

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและประเด็นปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.4 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.5 วิธีการศึกษา	3
บทที่ 2 ระเบียบวิธีวิจัย	
2.1 ผลการศึกษาและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
2.2 แนวคิดทฤษฎี	10
2.3 ทฤษฎีในการศึกษาวิจัย	13
บทที่ 3 ผลการศึกษา	
3.1 สถานการณ์การผลิตลำไยและการกระจายผลผลิตลำไยในปี 2543	26
3.2 โครงสร้างตลาดและวิถีตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง	32
3.3 การบริหาร จัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง	41
3.4 ปัญหาและอุปสรรคอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้ง	50
บทที่ 4 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ	
4.1 สรุปผลการศึกษา	53
4.2 ข้อเสนอแนะ	57

4.3 ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษารั้งต่อไป	58
บรรณานุกรม	59
ภาคผนวก	61
ประวัติผู้เขียน	68

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1. เนื้อที่เพาะปลูกลำไยที่ให้ผลผลิตแล้ว ผลผลิตและผลผลิตต่อไร่ ปี 2543 และผลการพยากรณ์ ปี 2544 รายจังหวัด	27
2. พื้นที่ให้ผลผลิตแล้ว ผลผลิตอัตราการเปลี่ยนแปลงของพื้นที่ ผลผลิตและผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่และผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ของลำไย ปี 2539-2543	28
3. การกระจายผลผลิตลำไยในปี 2539-2543	31
4. ปริมาณ มูลค่า การส่งออกลำไยอบแห้งไปต่างประเทศปี 2543	37
5. ปริมาณ มูลค่า การส่งออกลำไยอบแห้ง ปี 2539-2543 แยกรายประเทศ	39
6. ปริมาณ มูลค่าเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งแบบอบแห้งเปลือก ปี 2539-2543	41
7. มาตรการนำเข้าลำไยต่างประเทศปี 2541	48

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
1. กรอบแนวความคิดการวิเคราะห์การจัดองค์ทางอุตสาหกรรม	12
2. ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าในตลาดผู้บริโภค	18
3. ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าในตลาดธุรกิจ	18
4. ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมในตลาดผู้บริโภค	20
5. ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมในตลาดธุรกิจ	20
6. การรวมช่องทางการจำหน่ายในแนวนอน	22
7. การรวมช่องทางการจำหน่ายในแนวตั้ง	23
8. โครงสร้างการผลิตและการกระจายผลผลิตลำไย ปี 2543	30
9. โครงสร้างตลาดและวิถีตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง	34
10. การกระจายผลผลิตลำไยอบแห้งแบบอบแห้งเปลือก	35
11. การกระจายผลผลิตลำไยอบแห้งแบบแกะเนื้อสีดำ	36
12. การกระจายผลผลิตลำไยอบแห้งแบบแกะเนื้อสีทอง	36
13. แสดงขั้นตอนการเตรียมการในการส่งออกลำไยอบแห้ง	45
14. ช่องทางการเคลื่อนย้ายลำไยอบแห้งจากประเทศไทยไปประเทศจีน	46