

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ปัญหาหลักที่ต้องการศึกษาและความสำคัญของเรื่อง

งานวิจัยและพัฒนาปศุสัตว์ มูลนิธิโครงการหลวง ได้ส่งเสริมการเลี้ยงไก่เบรส ไก่กระดุกดำ รวมไปถึงสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์ โดยส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่เลี้ยง เมื่อครบกำหนด งานวิจัยและพัฒนาปศุสัตว์จะรับซื้อผลผลิตมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ เช่น ไก่กระดุกดำสด ไก่เบรสฝรั่งเศสสด ไก่เบรสฝรั่งเศสรมควัน หมูรมควัน ขนมนมจืดไก่กระดุกดำ ขนมนมจืดหมูดอย ซาลาเปาไส้ไก่เบรส ซาลาเปาไส้หมูดอย และไส้จุกไก่กระดุกดำ เป็นต้น โดยในปี พ.ศ. 2562 มีการจำหน่ายสินค้าผ่านฝ่ายตลาดของมูลนิธิโครงการหลวง คิดเป็นมูลค่า 6,670,775 บาท (เอกสารประกอบการประชุมคณะทำงานงานวิจัยและพัฒนาปศุสัตว์มูลนิธิโครงการหลวง ประจำเดือนกันยายน พ.ศ. 2562, 2562)

จากการศึกษาในปี 2562 ได้ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปรวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากไก่เบรส ไก่กระดุกดำ และสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์ โดยได้ผลิตภัณฑ์ที่ได้ผลการยอมรับจากผู้บริโภคที่มีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์มากที่สุด ได้แก่ น่องไก่เบรส สูตรหมักเทรียกิ น่องไก่กระดุกดำหมักกระเทียมพริกไทย และเนื้อสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์สูตรหมักกระเทียมพริกไทย โดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์แบบการบรรจุในถาดบรรจุอาหารปิดผนึก ซึ่งมีต้นทุนอยู่ที่ 71.15 บาทต่อบรรจุภัณฑ์สำหรับสูตรหมักเทรียกิ และ 76.15 บาทต่อบรรจุภัณฑ์สำหรับสูตรหมักกระเทียมพริกไทย ส่วนไก่เบรสโย ไก่กระดุกดำโยที่บรรจุในถาดพลาสติกแบบสูญญากาศมีต้นทุน 57.14 และ 58.18 บาทต่อบรรจุภัณฑ์ ซึ่งงานวิจัยและพัฒนาปศุสัตว์มีการส่งเสริมการเลี้ยงไก่แก่เกษตรกร 120 ราย มีผลผลิตของไก่เบรสและไก่กระดุกดำ 27,440.70 และ 17,795.50 กิโลกรัมตามลำดับ แต่ยังคงเหลือเนื้อไก่เบรสและไก่กระดุกดำสด จำนวนมากถึง 5,169.45 และ 5,904.19 กิโลกรัม ทำให้การผลิตลูกไก่เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรต้องลดจำนวนลง ส่งผลให้เกษตรกรขาดรายได้ ทั้งนี้เมื่อมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น นอกจากจะช่วยสร้างโอกาสทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์แปรรูป ยังสามารถทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น รวมไปถึงสามารถส่งเสริมการเลี้ยงไก่ให้เกษตรกรที่สนใจเพิ่มมากขึ้น

ดังนั้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 จึงศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ของมูลนิธิโครงการหลวง โดยปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อไก่เบรสและเนื้อไก่กระดุกดำให้มีมูลค่าเพิ่มและยกระดับให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใหม่ อีกทั้งพัฒนาบรรจุภัณฑ์และวิธีการเก็บรักษาเพื่อลดการสูญเสียและยืดอายุผลิตภัณฑ์ ตลอดจนศึกษาต้นทุนในการผลิตและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใหม่

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อสำรวจผลิตภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด และศึกษาความต้องการของตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไก่
- 2) เพื่อปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อไก่เบอร์สและเนื้อไก่กระดูกดำ ให้มีมูลค่าเพิ่มและเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใหม่ของมูลนิธิโครงการหลวง
- 3) เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์และวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเพื่อลดการสูญเสียและยืดอายุการเก็บรักษา
- 4) เพื่อศึกษาต้นทุนในการผลิตและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อไก่เบอร์สและเนื้อไก่กระดูกดำ

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

- 1) สำรวจผลิตภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด มูลค่าทางการตลาด รวมถึงศึกษาความต้องการของตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไก่
- 2) การศึกษา ปรับปรุง และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อไก่เบอร์สและเนื้อไก่กระดูกดำ ให้มีมูลค่าเพิ่มและเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใหม่ของมูลนิธิโครงการหลวง
- 3) การศึกษาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อไก่กระดูกดำและเนื้อไก่เบอร์ส
- 4) การศึกษาวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเพื่อลดการสูญเสียและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อไก่เบอร์สและเนื้อไก่กระดูกดำ
- 5) เพื่อศึกษาต้นทุนในการผลิตและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อไก่เบอร์สและเนื้อไก่กระดูกดำ