สารบาญ

		หน้า
กิตติกรรมประกาศ		ค
บทคัดย่อภาษาไทย		ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ		จ
สารบาญตาราง		ช
สารบาญแผนภูมิ		ฌ
บทที่ 1	บทนำ	1
	ความสำคัญและความเป็นมาของปัญหา	1
	วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
	ขอบเขตการศึกษา	4
	นิยามศัพท์เฉพาะ	4
	ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	5
บทที่ 2	เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
	เกษตรอินทรีย์	6
	การแปรรูปอาหาร	9
	เต้าเจี้ยว	15
	มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเต้าเจี้ยวในประเทศไทย	19
	การปฏิบัติที่ดีในการผลิต	19
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	23
	กรอบแนวคิดในการศึกษา	25
บทที่ 3	วิธีดำเนินการศึกษา	26
	ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	26
	เครื่องมือ	26
	การหาคุณภาพเครื่องมือ	27
	การเก็บรวบรวมข้อมูล	28
	การวิเคราะห์ข้อมูล	28

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University

บทที่ 4 ผลการศึกษา 29
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ 42
สรุปผลการศึกษา 42
อภิปรายผล 45
ข้อเสนอแนะ 48
บรรณานุกรม 50
ภาคผนวก 53
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ 54
ภาคผนวก ก การหาความเชื่อมั่นของเครื่องมือ 55
ภาคผนวก ข มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเต้าเจี้ยว 56
ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์ 63
ภาคผนวก ง รูปภาพโรงเรือน เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป
ผลิตภัณฑ์เต้าเจี้ยวปลอดสารพิษ 71
ประวัติผู้เขียน 75

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

สารบาญตาราง

ตาราง		หน้า
4.1	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลทั่วไป	30
4.2	แสดงจำนวนและร้อยละของการมีสุขลักษณะส่วนบุคคล ตามหลักการการปฏิบัติที่ดีในการผลิต	37
4.3	จำนวนและร้อยละของกลุ่มผู้แปรรูปที่มีวิธีการปฏิบัติที่ถูกต้อง ตามวิธีการแปรรูปของมาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากล (IFOAM) และมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ประเทศไทย (มกท.) พ.ศ. 2544	40

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

สารบาญแผนภูมิ

แผนภูมิ		หน้า
2.1	กระบวนการผลิตเต้าเจี้ยวและซีอิ๊วในประเทศไทย	17

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University