ในการพยากรณ์	24
4.1 รูปแบบการเลี้ยงไก่เนื้อ	28
4.2 กระบวนการผลิตไก่แช่แข็งเพื่อการส่งออก	33
4.3 วิธีการตลาดไก่เนื้อภายในประเทศ	35
5.1 แสดงข้อมูลเนื้อออกถอดกระดูกเป็นช่วงๆ ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 127-139	49
5.2 แสดงข้อมูลจริงและข้อมูลที่ได้จากการพยากรณ์ราคาไก่เนื้อชนิดเนื้อออกถอดกระดูก	50
5.3 แสดงข้อมูลเนื้อสันในเป็นช่วงๆ ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 127-139	59
5.4 แสดงรูปที่เป็นข้อมูลจริงและข้อมูลที่ได้จากแบบจำลองราคาไก่เนื้อชนิดเนื้อสันใน	60

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved