



1. แบบฟอร์มการสำรวจและรวบรวมข้อมูลการทำเกษตรกรรมและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว
ดอกไม้ของเกษตรกรผู้ปลูกดอกไม้ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง และ
ร้านค้าโครงการหลวง



สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)
Highland Research and Development Institute (Public Organization)

เกษตรกร

แบบสอบถามเกษตรกรผู้ปลูกไม้ดอกในพื้นที่ศูนย์โครงการหลวง

1. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง _____
2. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
อายุ ☐ 25-30 ปี ☐ 31-35 ปี ☐ 36-40 ปี ☐ 41-45 ปี
☐ 46-50 ปี ☐ 51-55 ปี ☐ 56 ปีขึ้นไป
3. ชื่อผู้ปลูก _____
พื้นที่ปลูก 1. _____ 3. _____
2. _____ 4. _____
4. พื้นที่ปลูก _____ ไร่
5. ระยะปลูก _____
6. สภาพของดินที่ใช้ปลูก
☐ ดินเหนียว ☐ ดินร่วน ☐ ดินทราย ☐ _____
ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของดิน _____
7. การเตรียมดินก่อนการเพาะปลูก
☐ ขบดิน ☐ ไม่ขบดิน
ถ้ามีการขบดินก่อนการเพาะปลูก
☐ ขบด้วยไถนา ☐ ขบด้วยสารเคมี ชนิด _____
8. ขนาดความสูงของคัน _____ เซนติเมตร
9. ความสูงของพื้นที่ปลูก _____
10. สภาพของสถานที่ปลูก
☐ ปลูกในโรงเรือนมีหลังคาอย่างเดียว ☐ ปลูกในโรงเรือนมีหลังคาและปิดด้านข้าง
☐ ปลูกในพื้นที่กลางแจ้ง ☐ อื่นๆ (ระบุ) _____
11. ลักษณะพื้นที่ของสถานที่ปลูก
11.1 ความชันของแปลงปลูก
☐ ไม่ชัน (พื้นที่ราบ)
☐ ชัน แบบ ☐ ชันน้อย คิดเป็น _____% ☐ ชันพอประมาณ คิดเป็น _____% ☐ ชันมาก คิดเป็น _____%
11.2 การรับแสงของดินในแปลง _____ ชั่วโมงต่อวัน
11.3 แปลงปลูกตั้งอยู่ด้าน _____ ของภูเขา
☐ เหนือ ☐ ตะวันออก ☐ ตะวันออกเฉียงเหนือ ☐ ตะวันออกเฉียงใต้
☐ ใต้ ☐ ตะวันตก ☐ ตะวันตกเฉียงเหนือ ☐ ตะวันตกเฉียงใต้

12. การกำจัดวัชพืช

- ☐ ไม่มีการกำจัดวัชพืช
☐ มีการกำจัดวัชพืช โดยวิธี ☐ ถอนด้วยมือ ☐ ใช้จอบแฉะ
☐ ใช้สารเคมี ☐ อื่นๆ _____
 ความถี่ในการกำจัดวัชพืช _____ ครั้งต่อเดือน

13. การใส่ปุ๋ย

- ☐ ไม่ใส่
☐ ใส่ ในช่วง ☐ ต้นฤดูการผลิต ☐ กลางฤดูการผลิต ☐ ปลายฤดูการผลิต
 ชนิดปุ๋ยที่ใช้ ☐ ปุ๋ยเคมี สูตร _____ ☐ ปุ๋ยคอก ชนิด _____ ☐ ปุ๋ยเคมีสูตร _____ และปุ๋ยคอกชนิด _____
☐ ปุ๋ยหมัก ชนิด _____ ☐ ปุ๋ยเคมีสูตร _____ และปุ๋ยหมักชนิด _____
☐ อื่นๆ _____
 ความถี่ของการใส่ปุ๋ย _____ ครั้งต่อเดือน

14. การให้น้ำ

- ☐ ไม่ได้ให้ (ได้รับน้ำเฉพาะน้ำฝน)
☐ ให้น้ำ โดย ☐ ปล่อยน้ำให้ไหลผ่านไปตามร่องน้ำเล็กๆ ผ่านคันพืช
☐ ระบบสปริงเกอร์
☐ ระบบน้ำหยด
☐ ใช้บัวรดน้ำ ☐ วิธีอื่นๆ _____
 แหล่งที่มาของน้ำ
☐ แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ☐ บ่อขุด ☐ บ่อนาคาล
☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

15. การใช้สารเคมี/ยาฆ่าแมลงในแปลงปลูก

- ☐ ไม่ใช่
☐ ใช่ ☐ สารเคมีทั่วไป ☐ สารเคมีชีวภาพ
 สารเคมี/ยาฆ่าแมลง ประเภท ☐ ยาฆ่าแมลง ☐ ยาฆ่าวัชพืช
☐ ยากำจัดวัชพืช ☐ ยากำจัดแมลง
☐ อื่นๆ _____

แหล่งที่มาของสารเคมี

- ☐ รับจากเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ ☐ เกษตรกรจัดหามาเอง
☐ อื่นๆ _____

16. เดือนที่เริ่มเพาะปลูก (ตอบได้มากกว่า 1 เดือน)

- | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| ☐ มกราคม | ☐ กุมภาพันธ์ | ☐ มีนาคม | ☐ เมษายน |
| ☐ พฤษภาคม | ☐ มิถุนายน | ☐ กรกฎาคม | ☐ สิงหาคม |
| ☐ กันยายน | ☐ ตุลาคม | ☐ พฤศจิกายน | ☐ ธันวาคม |

17. เดือนที่เก็บเกี่ยวผลผลิต (ตอบได้มากกว่า 1 เดือน)

- | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| ☐ มกราคม | ☐ กุมภาพันธ์ | ☐ มีนาคม | ☐ เมษายน |
| ☐ พฤษภาคม | ☐ มิถุนายน | ☐ กรกฎาคม | ☐ สิงหาคม |
| ☐ กันยายน | ☐ ตุลาคม | ☐ พฤศจิกายน | ☐ ธันวาคม |

18. ระยะเวลาที่ใช้ ตั้งแต่เริ่มปลูกจนถึงเก็บเกี่ยวผลผลิต _____ วัน

19. ช่วงเวลาที่ทำการเก็บเกี่ยวผลผลิต

- | | | | |
|--|--|--|--------------------------------------|
| ☐ 03:00 - 06:00 | ☐ 06:00 - 9:00 | ☐ 09:00 - 12:00 | |
| ☐ 12:00 - 15:00 | ☐ 15:00 - 18:00 | ☐ 18:00 - 21:00 | ☐ อื่นๆ _____ |

20. ระยะเวลาที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

- | | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--|
| ☐ 1 ชั่วโมง | ☐ 2 ชั่วโมง | ☐ 3 ชั่วโมง | ☐ 4 ชั่วโมง |
| ☐ 5 ชั่วโมง | ☐ 6 ชั่วโมง | ☐ 7 ชั่วโมง | ☐ มากกว่า 8 ชั่วโมง |

21. ความถี่ในการเก็บผลผลิต

- | | | |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|
| ☐ เก็บทุกวัน | ☐ เก็บวันเว้นวัน | ☐ อื่นๆ _____ |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|

22. แรงงานที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

- | | | |
|----------------------------------|--|--|
| ☐ เก็บเอง | ☐ จ้างเก็บ (_____ บาท/คน) | ☐ เก็บเองและจ้างเก็บ (_____ บาท/คน) |
|----------------------------------|--|--|

23. จำนวนแรงงานที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวผลผลิตในแต่ละครั้ง _____ คน

24. ปริมาณผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้ในแต่ละครั้ง _____

25. ปริมาณผลผลิต ต่อต้น ต่อปี _____

26. ปัจจัยที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

- | | |
|--|---|
| ☐ อายุของผลผลิต (นับจำนวนวันหลังปลูก) | ☐ ขนาดของดอก |
| ☐ ระยะการบานของดอก | ☐ เจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ ส่งให้เก็บแล้ว |
| ☐ ความยาวของก้านดอก | ☐ อื่นๆ _____ |

27. วิธีการที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

- | | | |
|---|--------------------------------------|---|
| ☐ ใช้มือ | ☐ ใช้กรรไกร | ☐ ใช้มีดถอนทั้งต้น |
| ☐ ใช้มีดขุดหรือหัก | ☐ อื่นๆ _____ | |

28. การทำความสะอาดเครื่องมือเก็บเกี่ยวดอกไม้

☐ ไม่มีการทำความสะอาด

☐ มีการทำความสะอาด

☐ ทุกครั้งก่อนเก็บเกี่ยว

☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

ทำความสะอาดเครื่องมือเก็บเกี่ยวดอกไม้ด้วยอะไร

☐ น้ำเปล่า

☐ น้ำกลั่น

☐ แอลกอฮอล์

☐ อื่นๆ _____

29. หลังจากเก็บเกี่ยวมีการปฏิบัติกับดอกไม้อย่างไร

☐ หอบไว้กับตัว

☐ วางไว้ในแปลงปลูก

☐ วางในภาชนะบรรจุ

☐ ตะกร้าพลาสติก

☐ ตะกร้าไม้ไผ่สาน

☐ ถังพลาสติก

☐ อื่นๆ _____

30. การตัดแต่งเบื้องต้น

☐ ไม่มีการตัดแต่งเบื้องต้น

☐ ตัดแต่งทันทีหลังเก็บเกี่ยว

☐ นำผลผลิตไปรวมกันไว้ก่อน แล้วค่อยทำการตัดแต่งเบื้องต้น

31. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวดอกไม้

☐ แช่ก้านดอกในน้ำเปล่าทันที

☐ แช่ก้านดอกในสารเคมีทันที

☐ ไม่มีการแช่ในน้ำหรือสารเคมีหลังเก็บเกี่ยว

☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

32. ภาชนะที่ใช้ในการแช่ดอกไม้

☐ ถังพลาสติก

☐ ถังเหล็ก

☐ ถังสแตนเลส

☐ อื่นๆ _____

33. การทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะแช่ดอกไม้

☐ มีการทำความสะอาด

☐ ไม่มีการทำความสะอาด

ความถี่ในการทำความสะอาด

☐ ทุกครั้ง

☐ สัปดาห์ละครั้ง

☐ เดือนละครั้ง

☐ อื่นๆ _____

34. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวดอกไม้ก่อนส่งให้ศูนย์/สถานี

☐ ตัดแยกชั้นคุณภาพ (เกรด)

☐ ไม่มีการคัดแยกชั้นคุณภาพ

☐ อื่นๆ _____

35. เกษตรกรผู้ปลูกมีความรู้เรื่องการคัดแยกชั้นคุณภาพดอกไม้หรือไม่

☐ มี

☐ ไม่มี

☐ อื่นๆ _____

36. เกษตรกรผู้ปลูกมีความรู้เรื่องการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวดอกไม้หรือไม่ เช่น ล้างดอกไม้ในน้ำหรือเย็น หรือควรแช่ดอกไม้ในน้ำหรือสารเคมีหลังการเก็บเกี่ยว

☐ มี

☐ ไม่มี

☐ อื่นๆ _____

37. การขนส่งดอกไม้ไปยังโรงคัดบรรจุของศูนย์/สถานี

☐ มัดเป็นกำ

☐ ใส่ตะกร้าพลาสติก

☐ ใส่ตะกร้าไม้ไผ่

☐ ใส่ถังพลาสติก

☐ อื่นๆ _____

38. วิธีการขนส่งดอกไม้จากแปลงปลูกไปยังโรงคัดบรรจุของศูนย์/สถานีฯ

- ☐ เคน ☐ ใช้สัตว์บรรทุก
☐ รถมอเตอร์ไซด์ ☐ รถยนต์
☐ อื่นๆ _____

39. การควบคุมผลผลิตระหว่างการขนส่งไปยังศูนย์/สถานีฯ

- ☐ ไม่ควบคุม
☐ ควบคุมโดยใช้ _____

40. การนำส่งผลผลิตไปยังศูนย์/สถานีฯ

- ☐ ทันทีหลังเก็บเกี่ยวเสร็จ
☐ ไม่ทันที โดยจะวางไว้ในที่ _____
☐ มีร่มเงาบังทั้งหมด ☐ มีร่มเงาบังบางส่วน ☐ ไม่มีร่มเงาบัง
 เนื่องจาก _____ ใช้เวลานาน _____ ชั่วโมง
☐ อื่นๆ _____

41. ระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่งผลผลิตจากแปลงปลูกไปยังศูนย์/สถานีฯ

_____ ชั่วโมง _____ นาที

42. ระยะทางจากแปลงปลูกถึงโรงคัดบรรจุของศูนย์/สถานีฯ

- ☐ 0 - 1 กิโลเมตร ☐ 1 - 2 กิโลเมตร ☐ 2 - 3 กิโลเมตร ☐ 3 - 4 กิโลเมตร
☐ 4 - 5 กิโลเมตร ☐ 5 - 6 กิโลเมตร ☐ 6 - 7 กิโลเมตร ☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

43. สภาพพื้นผิวถนนจากแปลงผลิตหรือบ้านเกษตรกรไปยังศูนย์/สถานีฯ

- ☐ ดินลูกรัง ☐ ดินลูกรัง-ลาดยาง ☐ ลาดยาง
☐ ลาดยาง-คอนกรีต ☐ คอนกรีต ☐ ลูกรัง-คอนกรีต
☐ อื่นๆ _____

44. ระยะเวลาตั้งแต่เริ่มเก็บเกี่ยวจากแปลงปลูกจนขนส่งถึงศูนย์/สถานีฯ

- ☐ 0.5 ชั่วโมง ☐ 1 ชั่วโมง ☐ 1.5 ชั่วโมง ☐ 2 ชั่วโมง
☐ 2.5 ชั่วโมง ☐ 3 ชั่วโมง ☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

45. การเรียงซ้อนทับของผลผลิตภายในภาชนะบรรจุขณะขนส่งไปยังโรงคัดบรรจุของศูนย์/สถานีฯ

- ☐ ไม่ซ้อนทับ ☐ ซ้อนทับกัน จำนวน _____ ชั้น

46. การเรียงซ้อนทับกันของภาชนะบรรจุระหว่างขนส่งจากแปลงปลูกแก่เกษตรกรไปยังศูนย์/สถานีฯ

- ☐ 1 ชั้น ☐ 2 ชั้น ☐ 3 ชั้น ☐ 4 ชั้น
☐ 5 ชั้น ☐ 6 ชั้น ☐ 7 ชั้น ☐ มากกว่า 7 ชั้น

47. ผลิตภัณฑ์ผลิตได้ส่งขายโดย

- ☐ ขายเองทั้งหมด ☐ ส่งพ่อค้าคนกลางทั้งหมด ☐ ส่งศูนย์ฯ/สถานีฯทั้งหมด
☐ ขายเองและส่งศูนย์ฯ/สถานีฯ ในอัตราส่วน (_____ : _____)
☐ ขายเองและส่งพ่อค้าคนกลาง ในอัตราส่วน (_____ : _____)

48. อื่นๆ





สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)
Highland Research and Development Institute (Public Organization)

โรคตับรุกรุนย่ำ

แบบสอบถามเรื่องการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวคอกไม้สำหรับเจ้าหน้าที่โรคตับรุกรุนย่ำ

1. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง _____
2. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
อายุ ☐ 20-25 ปี ☐ 26-30 ปี ☐ 31-35 ปี ☐ 36-40 ปี
☐ 41-45 ปี ☐ 46-50 ปี ☐ 51 ปีขึ้นไป
3. ตำแหน่ง _____
4. ชื่อผลิตภัณฑ์
พันธุ์ที่ส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกและรับซื้อ
1. _____ 3. _____
2. _____ 4. _____
5. ช่วงเวลาที่ให้เกษตรกรเก็บเกี่ยวผลผลิต
☐ 03:00 - 06:00 ☐ 06:00 - 9:00 ☐ 09:00 - 12:00
☐ 12:00 - 15:00 ☐ 15:00 - 18:00 ☐ 18:00 - 21:00 ☐ อื่นๆ _____
6. ปริมาณที่รับซื้อในแต่ละครั้ง _____
7. ความถี่ของการรับซื้อ จำนวน _____ วัน/สัปดาห์
☐ ทุกวัน ☐ วันเว้นวัน ☐ อื่นๆ _____
8. ปริมาณที่รับซื้อในปีที่ผ่านมา _____
9. เดือนที่รับซื้อผลผลิต (ตอบได้มากกว่า 1 เดือน)
☐ ตลอดปี
☐ มกราคม ☐ กุมภาพันธ์ ☐ มีนาคม ☐ เมษายน
☐ พฤษภาคม ☐ มิถุนายน ☐ กรกฎาคม ☐ สิงหาคม
☐ กันยายน ☐ ตุลาคม ☐ พฤศจิกายน ☐ ธันวาคม
10. ช่วงเวลาที่รับซื้อผลผลิต
☐ 06:00-09:00 น. ☐ 09:00-12:00 น. ☐ 12:00-15:00 น. ☐ 15:00-18:00 น.
☐ หลัง 18:00 น. เป็นต้นไป ☐ ตลอด 24 ชั่วโมง
11. ลักษณะของผลผลิตที่รับซื้อจากเกษตรกร
☐ คัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก๊อแล้ว ☐ ยังไม่ได้รับการคัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก๊อ
☐ มีทั้งคัดแต่งและไม่ได้รับการคัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก๊อ

12. การรับซื้อผลิตผล

- ☐ เจ้าหน้าที่ของศูนย์ฯ/สถานีฯ ไปรับซื้อที่แปลงหรือบ้านเกษตรกร
- ☐ เกษตรกรนำผลิตผลมาขายเองที่ศูนย์ฯ/สถานีฯ
- ☐ อื่นๆ _____

13. การจัดการผลิตผลของศูนย์ฯ/สถานีฯ ก่อนส่งจำหน่ายหรือส่งให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง

- ☐ ไม่มีการคัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าถ้ำ
- ☐ คัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าถ้ำ-บรรจุภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย
- ☐ อื่นๆ _____

14. การทำความสะอาดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ใช้เกี่ยวกับดอกไม้ เช่น มีด กรรไกร

- ☐ ไม่มีการทำความสะอาด
- ☐ มีการทำความสะอาด
- ☐ ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ☐ อื่นๆ (ระบุ) _____
- ทำความสะอาดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ด้วยอะไร
- ☐ น้ำเปล่า ☐ น้ำกลั่น ☐ แอลกอฮอล์ ☐ อื่นๆ _____

15. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวก่อนส่งจำหน่ายหรือส่งให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง

- ☐ ไม่มีการแช่ดอกไม้ในน้ำหรือสารเคมี
- ☐ แช่ดอกไม้ในน้ำเปล่า
- ☐ แช่ดอกไม้ในสารเคมี
- ☐ Pulsing ☐ Bud opening ☐ Conditioning
- สูตรสารเคมีที่ใช้ _____

16. ภาชนะที่ใช้ในการแช่ดอกไม้

- ☐ ถังพลาสติก ☐ ถังเหล็ก ☐ ถังสแตนเลส ☐ อื่นๆ _____

17. การทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะแช่ดอกไม้

- ☐ มีการทำความสะอาด ☐ ไม่มีการทำความสะอาด
- ความถี่ในการทำความสะอาด
- ☐ ทุกครั้ง ☐ สัปดาห์ละครั้ง ☐ เดือนละครั้ง ☐ อื่นๆ _____

18. การเข้าถ้ำดอกไม้เข้าถ้ำด้วย

- ☐ ขางรัด ☐ เชือกฟาง ☐ เชือกไม้ไผ่ ☐ อื่นๆ _____

19. ภาชนะที่ใช้บรรจุผลิตผลหน้าย่อย (ที่เข้าถ้ำแล้ว)

- ☐ ถุงพลาสติกโครงการหลวง ☐ กล่องโฟม
- ☐ ห่อกระดาษ ☐ อื่นๆ _____

20. การลดอุณหภูมิของผลิตผลก่อนส่งจำหน่ายหรือส่งให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่

☐ ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ

☐ ผ่านการลดอุณหภูมิ โดยระบบ

☐ Vacuum cooling

☐ Room cooling

☐ Forced-air cooling

☐ Hydro cooling

☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

21. ถ้าผลิตผลมีมากกว่าปริมาณการสั่งซื้อหรือความต้องการของตลาด มีวิธีการจัดการผลิตผลอย่างไร

☐ เก็บรักษาผลิตผลในจ๊รม

☐ เก็บรักษาผลิตผลในห้องเย็น

☐ รับซื้อผลิตผลตามปริมาณการสั่งซื้อหรือความต้องการของตลาดเท่านั้น

☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

22. การเก็บรักษาผลิตผลก่อนส่งให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่

☐ เก็บรักษาแบบเปียก

☐ เก็บรักษาแบบแห้ง

23. การจัดส่งผลิตผลให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่

☐ จัดส่งผลิตผลทันทีหลังจากการรับซื้อจากเกษตรกร

☐ เก็บผลิตผลไว้ที่ศูนย์ฯ ช่วงระยะเวลาหนึ่งก่อนส่งให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ในวันเดียวกัน
เนื่องจาก _____

☐ เก็บผลิตผลไว้ที่ศูนย์ฯ ก่อนส่งให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ในวันถัดไป
เนื่องจาก _____

24. รูปแบบการจัดเก็บผลิตผลของโรงคัดบรรจุศูนย์ฯ/สถานีฯ

☐ เก็บไว้ในห้องเย็น ที่อุณหภูมิ _____ องศาเซลเซียส เนื่องจาก _____

☐ เก็บเฉพาะดอกไม้

☐ เก็บรวมกับผลไม้

☐ เก็บรวมกับผัก

☐ เก็บรวมกับผลิตผลชนิดอื่น (ระบุ) _____

☐ ไม่เก็บไว้ในห้องเย็น โดยเก็บไว้ที่ _____

เนื่องจาก _____

☐ อื่นๆ _____

25. ระยะเวลาที่ศูนย์ฯ/สถานีฯ เก็บรักษาไว้

☐ ชั่วโมง

☐ 1 วัน

☐ 2 วัน

☐ อื่นๆ _____

26. การบรรจุผลิตผลเพื่อส่งจำหน่ายหรือส่งให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง

☐ ตะกร้าพลาสติก

☐ กล่องกระดาษ

☐ กล่องโฟม

☐ อื่นๆ _____

27. ปริมาณการบรรจุผลิตผลต่อภาชนะบรรจุเพื่อส่งจำหน่ายหรือส่งให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง

☐ 5 กิโล

☐ 10 กิโล

☐ 15 กิโล

☐ อื่นๆ _____

28. การรองภาชนะที่ไว้บรรจุผลผลิตในการขนส่ง

☐ ไม่รองภาชนะที่ไว้บรรจุ

☐ รองภาชนะที่ไว้บรรจุ

☐ รองด้วยกระดาน ☐ รองด้วยฟองน้ำ ☐ รองด้วยวัสดุชนิดอื่น _____

29. การเรียงซ้อนทับของผลผลิตภายในภาชนะที่ไว้บรรจุ

☐ ไม่ซ้อนทับ (วางชั้นเดียว)

☐ ซ้อนทับกัน _____ ชั้น

30. ชนิดของรถที่ใช้ขนส่งผลผลิตให้ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่

☐ รถกระบะ

☐ รถบรรทุก 4 ล้อ

☐ รถบรรทุก 6 ล้อ

☐ รถบรรทุก 10 ล้อ

☐ อื่นๆ _____

31. ลักษณะของรถขนส่ง

☐ รถหกล้อ

☐ รถธรรมดา

32. จำนวนชั้นของภาชนะบรรจุที่ซ้อนทับกันบนรถขนส่ง

☐ ไม่ได้ซ้อนทับ

☐ ซ้อนทับ

☐ 2 ชั้น

☐ 3 ชั้น

☐ 4 ชั้น

☐ 5 ชั้น

☐ 6 ชั้น

☐ 7 ชั้น

☐ มากกว่า 7 ชั้น

33. สภาพพื้นดินถนน

☐ ดินลูกรัง

☐ ดินลูกรัง-ลาดยาง

☐ ลาดยาง

☐ ลาดยาง-คอนกรีต

☐ คอนกรีต

☐ ยูกรัง-คอนกรีต

34. ระยะทางจากศูนย์ฯ/สถานีฯ ถึงศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่

_____ กิโลเมตร

35. ระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่งผลผลิตไปยังศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่

☐ 1 ชั่วโมง

☐ 2 ชั่วโมง

☐ 3 ชั่วโมง

☐ 4 ชั่วโมง

☐ 5 ชั่วโมง

☐ 6 ชั่วโมง

☐ 7 ชั่วโมง

☐ มากกว่า 8 ชั่วโมง

36. การส่งจำหน่ายผลผลิตที่รับซื้อจากเกษตรกร

☐ ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่

☐ ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงกรุงเทพฯ

☐ พ่อค้าคนกลางหรือลูกค้าทั่วไป

37. ระยะเวลาตั้งแต่เกษตรกรเก็บเกี่ยวจนขนส่งถึงศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ แม่เหียะ

_____ ชั่วโมง

38. อื่นๆ _____



สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)
Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง

แบบสอบถามเรื่องการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวดอกไม้สำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
อายุ ☐ 20-25 ปี ☐ 26-30 ปี ☐ 31-35 ปี ☐ 36-40 ปี
☐ 41-45 ปี ☐ 46-50 ปี ☐ 51 ปีขึ้นไป
2. ตำแหน่ง _____
3. ชื่อผลิตผล _____
พื้นที่ที่รับซื้อ
1. _____ 3. _____
2. _____ 4. _____
4. ปริมาณที่รับซื้อในแต่ละครั้ง _____
5. ความถี่ของการรับซื้อ จำนวน _____ วัน/สัปดาห์
☐ ทุกวัน ☐ วันเว้นวัน ☐ อื่นๆ _____
6. ปริมาณที่รับซื้อในปีที่ผ่านมา _____
7. เดือนที่รับซื้อผลิตผล (ตอบได้มากกว่า 1 เดือน)
☐ ตลอดปี
☐ มกราคม ☐ กุมภาพันธ์ ☐ มีนาคม ☐ เมษายน
☐ พฤษภาคม ☐ มิถุนายน ☐ กรกฎาคม ☐ สิงหาคม
☐ กันยายน ☐ ตุลาคม ☐ พฤศจิกายน ☐ ธันวาคม
8. ช่วงเวลาที่รับซื้อผลิตผล
☐ 06:00-09:00 น. ☐ 09:00-12:00 น. ☐ 12:00-15:00 น. ☐ 15:00-18:00 น.
☐ หลัง 18:00 น. เป็นต้นไป ☐ ตลอด 24 ชั่วโมง
9. ลักษณะของผลิตผลที่รับซื้อ
☐ ตัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก่ำแล้ว ☐ ยังไม่ได้รับการตัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก่ำ
☐ มีทั้งตัดแต่งและ ไม่ได้รับการตัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก่ำ
10. การรับซื้อผลิตผล
☐ ไปรับซื้อที่ศูนย์ฯ
☐ ศูนย์ฯ นำผลิตผลมาขายเอง
☐ อื่นๆ _____

11. การจัดการผลิตผลก่อนส่งจำหน่าย

- ☐ ไม่มีการคัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้ากำ
- ☐ คัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้ากำ-บรรจุภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย
- ☐ อื่นๆ _____

12. การทำความสะอาดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ใช้เกี่ยวกับดอกไม้ เช่น มีด กรรไกร

- ☐ ไม่มีการทำความสะอาด
- ☐ มีการทำความสะอาด
- ☐ ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ☐ อื่นๆ (ระบุ) _____
- ทำความสะอาดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ด้วยอะไร
- ☐ น้ำเปล่า ☐ น้ำกลั่น ☐ แอลกอฮอล์ ☐ อื่นๆ _____

13. การปฏิบัติกรหลังการเก็บเกี่ยวก่อนส่งจำหน่าย

- ☐ ไม่มีการแช่ดอกไม้ในน้ำหรือสารเคมี
- ☐ แช่ดอกไม้ในน้ำเปล่า
- ☐ แช่ดอกไม้ในสารเคมี
- ☐ Pulsing ☐ Bud opening ☐ Conditioning

สูตรสารเคมีที่ใช้ _____

14. ภาชนะที่ใช้ในการแช่ดอกไม้

- ☐ จังพลาสติก ☐ จังเหล็ก ☐ จังสแตนเลส ☐ อื่นๆ _____

15. การทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะแช่ดอกไม้

- ☐ มีการทำความสะอาด ☐ ไม่มีการทำความสะอาด
- ความถี่ในการทำความสะอาด
- ☐ ทุกครั้ง ☐ สัปดาห์ละครั้ง ☐ เดือนละครั้ง ☐ อื่นๆ _____

16. การเข้ากำดอกไม้เข้ากำด้วย

- ☐ ยางรัด ☐ เชือกฟาง ☐ เชือกไม้ไผ่ ☐ อื่นๆ _____

17. ภาชนะที่ใช้บรรจุผลิตผลหน่วยย่อย (ที่เข้ากำแล้ว)

- ☐ ถุงพลาสติกหรือโครงการหลวง ☐ กล่องโฟม
- ☐ ห่อกระดาษ ☐ อื่นๆ _____

18. การลดอุณหภูมิของผลิตผลก่อนส่งจำหน่าย

- ☐ ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ
- ☐ ผ่านการลดอุณหภูมิ โดยระบบ
- ☐ Vacuum cooling ☐ Room cooling ☐ Forced-air cooling
- ☐ Hydro cooling ☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

19. ถ้าผลิตผลมีมากกว่าปริมาณการสั่งซื้อหรือความต้องการของตลาด มีวิธีการจัดการผลิตผลอย่างไร

- ☐ เก็บรักษาผลิตผลในที่ร่ม ☐ เก็บรักษาผลิตผลในห้องเย็น
- ☐ รับซื้อผลิตผลตามปริมาณการสั่งซื้อหรือความต้องการของตลาดเท่านั้น
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

20. การเก็บรักษาผลิตผลก่อนส่งจำหน่าย

- ☐ เก็บรักษาแบบเปียก
- ☐ เก็บรักษาแบบแห้ง

21. การจัดส่งผลิตผลไปจำหน่าย

- ☐ จัดส่งผลิตผลทันทีหลังจากการรับซื้อ
- ☐ เก็บผลิตผลไว้ช่วงระยะเวลาหนึ่งก่อนส่งจำหน่ายในวันเดียวกัน
- เนื่องจาก _____
- ☐ เก็บผลิตผลไว้ที่ศูนย์ฯ ก่อนส่งจำหน่ายในวันถัดไป
- เนื่องจาก _____

22. รูปแบบการจัดเก็บผลิตผล

- ☐ เก็บไว้ในห้องเย็น ที่อุณหภูมิ _____ องศาเซลเซียส เนื่องจาก _____
- ☐ เก็บเฉพาะดอกไม้ ☐ เก็บรวมกับผลไม้
- ☐ เก็บรวมกับผัก ☐ เก็บรวมกับผลิตผลชนิดอื่น (ระบุ) _____
- ☐ ไม่เก็บไว้ในห้องเย็น โดยเก็บไว้ที่ _____
- เนื่องจาก _____
- ☐ อื่นๆ _____

23. ระยะเวลาที่เก็บรักษาไว้

- ☐ _____ ชั่วโมง ☐ 1 วัน ☐ 2 วัน ☐ อื่นๆ _____

24. การบรรจุผลิตผลเพื่อส่งจำหน่าย

- ☐ ตะกร้าพลาสติก ☐ กล่องกระดาษ
- ☐ กล่องโฟม ☐ อื่นๆ _____

25. ปริมาณการบรรจุผลิตผลต่อภาชนะบรรจุเพื่อส่งจำหน่าย

- ☐ 5 กิโล ☐ 10 กิโล ☐ 15 กิโล ☐ อื่นๆ _____

26. การรองภาชนะที่ใช้บรรจุผลิตผลในการขนส่ง

- ☐ ไม่รองภาชนะที่ใช้บรรจุ
- ☐ รองภาชนะที่ใช้บรรจุ
- ☐ รองด้วยกระดาษ ☐ รองด้วยฟองน้ำ ☐ รองด้วยวัสดุชนิดอื่น _____

27. การเรียงซ้อนทับของผลิตผลภายในภาชนะที่ใช้บรรจุ

- ☐ ไม่ซ้อนทับ (วางชั้นเดียว) ☐ ซ้อนทับกัน _____ ชั้น

28. ชนิดของรถที่ใช้ขนส่งผลผลิตไปจำหน่าย

☐ รถกระบะ

☐ รถบรรทุก 4 ล้อ

☐ รถบรรทุก 6 ล้อ

☐ รถบรรทุก 10 ล้อ

☐ อื่นๆ _____

29. ลักษณะของรถขนส่ง

☐ รถห้องเย็น

☐ รถธรรมดา

30. จำนวนชั้นของภาชนะบรรจุที่ซ้อนทับกันบนรถขนส่ง

☐ ไม่ได้ซ้อนทับ

☐ ซ้อนทับ

☐ 2 ชั้น

☐ 3 ชั้น

☐ 4 ชั้น

☐ 5 ชั้น

☐ 6 ชั้น

☐ 7 ชั้น

☐ มากกว่า 7 ชั้น

31. ระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่งผลผลิตไปจำหน่าย

☐ 1 ชั่วโมง

☐ 2 ชั่วโมง

☐ 3 ชั่วโมง

☐ 4 ชั่วโมง

☐ 5 ชั่วโมง

☐ 6 ชั่วโมง

☐ 7 ชั่วโมง

☐ มากกว่า 8 ชั่วโมง

32. การส่งจำหน่ายผลผลิตที่รับซื้อ

☐ ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงกรุงเทพฯ

☐ พ่อค้าคนกลางหรือลูกค้าทั่วไป

33. ระยะเวลาเริ่มต้นนับแต่รับเข้าศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่จนถึงส่งจำหน่ายให้ลูกค้า

_____ ชั่วโมง

34. อื่นๆ



สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)
Highland Research and Development Institute (Public Organization)

ร้านค้าโครงการหลวง

แบบสอบถามเรื่องการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวดอกไม้สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
อายุ ☐ 20-25 ปี ☐ 26-30 ปี ☐ 31-35 ปี ☐ 36-40 ปี
☐ 41-45 ปี ☐ 46-50 ปี ☐ 51 ปีขึ้นไป
2. ตำแหน่ง _____
3. ชื่อผลิตผล _____
พันธุ์ที่รับซื้อมาจำหน่าย
1. _____ 3. _____
2. _____ 4. _____
4. ปริมาณที่รับซื้อมาจำหน่ายในแต่ละครั้ง _____
5. ความถี่ของการรับซื้อมาจำหน่าย จำนวน _____ วัน/สัปดาห์
☐ ทุกวัน ☐ วันเว้นวัน ☐ อื่นๆ _____
6. ความถี่ของการจำหน่าย จำนวน _____ วัน/สัปดาห์
☐ ทุกวัน ☐ วันเว้นวัน ☐ อื่นๆ _____
7. เดือนที่จำหน่ายผลิตผล (ตอบได้มากกว่า 1 เดือน)
☐ ตลอดปี
☐ มกราคม ☐ กุมภาพันธ์ ☐ มีนาคม ☐ เมษายน
☐ พฤษภาคม ☐ มิถุนายน ☐ กรกฎาคม ☐ สิงหาคม
☐ กันยายน ☐ ตุลาคม ☐ พฤศจิกายน ☐ ธันวาคม
8. ช่วงเวลาที่รับซื้อผลิตผลมาจำหน่าย
☐ 06:00-09:00 น. ☐ 09:00-12:00 น. ☐ 12:00-15:00 น. ☐ 15:00-18:00 น.
☐ หลัง 18:00 น. เป็นต้นไป ☐ ตลอด 24 ชั่วโมง
9. ช่วงเวลาที่จำหน่ายผลิตผล
☐ 06:00-09:00 น. ☐ 09:00-12:00 น. ☐ 12:00-15:00 น. ☐ 15:00-18:00 น.
☐ หลัง 18:00 น. เป็นต้นไป ☐ ตลอด 24 ชั่วโมง
10. ลักษณะของผลิตผลที่รับซื้อมาจำหน่าย
☐ คัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก๊อแล้ว ☐ ยังไม่ได้รับการคัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก๊อ
☐ มีทั้งคัดแต่งและไม่ได้รับการคัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก๊อ
11. ลักษณะของผลิตผลที่จำหน่าย
☐ คัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก๊อแล้ว ☐ ยังไม่ได้รับการคัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก๊อ
☐ มีทั้งคัดแต่งและไม่ได้รับการคัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าก๊อ

☐ จำหน่ายเป็นข้อ ☐ จำหน่ายเป็นกำ

☐ จำหน่ายย่อยเป็นดอก ☐ จัดกระเช้า

☐ ไปรับซื้อที่ศูนย์ฯ

☐ ศูนย์ฯ นำผลิตภัณฑ์มาขายเอง

☐ อื่นๆ

☐ ไม่มีการคัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าถ้ำ

☐ คัดแต่ง แยกชั้นคุณภาพ และเข้าถ้ำ-บรรจุภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

☐ อื่นๆ

☐ ไม่มีการทำความสะอาด

☐ มีการทำความสะอาด

☐ ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน

☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

ทำความสะอาดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ด้วยอะไร

☐ น้ำเปล่า

☐ น้ำกลั่น

☐ แอลกอฮอล์

☐ อื่นๆ _____

☐ ไม่มีการแช่ดอกไม้น้ำหรือสารเคมี

☐ แช่ดอกไม้ในน้ำเปล่า

☐ แช่ดอกไม้ในสารเคมี

☐ Pulsing ☐ Bud opening ☐ Conditioning

17. ภาชนะที่ใช้ในการแช่ดอกไม้

☐ ขวดพลาสติก ☐ ถุงพลาสติก ☐ ขวดสแตนเลส ☐ อื่นๆ

☐ มีการทำความสะอาด ☐ ไม่มีการทำความสะอาด

ความถี่ในการทำความสะอาด

☐ ทุกครั้ง ☐ สัปดาห์ละครั้ง ☐ เดือนละครั้ง ☐ อื่นๆ

☐ อุบัติเหตุจราจร
☐ หักกระด้าง

☐ กล้องไฟ
☐ อื่นๆ _____

20. ถ้าผลิตผลมีมากกว่าปริมาณการซื้อหรือความต้องการของตลาด มีวิธีการจัดการผลิตผลอย่างไร

- ☐ เก็บรักษาผลิตผลในที่ร่ม ☐ เก็บรักษาผลิตผลในห้องเย็น
- ☐ รับซื้อผลิตผลตามปริมาณการตั้งซื้อหรือความต้องการของตลาดเท่านั้น
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

21. การวางผลิตผลก่อนจำหน่าย

- ☐ แบบเปียก
- ☐ แบบแห้ง

22. การจัดตั้งผลิตผลไปจำหน่าย

- ☐ จำหน่ายผลิตผลทันทีหลังจากการรับซื้อ
- ☐ เก็บผลิตผลไว้ช่วงเวลาหนึ่งก่อนจำหน่ายในวันเดียวกัน

เนื่องจาก _____

- ☐ เก็บผลิตผลไว้ก่อนแล้วจำหน่ายในวันถัดไป

เนื่องจาก _____

23. รูปแบบการวางจำหน่ายผลิตผล

- ☐ ไว้ในตู้เย็นหรือห้องเย็น ที่อุณหภูมิ _____ องศาเซลเซียส เนื่องจาก _____
- ☐ เก็บเฉพาะดอกไม้ ☐ เก็บรวมกับผลไม้
- ☐ เก็บรวมกับผัก ☐ เก็บรวมกับผลิตผลชนิดอื่น (ระบุ) _____
- ☐ ไว้ในห้องแอร์ โดยเก็บไว้ที่ _____
- เนื่องจาก _____
- ☐ อื่นๆ _____

24. อายุการวางจำหน่ายผลิตผล

- ☐ 1 วัน ☐ 2 วัน ☐ 3 วัน ☐ อื่นๆ _____

25. อื่นๆ _____

2. ตารางบันทึกข้อมูลการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของดอกไม้

แบบสำรวจการสูญเสียของผลิตภัณฑ์หลังการเก็บเกี่ยว

สถานที่

วันที่ เวลา

ชนิดผลิตภัณฑ์

ศูนย์/สถานี

สภาพอากาศและสิ่งแวดล้อม

อุณหภูมิ °C ความชื้นสัมพัทธ์ %

อุณหภูมิผลิตภัณฑ์ °C

รถขนส่ง อุณหภูมิภายใน °C

การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว		ปริมาณ	%
ปริมาณเริ่มต้น	ขั้นที่ 1 ขั้นที่ 2 ขั้นที่ 3		
1. การสูญเสียของดอก			
1.1 การหัก	สาเหตุ		
1.2 การฉีกขาด	สาเหตุ		
1.3 การชำ	สาเหตุ		
1.4 การเกิดบาดแผล	สาเหตุ		
1.5 การเหี่ยว	สาเหตุ		
1.6 การเปลี่ยนสี	สาเหตุ		
1.7 รอยแผลที่เกิดจากแมลง	สาเหตุ		
1.8 รอยแผลจากโรคพืช	สาเหตุ		
1.9 การเน่าเสีย	สาเหตุ		
1.10 คราบสารเคมี	สาเหตุ		
1.11 การปลอมปนของชั้นคุณภาพ	สาเหตุ		
1.12 ดอกไม้บาน	สาเหตุ		
1.13 สาเหตุอื่นๆ			
2. การสูญเสียของใบ			
2.1 การหัก	สาเหตุ		
2.2 การฉีกขาด	สาเหตุ		
2.3 การชำ	สาเหตุ		
2.4 การเกิดบาดแผล	สาเหตุ		
2.5 การเหี่ยว	สาเหตุ		
2.6 การเปลี่ยนสี	สาเหตุ		
2.7 รอยแผลที่เกิดจากแมลง	สาเหตุ		
2.8 รอยแผลจากโรคพืช	สาเหตุ		
2.9 การเน่าเสีย	สาเหตุ		
2.10 คราบสารเคมี	สาเหตุ		
2.11 การปลอมปนของชั้นคุณภาพ	สาเหตุ		
2.12 สาเหตุอื่นๆ			

3. การสูญเสียของก้านดอก			
3.1 การหัก	สาเหตุ		
3.2 การฉีกขาด	สาเหตุ		
3.3 การซ้ำ	สาเหตุ		
3.4 การเกิดบาดแผล	สาเหตุ		
3.5 การเหี่ยว	สาเหตุ		
3.6 การโค้งงอของก้านดอก	สาเหตุ		
3.7 การเปลี่ยนสี	สาเหตุ		
3.8 รอยแผลที่เกิดจากแมลง	สาเหตุ		
3.9 รอยแผลจากโรคพืช	สาเหตุ		
3.10 การเน่าเสีย	สาเหตุ		
3.11 การบวมสารเคมี	สาเหตุ		
3.12 การปลอมปนของชั้นคุณภาพ	สาเหตุ		
3.13 สาเหตุอื่นๆ	สาเหตุ		
ปริมาณหลังกัก	ซ้ำที่ 1		
	ซ้ำที่ 2		
	ซ้ำที่ 3		

ตารางสรุปเปรียบเทียบแผนงานวิจัยกับผลงานวิจัย

วัตถุประสงค์	กิจกรรมวิจัย	ผลการดำเนินงาน
เพื่อศึกษาและพัฒนากระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมสำหรับดอกไม้ของโครงการหลวง	1. สำรวจและรวบรวมข้อมูลการทำเขตกรรมของเกษตรกรผู้ปลูกและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวดอกกุหลาบ เบญจมาศ และไฮเดรนเยีย จากแปลงปลูกถึงร้านค้าโครงการหลวงเชียงใหม่	1. ข้อมูลการทำเขตกรรมของเกษตรกรผู้ปลูกและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวดอกกุหลาบ เบญจมาศ และไฮเดรนเยีย จากแปลงปลูกถึงร้านค้าโครงการหลวงเชียงใหม่
	2. สำรวจการสูญเสียของดอกกุหลาบ เบญจมาศ และไฮเดรนเยีย ที่เกิดขึ้นในระหว่างการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวจากแปลงปลูกถึงร้านค้าโครงการหลวงเชียงใหม่	2. ข้อมูลการสูญเสียของดอกกุหลาบ เบญจมาศ และไฮเดรนเยีย ที่เกิดขึ้นในระหว่างการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวจากแปลงปลูกถึงร้านค้าโครงการหลวงเชียงใหม่
	3. ศึกษาอายุการปักแจกันของดอกกุหลาบ เบญจมาศ และไฮเดรนเยีย	3. ข้อมูลอายุการปักแจกันของดอกกุหลาบ เบญจมาศ และไฮเดรนเยีย
	4. เสนอแนะวิธีการแก้ไขเพื่อลดการสูญเสียของดอกไม้ในแต่ละขั้นตอน	4. ข้อเสนอแนะวิธีการแก้ไขเพื่อลดการสูญเสียของดอกไม้ในแต่ละขั้นตอน
	5. ดำเนินการทดสอบตามคำแนะนำที่เสนอแนะ แล้วเก็บข้อมูลการสูญเสียที่เกิดขึ้นเพื่อเปรียบเทียบการสูญเสียที่เกิดขึ้นระหว่างก่อนและหลังการปรับปรุงกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวดอกไม้	5. ข้อมูลการสูญเสียที่เกิดขึ้นเพื่อเปรียบเทียบการสูญเสียที่เกิดขึ้นระหว่างก่อนและหลังการปรับปรุงกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวดอกไม้

	กระบวนการจัดการดอกไม้	
	6. จัดทำร่างคู่มือการจัดการ หลังการเก็บเกี่ยวดอกกุหลาบ เบญจมาศ และไฮเดรนเยีย	6. ร่างคู่มือการจัดการหลังการ เก็บเกี่ยวดอกกุหลาบ เบญจมาศ และไฮเดรนเยีย



ข้อเสนอแนะ

1. การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลแต่ละชนิดที่ได้จากงานวิจัยนี้ เป็นข้อมูลการสูญเสียที่เก็บข้อมูลจากสภาวะใดสภาวะหนึ่ง ซึ่งเมื่อสภาวะดังกล่าวเปลี่ยนไปข้อมูลตัวเลขอาจเปลี่ยนแปลงได้ แต่อย่างไรก็ตามข้อมูลจากงานวิจัยนี้สามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการปรับปรุงวิธีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลแต่ละชนิดในอนาคตต่อไปได้
2. สาเหตุที่ทำให้ผลิตผลเกิดความสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวบางประการ เช่น สาเหตุจากโรคพืชและสาเหตุจากแมลง เป็นสาเหตุที่เกิดจากการจัดการก่อนการเก็บเกี่ยว ดังนั้นจึงไม่สามารถแก้ไขปัญหการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวได้ ซึ่งต้องประสานงานกับฝ่ายผลิตเพื่อดำเนินการแก้ไขต่อไป

