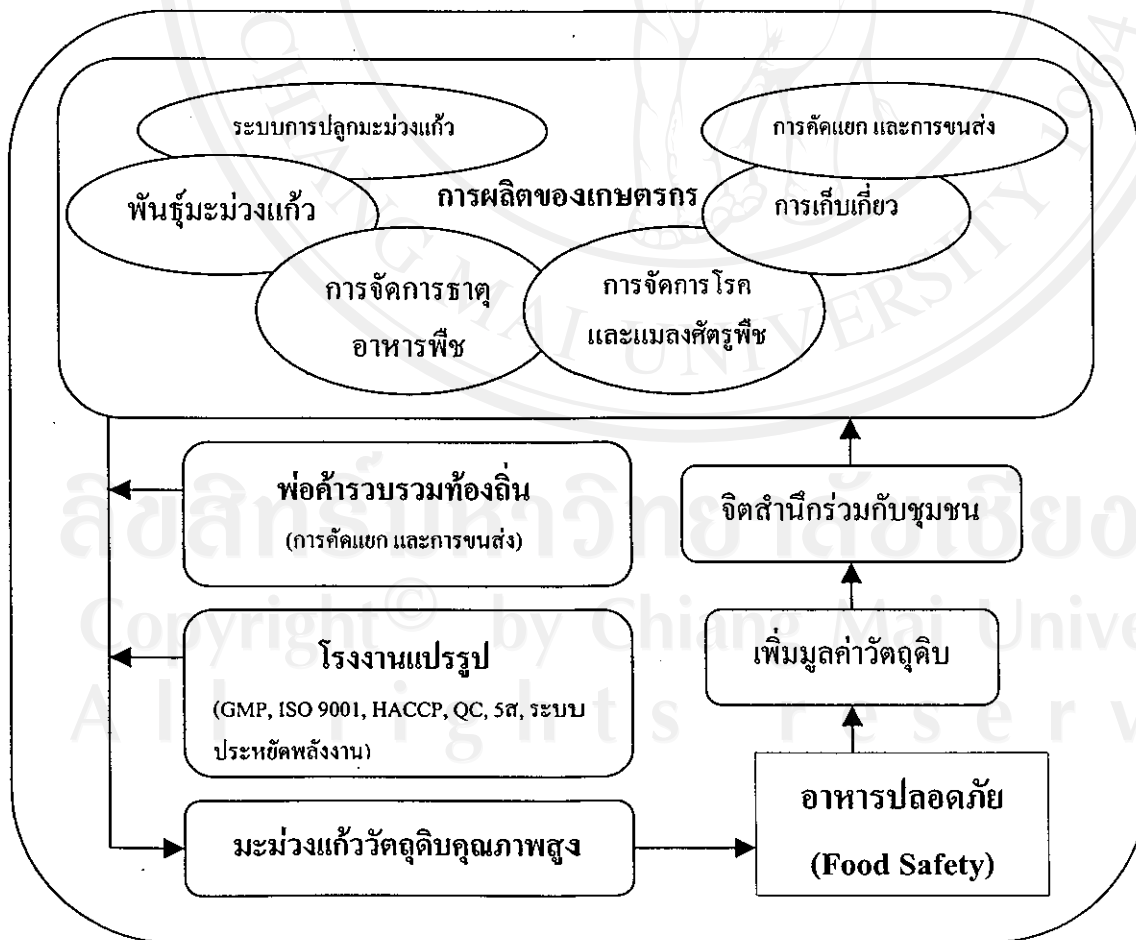


## บทที่ 7

### แนวทางการเพิ่มคุณภาพมะม่วงแก้ววัตถุดิบ

มะม่วงแก้ววัตถุดิบในเขตภาคเหนือตอนบน มีปัญหาด้านคุณภาพที่ไม่สอดคล้องกับความต้องการของโรงงานแปรรูป แม้ข้อมูลชี้ว่าสาเหตุส่วนใหญ่เกิดจากการผลิตของเกษตรกร แต่ปัญหาที่เกิดขึ้นนั้นล้วนมาจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ทั้งฝ่ายเกษตรกร พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น และผู้แปรรูป แนวทางการเพิ่มคุณภาพมะม่วงแก้ววัตถุดิบ ควรเกิดจากแต่ละฝ่ายมองเห็นความสำคัญของมันและกันให้มากที่สุด เนื่องจากแนวคิดและกิจกรรมของฝ่ายหนึ่งล้วนไปมีผลกระทบต่ออีกฝ่ายหนึ่ง ดังนั้นในส่วนการผลิตของเกษตรกรนั้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพได้ หากไม่ได้มีผู้แปรรูปและพ่อค้ามะม่วงแก้วเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาและแก้ไขอุปสรรคหรือข้อจำกัดต่างๆ ความร่วมมือกันเท่านั้นจึงจะได้มะม่วงแก้ววัตถุดิบในลักษณะที่พึงประสงค์มากที่สุด เพื่อนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัย (food safety) อันเป็นเป้าหมายสูงสุดร่วมกัน (ภาพที่ 22)



ภาพที่ 22 แนวทางการเพิ่มคุณภาพมะม่วงแก้ววัตถุดิบคุณภาพสูงเพื่ออาหารปลอดภัย

แนวทางการเพิ่มคุณภาพมะม่วงแก้ววุดุติบ มีความเกี่ยวเนื่องโดยตรงกับกระบวนการผลิตของเกษตรกร โดยเฉพาะจากแหล่งผลิตมะม่วงแก้วที่สำคัญในพื้นที่ จ.เชียงใหม่ และ จ.ลำพูน ซึ่งมี 6 ประการ ได้แก่ ระบบการปลูก พันธุ์มะม่วงแก้ว การจัดการศัตรูพืช การจัดการธาตุอาหารพืช การเก็บเกี่ยว การคัดแยกและการขนส่ง (ตารางที่ 35) โดยแต่ละกระบวนการมีแนวทางในการปรับปรุงคุณภาพที่แตกต่างกัน ซึ่งทั้งหมดสามารถนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าผลผลิต และสุขอนามัยที่ดีแก่เกษตรกร รวมทั้งเป็นแรงผลักดันให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยต่อไปในอนาคต

ตารางที่ 35 กระบวนการผลิต ปัญหาด้านคุณภาพของมะม่วงแก้ววุดุติบ และแนวทางการแก้ไขใน ส่วนของเกษตรกรเขตภาคเหนือตอนบน

กระบวนการผลิต	ปัญหาด้านคุณภาพ	แนวทางการแก้ไข
1. ระบบการปลูก	1) ผลมีขนาดเล็ก	1) เปลี่ยนจากระบบปลูกแบบสวนรอบบ้าน เป็นสวนที่มีมะม่วงแก้วเป็นพืชหลัก
2. พันธุ์	1) ผลมีขนาดเล็ก 2) รูปทรงไม่ปกติ 3) เนื้อไม่แน่นกรอบ 4) สีเนื้อไม่น่ารับประทาน	1) ปลูกพันธุ์ดีหรือปรับเปลี่ยนยอดพันธุ์ใหม่ เมื่อปลูกซ่อมหรือทดแทนต้นที่มีอายุมาก
3. การจัดการศัตรูพืช	1) ผลเน่าและ 2) สีผิวไม่สวย 3) มีแมลงในผล 4) สารพิษตกค้างบนผลผลิต	1) พบเห็น โรค และแมลง ให้ทำลายทันที 2) ใช้สารสกัดจากธรรมชาติทดแทนการใช้สารเคมีเพื่อป้องกันแมลงศัตรูพืชระบาด 3) ใช้สารฆ่าโรคและสารฆ่าแมลงในระยะเวลา ก่อนการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม 4) งดการใช้สารเคมีต้องห้าม
4. การจัดการธาตุอาหาร	1) ผลมีขนาดเล็ก 2) สีเนื้อ และสีผิว ไม่น่ารับประทาน 3) เนื้อไม่แน่นกรอบ	1) เพิ่มการให้ปุ๋ยอินทรีย์ (มากกว่า 250 กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี) ควบคู่ไปกับการให้ปุ๋ยเคมี โดยเฉพาะธาตุโพแทสเซียม สูตร 13-13-21 ก่อนการเก็บเกี่ยวเพื่อคุณภาพผลผลิต 2) ให้ปุ๋ยในช่วงที่มีความชื้นเพียงพอหรือมีฝนตกติดต่อกันนานหลายวัน

ตารางที่ 35 (ต่อ) กระบวนการผลิต ปัญหาด้านคุณภาพของมะม่วงแก้ววัดฤทธิพิ และแนวทางการแก้ไขในส่วนของเกษตรกรเขตภาคเหนือตอนบน

กระบวนการผลิต	ปัญหาด้านคุณภาพ	แนวทางการแก้ไข
5. การเก็บเกี่ยว	1) ผลเน่าและ 2) ผลอ่อน 3) ผลแตกชำ	1) ปรับเปลี่ยนวิธีการตัดขั้วผลด้วยมีดให้ร่วง หล่นลงพื้นดินเป็นการใช้ตะกร้อสอย 2) เก็บเกี่ยวในช่วงเวลาที่เหมาะสม ไม่เก็บ ผลที่อ่อนหรือแก่เกินไป
6. การคัดแยก และการขนส่ง	1) ผลมีขนาดเล็ก 2) ผลอ่อน 3) ผลแตกชำ	1) คัดแยกขนาดให้สอดคล้องกับความต้องการของโรงงาน 2) มีภาชนะรองรับขณะขนส่ง 3) มีวัสดุรองรับการกดทับขณะขนส่ง

แหล่งที่มา : จากการสำรวจ (2546)

ระบบการปลูก มะม่วงแก้วในภาคเหนือตอนบน ส่วนใหญ่มีระบบปลูกแบบสวนรอบบ้านหรือสวนหลังบ้าน (home garden) ซึ่งไม่มีระยะปลูก ให้ผลผลิตไม่แน่นอนในแต่ละปี และมักขาดการดูแลอย่างสิ้นเชิง (ธวัชชัย และคณะ, 2546) จึงมีผลกระทบต่อมะม่วงแก้ววัดฤทธิพิที่ส่งโรงงานทั้งคุณภาพและปริมาณ โดยเฉพาะอย่างยิ่งปัญหาผลมีขนาดเล็ก ซึ่งแนวทางหนึ่งที่น่าจะเป็นทางเลือกให้แก่เกษตรกร คือ การปรับเปลี่ยนจากรูปแบบสวนรอบบ้านมาเป็นการทำสวนที่มีมะม่วงแก้วเป็นพืชหลัก พร้อมรวมกลุ่มกันให้มากขึ้น แม้การเปลี่ยนแปลงระบบการปลูกของเกษตรกรในช่วงแรกอาจต้องใช้ต้นทุนปัจจัยการผลิตเพิ่มสูงขึ้น แต่หากเกษตรกรและผู้แปรรูปร่วมมือกัน และฝ่ายหลังมีจิตสำนึกที่จะช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงระบบการทำสวน ทั้งในด้านการแลกเปลี่ยนความรู้ และเพิ่มมูลค่าในมะม่วงแก้ววัดฤทธิพิที่มีคุณภาพสูง โดยมีเจ้าหน้าที่จากโรงงานคอยตรวจสอบให้คำแนะนำในทุกขั้นตอนการผลิต ก็จะทำให้เกิดการพัฒนาไปสู่เป้าหมายสูงสุดแก่ทุกฝ่าย

พันธุ์มะม่วงแก้ว นับว่ามีผลกระทบต่อคุณภาพมะม่วงแก้ววัดฤทธิพิค่อนข้างสูง ทั้งในด้านขนาด รูปทรง และคุณสมบัติภายใน การไม่คัดเลือกปลูกสายพันธุ์มะม่วงแก้วที่ดัดนั้นทำให้เกิดปัญหาด้านคุณภาพ ได้แก่ ผลมีขนาดเล็ก รูปทรงไม่ปกติ เนื้อไม่แน่นกรอบ และสีเนื้อไม่น่ารับประทาน ซึ่งการคัดเลือกพันธุ์ก่อนปลูกอาจถือเป็นความสำคัญพื้นฐานของคุณภาพวัตถุดิบทั้งหมดและผลผลิตที่ต้องเก็บเกี่ยวจากต้นเดิมไปอีกหลายสิบปี หากเกษตรกรมีเป้าหมายที่จะผลิตเพื่อให้ได้คุณภาพสูง จำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการเลือกสายพันธุ์ดีไปปลูก ปัจจุบันมีพันธุ์มะม่วงแก้ว

เพื่อการแปรรูปให้เกษตรกรเลือกปลูกอย่างน้อย 3 สายพันธุ์ ได้แก่ แก้วศรีสะเกษ เป็นมะม่วงแก้วสายพันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตร แก้วชัยภูมิ เป็นมะม่วงแก้วสายพันธุ์ส่งเสริมของกรมส่งเสริมการเกษตร และแก้วเชียงใหม่ เป็นมะม่วงที่คัดเลือกขึ้นจากประชากรมะม่วงแก้วสายพันธุ์ที่รวบรวมมาจาก 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบน โดยศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มะม่วงแก้วสายพันธุ์หลังนี้มีคุณสมบัติทั่วไปและการปรับตัวดีกว่าสายพันธุ์แก้วอื่นๆ เมื่อปลูกในสภาพที่คอนอาศัสน้ำฝนของเขตภาคเหนือตอนบน (รัชชัย และคณะ, 2546) ดังนั้นหากเกษตรกรเริ่มต้นด้วยการใช้สายพันธุ์ที่ดีแล้ว ย่อมได้รับผลผลิตที่มีคุณภาพเพิ่มขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม ที่ผ่านมากเกษตรกรในภาคเหนือตอนบนส่วนใหญ่ยังไม่ได้นำสายพันธุ์ดังกล่าวมาใช้ การทยอยปรับเปลี่ยนยอดพันธุ์ใหม่ในมะม่วงแก้วต้นเล็ก การปลูกซ่อม ตลอดจนการปลูกสวนใหม่ด้วยพันธุ์ที่ดีดังกล่าว ก็จะทำให้ผลผลิตในภาพรวมค่อยๆ บรรลุวัตถุประสงค์ได้ ในส่วนผู้แปรรูปหากมีการสนับสนุนในการคัดเลือก และจัดหาพันธุ์ที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการแปรรูปไปบริการให้แก่ชุมชนชาวสวนมะม่วงแก้ว โดยให้เริ่มปลูกทดแทนในต้นที่มีอายุมาก เมื่อต้นเติบโตพอที่จะเก็บเกี่ยวผลผลิต ผู้แปรรูปก็จะได้รับมะม่วงที่ตรงตามพันธุ์ และมีคุณสมบัติตรงตามที่โรงงานต้องการ

การจัดการศัตรูพืช นับว่ามีผลกระทบต่อคุณภาพมะม่วงแก้ววัตถุดิบค่อนข้างสูงอีกประการหนึ่ง ในทั้งส่วนความเสียหายจากศัตรูพืช เช่น ผลเน่าและ สีผิวไม่สวย และมีแมลงในผล รวมทั้งสารพิษตกค้างบนผลผลิต เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงแก้วในภาคเหนือตอนบนส่วนใหญ่มีการเอาใจใส่ดูแลรักษาสวนน้อย ไม่ว่าจะก่อนหน้าหรือหลังการคิดผลแล้ว ไปจนถึงช่วงก่อนการเก็บเกี่ยว เนื่องจากเกษตรกรเห็นว่ามะม่วงแก้วมีความทนทานต่อศัตรูพืชและความแห้งแล้งได้ดี อีกทั้งเกษตรกรส่วนใหญ่เป็นผู้มีรายได้น้อย (รัชชัย และคณะ, 2546) จึงหลีกเลี่ยงขั้นตอนการจัดการสวนใดๆ ที่ต้องใช้ต้นทุนการผลิตสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการจัดการศัตรูพืช ขณะที่บางส่วนอาจมีการใช้สารฆ่าศัตรูพืชและสัตว์ที่ไม่เหมาะสม โดยไม่ได้ตั้งใจ อย่างไรก็ตามหากทุกฝ่ายมีเป้าหมายการผลิตวัตถุดิบคุณภาพสูง เกษตรกรจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนวิธีการจัดการสวนตามหลักและวิธีการเกษตรที่ดีที่เหมาะสม (good agricultural practices: GAP) โดยงดการใช้สารเคมีต้องห้ามต่างๆ เช่น endosulfan, methamidophos, cypermethrin, parathion-methyl และ methomyl เป็นต้น (กระทรวงสาธารณสุข, 2547) และหันมาใช้สารเคมีปลอดภัย หรือการใช้สารสกัดจากธรรมชาติ เช่น สารสกัดจากสะเดา สารสกัดจากดอกดาวเรือง เพื่อควบคุมปริมาณศัตรูพืชให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ หรือการใช้สารฆ่าแมลงในระยะเวลาก่อนการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม วิธีการดังกล่าวจะทำให้ผลผลิตมีคุณภาพสูง และเป็นที่ต้องการของผู้แปรรูปมากขึ้น โดยเฉพาะในความปลอดภัยจากการตกค้างของสารเคมีเกษตร และลดความ

สูญเสียของมะม่วงแก้ววัตถุคิบจาก โรคและแมลงศัตรูพืชหลังการเก็บเกี่ยว ซึ่งความเสียหายดังกล่าว เป็นภาระต้นทุนการผลิตของโรงงานที่สูงขึ้นตามมา ดังนั้นในส่วนของผู้แปรรูปอาจจะต้องจัดหาเจ้าหน้าที่ฝ่ายส่งเสริมเพื่อช่วยเหลือแนะนำ และติดตามผลการจัดการศัตรูพืชของชุมชนเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงแก้ว ในขั้นตอนการปฏิบัติที่จะมีผลทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผลผลิต และสามารถตรวจสอบย้อนกลับเพื่อระบุต้นตอของความเสียหายได้

การจัดการธาตุอาหารพืช เกษตรกรร้อยละ 44.9 ไม่มีการให้ปุ๋ยแก่พืช (ตารางที่ 26) การขาดธาตุอาหารจึงมีผลกระทบต่อคุณภาพมะม่วงแก้ววัตถุคิบเพื่อการแปรรูปมาก ไม่ว่าจะเป็น ขนาดผล ความแน่นเนื้อ สีเนื้อและสีผิว รูปร่างผล ความต้านทานต่อโรคและแมลงศัตรูพืช และความทนทานจากการเก็บเกี่ยว และการขนส่ง ดังนั้นการผลิตของเกษตรกรเพื่อให้ได้มะม่วงแก้ววัตถุคิบที่มีคุณภาพสูงนั้น ควรปรับเปลี่ยนมาเป็นการใช้ปุ๋ยในสวนมะม่วงแก้วมากขึ้น และให้ปุ๋ยในแต่ละช่วงการเจริญเติบโตอย่างเหมาะสม แม้ว่ามะม่วงแก้วจะสามารถเจริญเติบโตได้ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมต่างๆ ได้ดีก็ตาม (ธวัชชัย และคณะ, 2546) เกษตรกรควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ (มากกว่า 250 กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี) ควบคู่ไปกับการให้ปุ๋ยเคมี โดยเฉพาะธาตุโพแทสเซียม ( $K_2O$ ) สูตร 13-13-21 ก่อนการเก็บเกี่ยวเพื่อคุณภาพผลผลิต นอกจากนี้ควรกำจัดวัชพืชบริเวณใต้ทรงพุ่มก่อนการให้ปุ๋ยทุกครั้ง และเลือกช่วงเวลาที่มีความชื้นในดินมีอย่างเพียงพอเมื่อต้องการให้ปุ๋ยแก่ต้นมะม่วง (กรมวิชาการเกษตร, 2544) หากเกษตรกรมีการวางแผนการปลูกที่ดีตั้งแต่เริ่มปลูก จะทำให้ง่ายต่อการวางแผนการให้ปุ๋ยแก่ต้นมะม่วง ปัจจุบันมีหน่วยงานในระดับท้องถิ่นที่มีการวิเคราะห์ตรวจดินและพืช รวมถึงให้คำแนะนำการให้ปุ๋ยในปริมาณที่เหมาะสมสำหรับต้นมะม่วง โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ เกษตรกรจึงควรใช้บริการในส่วนนี้ เพื่อรับคำแนะนำในการจัดการธาตุอาหารพืชอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ในส่วนผู้แปรรูป ต้องสร้างแรงจูงใจด้านราคาผลผลิตในระดับที่คุ้มค่างับต้นทุนการใช้ปุ๋ยของเกษตรกร ที่กล่าวมาทั้งหมดเป็นทางเลือกของเกษตรกร และผู้แปรรูปที่จะร่วมมือกันสร้างมะม่วงแก้ววัตถุคิบที่มีคุณภาพสูงสุด

การเก็บเกี่ยว นับว่ามีผลกระทบต่อคุณภาพวัตถุคิบที่สังเกตเห็นได้ชัดเจนมาก จากกระบวนการผลิตมะม่วงแก้วทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นการพบผลเน่าและ ผลอ่อน และผลแตกชำ ดังนั้นเกษตรกรจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนวิธีการเก็บเกี่ยวจากการเขย่าต้น หรือการตัดขั้วผลด้วยมีดให้ผลร่วงหล่นกระแทกกับพื้นดิน มาเป็นการชิงผ้าไปรองรับผลใต้ทรงพุ่มเพื่อป้องกันการกระแทกพื้นดินโดยตรง หรือดีที่สุดเป็นการใช้ตะกร้อสอยผลมะม่วง และรักษาความสดของวัตถุคิบขณะนำส่งโรงงานแปรรูปให้ถึงพื้นที่เป้าหมายไม่เกิน 24 ชั่วโมง หากเกษตรกรไม่ได้เป็นคนเก็บเกี่ยวเอง ควรกำกับแรงงานของพ่อค้าที่ซื้อแบบเหมาสวนให้เก็บเกี่ยวอย่างถูกวิธี

การคัดแยกและการขนส่ง เป็นขั้นตอนต่อเนื่องหลังการเก็บเกี่ยว ที่อาจมีผลต่อคุณภาพ มะม่วงแก้ววัดดุธิบได้ มะม่วงแก้ววัดดุธิบที่เก็บเกี่ยวมาแล้ว ส่วนใหญ่ถูกคัดแยกขนาดเบื้องต้นโดยเกษตรกรก่อนนำส่งโรงงานแปรรูป หลังจากนั้นจะถูกคัดแยกต่อโดยพ่อค้ารวบรวมในท้องถิ่น ผลมะม่วงแก้วที่ถูกคัดแยกส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มขนาดปานกลาง ประมาณ 4-5 ผลต่อกิโลกรัม (167-250 กรัมต่อผล) ซึ่งค่อนข้างสอดคล้องกับความต้องการของโรงงานอยู่แล้ว แต่การแบ่งแยกขนาดเป็นกลุ่มๆ มีผลต่อราคาที่ได้รับชัดเจน หากผู้นำส่งคัดแยกตรงตามเกณฑ์มาตรฐานของโรงงานแปรรูปแล้ว วัดดุธิบจะไม่ต้องถูกคัดแยกใหม่ที่โรงงาน ช่วยลดการแตกชำเสียหายลงได้มาก

การขนส่งมีผลกระทบต่อคุณภาพมะม่วงแก้ววัดดุธิบเช่นกัน ในระหว่างการลำเลียงผลมักได้รับความเสียหาย เป็นบาดแผล และรอยช้ำจากการกดทับกันที่ส่วนท้ายของกระบะรถบรรทุก เปิดโอกาสให้โรคและแมลงศัตรูพืชจากผลมะม่วงบริเวณใกล้เคียงเข้าทำลายแผล และขยายลูกกลมอย่างรวดเร็ว แนวทางหนึ่งที่จะลดความเสียหาย คือ นำผลผลมะม่วงใส่ในภาชนะบรรจุ และมีวัสดุรองรับการกระแทกก่อนการขนส่งเข้าโรงงาน ไม่ควรบรรจุจนเต็มตะกร้า เพื่อหลีกเลี่ยงมิให้ผลที่อยู่ด้านบนได้รับความเสียหาย โรงงานแปรรูปบางแห่งลดปัญหาความเสียหายส่วนนี้ โดยกำหนดให้ผู้นำส่งบรรจุมะม่วงลงในตะกร้าที่โรงงานได้จัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น

ในส่วนโรงงานแปรรูป นอกจากคุณภาพของวัดดุธิบแล้วยังมีกระบวนการแปรรูปอีกหลายขั้นตอนที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์แปรรูป เนื่องจากเกือบทุกขั้นตอนสามารถทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ เช่น กระบวนการให้ความร้อนที่ไม่มีหลักเกณฑ์ และวิธีการควบคุมที่ถูกต้อง ก็จะทำให้อาหารเป็นพิษได้ ดังนั้นในปัจจุบันโรงงานแปรรูปหลายแห่งจึงพัฒนาการจัดการด้วยระบบมาตรฐานต่างๆ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยต่อลูกค้า เช่น มาตรฐาน GMP (good manufacturing practice) หรือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต เป็นการจัดการสภาวะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิต โรงงานต้องมีการควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล แมลงและสัตว์นำโรค การออกแบบโครงสร้างอาคารผลิต รวมถึงเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เป็นต้น (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2547) ซึ่งเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไข นอกจากนี้ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารจะสมบูรณ์ เมื่อจัดทำระบบ HACCP (hazard analysis and critical control point) ซึ่งเป็นการจัดการด้านการควบคุมกระบวนการผลิต โดยจะทำการวิเคราะห์และประเมินอันตรายในขั้นตอนการผลิตทั้งหมด เพื่อให้อาหารปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากที่สุด นอกจากนี้ยังต้องมีการปฏิบัติตามขั้นตอนหรือแนวทางของมาตรฐาน ISO 9001 ระบบควบคุมคุณภาพ (QC) 5ส และระบบประหยัดพลังงาน เพื่อเป้าหมายผลิตภัณฑ์แปรรูปมีความปลอดภัยสูงต่อผู้บริโภค

จากเงื่อนไขการรับรองคุณภาพต่างๆ ดังกล่าวทำให้ผู้แปรรูปส่วนใหญ่ไม่ได้ให้ความสำคัญในส่วนวัตถุดิบที่มาจากกระบวนการผลิตของเกษตรกรมากนักขณะที่รับซื้อวัตถุดิบ มักระบุว่าวัตถุดิบของเกษตรกรมีคุณภาพไม่ตรงตามความต้องการ ดังนั้นในการแก้ไขปัญหานี้ ผู้แปรรูปควรทบทวนการปฏิบัติต่อเกษตรกรหรือพ่อค้าที่นำส่งวัตถุดิบ และเพิ่มจิตสำนึกที่จะเข้าไปมีส่วนร่วมกับชุมชนเกษตรกรผู้ผลิตมากขึ้น เช่น มีส่วนร่วมในการให้ความรู้ในขั้นตอนการผลิตที่คาดว่าจะมีผลเสียโดยตรงต่อวัตถุดิบ ซึ่งในช่วงแรกอาจเป็นกระบวนการปรับเปลี่ยนแนวคิดในการปฏิบัติของเกษตรกร สร้างกระบวนการเรียนรู้ที่จะทำให้เกษตรกรตระหนักถึงความปลอดภัยทางด้านอาหารมากขึ้น เพื่อนำไปสู่ระบบเกษตรที่ผลิตอาหารอย่างปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง สะอาดปราศจากการปนเปื้อน หรือสารเคมีตกค้าง รวมทั้งสร้างแรงจูงใจโดยการเพิ่มมูลค่าผลผลิตให้แก่เกษตรกร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved