



1. แบบฟอร์มการสำรวจและรวบรวมข้อมูลการทำเขตกรรมของเกษตรกรผู้ปลูกผักและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง



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

เกษตรกร

แบบสอบถามเกษตรกรผู้ปลูกผักในพื้นที่ศูนย์โครงการหลวง

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

ชนเผ่า _____

3. ชื่อผลิตภัณฑ์ _____

พันธุ์ที่ปลูก 1. _____

2. _____

4. พื้นที่ปลูก _____ ไร่

5. ระยะปลูก _____

6. ปริมาณผลผลิตที่ได้ในปีที่ผ่านมา _____ กิโลกรัม

7. ขนาดความสูงของต้น _____ เซนติเมตร

8. ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของลำต้น _____ 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 การรับแสงของต้นในแปลง _____ ชั่วโมงต่อวัน

11.3 แปลงปลูกตั้งอยู่ด้าน _____ ของภูเขา

☐ เหนือ

☐ ตะวันออก

☐ ตะวันออกเฉียงเหนือ

☐ ตะวันออกเฉียงใต้

☐ ใต้

☐ ตะวันตก

☐ ตะวันตกเฉียงเหนือ

☐ ตะวันตกเฉียงใต้

12. การกำจัดวัชพืช

☐ ไม่มีการกำจัดวัชพืช

☐ มีการกำจัดวัชพืช โดยวิธี

☐ ถอนด้วยมือ

☐ ใช้จอบชะ

☐ ใช้สารเคมี

☐ อื่นๆ _____

ความถี่ในการกำจัดวัชพืช _____ ครั้งต่อเดือน

13 . การใส่ปุ๋ย

☐ ไม่ใส่

☐ ใส่ ในช่วง ☐ ต้นฤดูการผลิต ☐ กลางฤดูการผลิต ☐ ปลายฤดูการผลิต

ชนิดปุ๋ยที่ใส่

☐ ปุ๋ยเคมี สูตร _____ ☐ ปุ๋ยคอก ชนิด _____ ☐ ปุ๋ยเคมีสูตร _____ และปุ๋ยคอกชนิด _____

☐ ปุ๋ยหมัก ชนิด _____ ☐ ปุ๋ยเคมีสูตร _____ และปุ๋ยหมักชนิด _____

☐ อื่นๆ _____

ความถี่ของการใส่ปุ๋ย _____ ครั้งต่อเดือน

14 . การให้น้ำ

☐ ไม่ได้ให้ (ได้รับน้ำเฉพาะน้ำฝน)

☐ ให้น้ำ โดย ☐ ปล่อน้ำให้ไหลผ่านไปตามร่องน้ำเล็กๆ ผ่านคันพืช
☐ ระบบสปริงเกอร์
☐ ระบบน้ำหยด
☐ ใช้บัวรดน้ำ ☐ วิธีอื่นๆ _____

แหล่งที่มาของน้ำ

☐ แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ☐ บ่อขุด ☐ บ่อบาดาล

☐ อื่นๆ (ระบุ) _____

15 . การใช้สารเคมี/ยาฆ่าแมลงในแปลงปลูก

☐ ไม่ใช้

☐ ใช้

☐ สารเคมีทั่วไป ☐ สารเคมีชีวภาพ

สารเคมี/ยาฆ่าแมลง ประเภท ☐ ยาฆ่าแมลง ☐ กวาดักแมลง

☐ ยากำจัดวัชพืช ☐ สอร์โบนพืช

☐ อื่นๆ _____

16 . ระยะเวลาที่ใช้ ตั้งแต่เริ่มปลูกจนถึงเก็บเกี่ยวผลผลิต _____ วัน

17 . เดือนที่เก็บเกี่ยวผลผลิต (ตอบได้มากกว่า 1 เดือน)

☐ มกราคม ☐ กุมภาพันธ์ ☐ มีนาคม ☐ เมษายน

☐ พฤษภาคม ☐ มิถุนายน ☐ กรกฎาคม ☐ สิงหาคม

☐ กันยายน ☐ ตุลาคม ☐ พฤศจิกายน ☐ ธันวาคม

18 . ช่วงเวลาที่มีการเก็บเกี่ยวผลผลิต

☐ 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 _____

19. ระยะเวลาที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

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

20. ความถี่ในการเก็บผลผลิต

- ☐ เก็บทุกวัน ☐ เก็บวันเว้นวัน ☐ อื่นๆ _____

21. แรงงานที่ใช้ในการเก็บผลผลิต

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

22. จำนวนแรงงานที่ใช้ในการเก็บผลผลิตในแต่ละครั้ง _____ คน

23. ปริมาณผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้ในแต่ละครั้ง _____ กิโลกรัม

24. ดัชนีที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

- ☐ อายุของผลผลิต (นับจำนวนวันหลังปลูก) ☐ ขนาดของผลผลิต
☐ น้ำหนักของผลผลิต ☐ อื่นๆ _____

25. วิธีการที่ใช้ในการเก็บผลผลิต

- ☐ ใช้มีด ☐ ใช้กรรไกร ☐ ใช้มือถอนทั้งต้น
☐ ใช้มือบิดหรือหัก ☐ อื่นๆ _____

26. การตัดแต่งเบื้องต้น

- ☐ ตัดแต่งทันทีหลังเก็บเกี่ยว
☐ ไม่ตัดแต่งทันทีหลังเก็บเกี่ยว โดยนำผลผลิตไปรวมกันไว้ก่อนแล้วค่อยทำการตัดแต่ง

27. การทำความสะอาดผลผลิต

- ☐ ไม่มีการทำความสะอาด ☐ เช็ดด้วยผ้าแห้ง ☐ เช็ดด้วยผ้าเปียกน้ำ
☐ ล้างด้วยน้ำ ☐ ใช้ลมเป่า ☐ อื่นๆ(ระบุ) _____

28. ภาชนะที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

28.1 ระหว่างการเก็บผลผลิต

- ☐ ตะกร้าพลาสติก ☐ ตะกร้าไม้ไผ่ ☐ ถุงปุ๋ย ☐ อื่นๆ _____

โดยภาชนะอยู่ด้าน

- ☐ ด้านหน้าผู้เก็บ ☐ ด้านข้างผู้เก็บ ☐ ด้านหลังผู้เก็บ ☐ อื่นๆ _____

การรองในภาชนะ

- ☐ ไม่มีการรอง ☐ มีการรอง โดยใช้ _____

น้ำหนักบรรจุผลผลิตต่อภาชนะบรรจุ _____ กิโลกรัม

28.2 ระหว่างแปลงปลูกถึงโรงคัดขนาดเล็ก (ตูบ)

- ☐ ตะกร้าพลาสติก ☐ ตะกร้าไม้ไผ่ ☐ ถุงปุ๋ย ☐ อื่นๆ _____

การรองในภาชนะ

☐ ไม่มีการรอง ☐ มีการรอง โดยใช้ _____

น้ำหนักบรรจุผลิตภัณฑ์ต่อภาชนะบรรจุ _____ กิโลกรัม

28.3 ระหว่างโรงคัดขนาดเล็ก (คูบ) ถึงบ้าน

☐ ตะกร้าพลาสติก ☐ ตะกร้าไม้ไผ่ ☐ ถุงปุ๋ย ☐ อื่นๆ _____

การรองในภาชนะ

☐ ไม่มีการรอง ☐ มีการรอง โดยใช้ _____

น้ำหนักบรรจุผลิตภัณฑ์ต่อภาชนะบรรจุ _____ กิโลกรัม

28.4 ระหว่างการขนส่งผลผลิตไปยังศูนย์ฯ/สถานีฯ

☐ ตะกร้าพลาสติก ☐ ตะกร้าไม้ไผ่ ☐ ถุงปุ๋ย ☐ อื่นๆ _____

การรองในภาชนะ

☐ ไม่มีการรอง ☐ มีการรอง โดยใช้ _____

น้ำหนักบรรจุผลิตภัณฑ์ต่อภาชนะบรรจุ _____ กิโลกรัม

29. วิธีการขนส่งผลผลิตจากแปลงไปยังบ้าน

☐ เดิน ☐ ใช้สัตว์บรรทุก
☐ รถมอเตอร์ไซด์ ☐ รถยนต์
☐ อื่นๆ _____

30. วิธีการขนส่งผลผลิตจากบ้านไปยังศูนย์ฯ/พ่อค้า

☐ เดิน ☐ ใช้ม้าบรรทุก
☐ รถมอเตอร์ไซด์ ☐ รถยนต์
☐ อื่นๆ _____

31. ลักษณะของรถที่ใช้

☐ รถมอเตอร์ไซด์
☐ มีพ่วงด้านข้างหรือหลัง โดยใช้ _____
☐ ไม่มีพ่วง แต่ใช้วิธี _____
☐ รถยนต์
☐ กระบะ ☐ บรรทุก 4 ล้อ ☐ บรรทุก 6 ล้อ

32. การคลุมผลผลิตระหว่างการขนส่งไปยังศูนย์ฯ/สถานีฯ

☐ ไม่คลุม
☐ คลุมโดยใช้ _____

33. การนำส่งผลผลิตไปยังศูนย์ฯ/สถานีฯ

☐ ทันที
☐ ไม่ทันที โดยจะวางไว้ในที่ ☐ มีร่มเงาบังทั้งหมด ☐ มีร่มเงาบังบางส่วน ☐ ไม่มีร่มเงาบัง
 เนื่องจาก _____ ใช้เวลานาน _____ ชั่วโมง

☐ อื่นๆ _____

34. ระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่งผลผลิตจากแปลงไปยังจุดรับซื้อ (ศูนย์ฯ/สถานีฯ)

☐ 0.5 ชั่วโมง ☐ 1 ชั่วโมง ☐ 1.5 ชั่วโมง ☐ 2 ชั่วโมง
☐ 2.5 ชั่วโมง ☐ 3 ชั่วโมง ☐ มากกว่า 3 ชั่วโมง

35. ระยะทางจากแปลงผลิดถึงแหล่งรับซื้อ (ศูนย์ฯ/สถานีฯ)

☐ 0-10 กิโลเมตร ☐ 11-20 กิโลเมตร ☐ 21-30 กิโลเมตร ☐ 31-40 กิโลเมตร
☐ 41-50 กิโลเมตร ☐ 51-60 กิโลเมตร ☐ 61-70 กิโลเมตร ☐ มากกว่า 70 กิโลเมตร

36. สภาพพื้นที่ดินจากแปลงผลิดหรือบ้านเกษตรกรไปยังศูนย์ฯ/สถานีฯ

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

37. การเรียงซ้อนทับของผลิดภายในภาชนะบรรจุ

☐ ไม่ซ้อนทับ (วางชั้นเดียว) ☐ ซ้อนทับกัน จำนวน _____ ชั้น

38. จำนวนชั้นของภาชนะที่ซ้อนทับกันระหว่างขนส่งจากแปลงผลิดหรือบ้านเกษตรกรไปยังศูนย์ฯ/สถานีฯ

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

39. ผลิดผลที่ผลิตได้ส่งขายโดย

☐ ขายเองทั้งหมด ☐ ส่งพ่อค้าคนกลางทั้งหมด ☐ ส่งศูนย์ฯ/สถานีฯทั้งหมด
☐ ขายเองและ ส่งศูนย์ฯ/สถานีฯ ในอัตราส่วน (_____:_____)
☐ ขายเองและ ส่งพ่อค้าคนกลาง ในอัตราส่วน (_____:_____)

40. ความพึงพอใจในราคาขายผลิด

ระบุ _____

41. อื่นๆ _____



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

โรงคัดบรรจุ

แบบสอบถามเรื่องผักสำหรับเจ้าหน้าที่โรงคัดบรรจุ

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
พันธุ์ที่ปลูก 1. _____
2. _____
5. ปริมาณที่รับซื้อในแต่ละครั้ง _____ กิโลกรัม
6. ความถี่ของการรับซื้อ จำนวน _____ วัน/สัปดาห์
☐ ทุกวัน ☐ วันเว้นวัน ☐ อื่นๆ _____
7. ปริมาณที่รับซื้อในปีที่ผ่านมา _____ กิโลกรัม
8. เดือนที่รับซื้อผลผลิต (ตอบได้มากกว่า 1 เดือน)
☐ มกราคม ☐ กุมภาพันธ์ ☐ มีนาคม ☐ เมษายน
☐ พฤษภาคม ☐ มิถุนายน ☐ กรกฎาคม ☐ สิงหาคม
☐ กันยายน ☐ ตุลาคม ☐ พฤศจิกายน ☐ ธันวาคม
9. ช่วงเวลาที่รับซื้อผัก
☐ 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
10. ลักษณะของผลผลิตที่รับซื้อ
☐ ตัดแต่งเบื้องต้นแล้ว ☐ ยังไม่ได้รับการตัดแต่งเบื้องต้น
☐ มีทั้งตัดแต่งและไม่ได้รับการตัดแต่งเบื้องต้น
11. ลักษณะการรับซื้อผลผลิต
☐ เจ้าหน้าที่ของศูนย์ฯ/สถานีฯ ไปรับซื้อที่แปลงหรือบ้านเกษตรกร
☐ เกษตรกรนำผลผลิตมาขายเองที่ศูนย์ฯ/สถานีฯ
☐ อื่นๆ _____
12. เครื่องตวงวัด (เครื่องชั่ง) ที่ใช้ในการจัดซื้อผลผลิตจากเกษตรกร
☐ เครื่องตวงวัดของศูนย์ฯ/สถานีฯ ☐ เครื่องตวงวัดของเกษตรกร
☐ อื่นๆ _____

13. การสอบเทียบเครื่องดวงวัด (เครื่องชั่ง) กับน้ำหนักมาตรฐาน

- ☐ ไม่มีการสอบเทียบ
☐ มีการสอบเทียบ จำนวน _____ ครั้ง/เดือน

14. การจัดการผลิตผลก่อนส่งให้งานคัดบรรจุเชียงใหม่

- ☐ ไม่มีการคัดแต่ง
☐ คัดแต่ง-บรรจุภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย
☐ อื่นๆ _____

15. ภาชนะที่ใช้บรรจุผลิตผล (กรณีคัดแต่ง-บรรจุภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย)

- ☐ ถุงพลาสติกตราดอยคำ ☐ ถาดโฟมหุ้มด้วยพลาสติกห่ออาหาร
☐ พลาสติกห่ออาหาร ☐ อื่นๆ _____

16. การลดอุณหภูมิอย่างเฉียบพลัน (pre cooling) ของผลิตผลก่อนส่งให้งานคัดบรรจุเชียงใหม่

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

17. ท่านคิดว่าการลดอุณหภูมิ (pre cooling) มีความสำคัญต่อคุณภาพของผลิตผลมากน้อยเพียงไร

- ☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ ไม่สำคัญ

18. ถ้าผลิตผลมีมากจนไม่มีเครื่องมือที่ใช้ในการลดอุณหภูมิอย่างเพียงพอ ท่านทำอย่างไรกับผลิตผลที่รออยู่

- ☐ รอเครื่องมือโดยจัดวางผลิตผลในที่ร่ม ☐ นำเข้าห้องเย็น

19. ถ้าผลิตผลในห้องเย็นมีอุณหภูมิลดลงเท่ากับอุณหภูมิที่ต้องการเก็บรักษาแล้ว แต่ผลิตผลนั้นยังไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ ท่านจำเป็นต้องนำผลิตผลนั้นไปลดอุณหภูมิอีกหรือไม่

- ☐ นำไปลดอุณหภูมิอีก ☐ ไม่ต้องนำไปลดอุณหภูมิอีก

20. การจัดส่งผลิตผลให้งานคัดบรรจุเชียงใหม่

- ☐ จัดส่งผลิตผลให้งานคัดบรรจุเชียงใหม่ทันทีหลังจากการรับซื้อจากเกษตรกร
☐ เก็บผลิตผลไว้ที่ศูนย์ฯ/สถานีฯ ช่วงระยะเวลาหนึ่งก่อนส่งให้งานคัดบรรจุเชียงใหม่ในวันเดียวกัน
 เนื่องจาก _____
☐ เก็บผลิตผลไว้ที่ศูนย์ฯ/สถานีฯ ก่อนส่งให้งานคัดบรรจุเชียงใหม่ในวันถัดไป
 เนื่องจาก _____

21. รูปแบบการจัดเก็บผลิตผลของโรงคัดบรรจุศูนย์ฯ/สถานีฯ

- ☐ เก็บไว้ในห้องเย็น ที่อุณหภูมิ _____ องศาเซลเซียส เนื่องจาก _____
☐ เก็บเฉพาะผัก ☐ เก็บรวมกับผลไม้ ☐ เก็บรวมกับผลิตผลชนิดอื่น

- ☐ ไม่เก็บไว้ในห้องเย็น โดยเก็บไว้ที่ _____
 เนื่องจาก _____
☐ อื่นๆ _____

22. ระยะเวลาที่ศูนย์ฯ/สถานีเก็บรักษาไว้

- ☐ 1 วัน ☐ 2 วัน ☐ 3 วัน ☐ มากกว่า 3 วัน

23. การบรรจุผลผลิตเพื่อส่งให้งานคัปปรรูเชียงใหม่

- ☐ ตะกร้าพลาสติก
☐ กล่องโฟมบรรจุน้ำแข็ง/เจลไอซ์
☐ อื่นๆ _____

น้ำหนักบรรจุผลผลิตต่อภาชนะบรรจุ _____ กิโลกรัม

24. การรองภาชนะที่ใช้บรรจุผลผลิตในการขนส่ง

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

25. การเรียงซ้อนทับของผลผลิตภายในภาชนะที่ใช้บรรจุ

- ☐ ไม่ซ้อนทับ (วางชั้นเดียว) ☐ ซ้อนทับกัน _____ ชั้น

26. ชนิดของรถที่ใช้ขนส่งผลผลิตให้งานคัปปรรูเชียงใหม่

- ☐ รถกระบะ ☐ รถบรรทุก 4 ล้อ
☐ รถบรรทุก 6 ล้อ ☐ รถบรรทุก 10 ล้อ ☐ อื่นๆ _____

27. ลักษณะของรถขนส่ง

- ☐ รถห้องเย็น ☐ รถธรรมดา

28. จำนวนชั้นของภาชนะบรรจุที่ซ้อนทับกันบนรถขนส่ง

- ☐ ไม่ได้ซ้อนทับ
☐ ซ้อนทับ ☐ 2 ชั้น ☐ 3 ชั้น ☐ 4 ชั้น ☐ 5 ชั้น
☐ 6 ชั้น ☐ 7 ชั้น ☐ มากกว่า 7 ชั้น

29. สภาพพื้นดินถนน

- ☐ ดินลูกรัง ☐ ดินลูกรัง-ลาดยาง ☐ ลาดยาง
☐ ลาดยาง-คอนกรีต ☐ คอนกรีต ☐ ลูกรัง-คอนกรีต

30. ระยะทางจากศูนย์ฯ/สถานีถึงโรงคัปปรรูเชียงใหม่

- ☐ 0-10 กิโลเมตร ☐ 11-20 กิโลเมตร ☐ 21-30 กิโลเมตร ☐ 31-40 กิโลเมตร
☐ 41-50 กิโลเมตร ☐ 51-60 กิโลเมตร ☐ 61-70 กิโลเมตร ☐ มากกว่า 70 กิโลเมตร

31. ระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่งผลผลิตไปยังงานคั้บบรรจุเชียงใหม่

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

32. ระยะเวลารวมจากเกษตรกรถึงงานคั้บบรรจุเชียงใหม่ (ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง แม่เหียะ) _____ ชั่วโมง

33. อื่นๆ



2. ตารางการบันทึกข้อมูลการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวผัก

แบบสำรวจการสูญเสียของผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยว

สถานที่
 วันที่ เวลา
 ชนิดผลิตผล ☐ ผักปกติ ☐ ผักอินทรีย์
 ชื่อเกษตรกร ศูนย์/สถานี
 สภาพอากาศและสิ่งแวดล้อม
 อุณหภูมิ °C ความชื้นสัมพัทธ์ %
 รถขนส่ง อุณหภูมิตู้ขนส่ง (กรณีรถห้องเย็น) °C

การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว		ปริมาณ (กก.)	% การสูญเสีย
น้ำหนักผักเริ่มต้น	ซ้ำที่ 1..... ซ้ำที่ 2..... ซ้ำที่ 3.....		
1. ความเสียหายจากสาเหตุทางกล	เช่น การหัก ช้ำ เกิดบาดแผล และอื่นๆ..... สาเหตุ.....		
2. ความเสียหายจากสาเหตุทางสรีรวิทยา	เช่น การเหี่ยว (สูญเสียน้ำ) การเหี่ยว (การเสื่อมสภาพ) และอื่นๆ..... สาเหตุ.....		
3. ความเสียหายจากสาเหตุทางแมลง	เช่น รอยแผลที่เกิดจากแมลงกัดหรือดูดกินน้ำเลี้ยง และอื่นๆ..... แมลงสาเหตุ.....		
4. ความเสียหายจากสาเหตุทางโรคพืช	เช่น รอยแผลที่เกิดจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย และอาการเน่าอื่นๆ..... อาการที่พบ..... เชื้อสาเหตุ.....		
5. ความเสียหายจากการเก็บเกี่ยวที่ไม่เหมาะสม	เช่น เก็บอ่อนหรือแก่เกินไป		
6. ความเสียหายจากส่วนที่ไม่สามารถใช้ประโยชน์หรือไม่เป็นไปตามคุณภาพขั้นต่ำ	สาเหตุ.....		
7. ความเสียหายจากผลิตผลเปื้อนดินและ/หรือสกปรก			
8. ความเสียหายจากการลดอุณหภูมิ (ถ้ามี)	เช่น การสูญเสียน้ำ และอื่นๆ.....		
9. ความเสียหายจากสาเหตุอื่นๆ (ระบุ).....			
น้ำหนักผักหลังคัด	ซ้ำที่ 1..... ซ้ำที่ 2..... ซ้ำที่ 3.....		

ตารางสรุปเปรียบเทียบผลงานวิจัยกับแผนงานวิจัย

วัตถุประสงค์	กิจกรรมวิจัย	ผลการดำเนินงาน
เพื่อวิจัยและพัฒนากระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพในการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชผักของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง	1. สำรวจและรวบรวมข้อมูลการทำเขตกรรมและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของบรอกโคลี ปวยเล้ง ผักกาดหอมห่อ และผักกาดหวาน ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 3 แห่ง คือ ศูนย์แม่ป๋นหลวง ศูนย์แม่แฮ และศูนย์แก่น้อย	1. ข้อมูลการทำเขตกรรมและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของบรอกโคลี ปวยเล้ง ผักกาดหอมห่อ และผักกาดหวาน ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 3 แห่ง คือ ศูนย์แม่ป๋นหลวง ศูนย์แม่แฮ และศูนย์แก่น้อย
	2. สำรวจการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของบรอกโคลี ปวยเล้ง ผักกาดหอมห่อ และผักกาดหวาน ที่เกิดขึ้นในระหว่างการจัดการภายในโรงคัดบรรจุของศูนย์ฯ	2. ข้อมูลการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของบรอกโคลี ปวยเล้ง ผักกาดหอมห่อ และผักกาดหวาน ที่เกิดขึ้นในระหว่างการจัดการภายในโรงคัดบรรจุของศูนย์ฯ
	3. สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวและสาเหตุที่ทำให้เกิดการสูญเสียของพืชผักในแต่ละขั้นตอน	3. ข้อมูลการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวและสาเหตุที่ทำให้เกิดการสูญเสียของพืชผักในแต่ละขั้นตอน
	4. เสนอแนะวิธีการแก้ไขเพื่อลดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลในแต่ละขั้นตอน และดำเนินการทดสอบตามคำแนะนำเพื่อเก็บข้อมูลการสูญเสียที่เกิดขึ้น	4. ข้อเสนอแนะวิธีการแก้ไขเพื่อลดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลในแต่ละขั้นตอน และข้อมูลการสูญเสียที่เกิดขึ้นตามคำแนะนำ

	5. จัดทำร่างคู่มือการจัดการ หลังการเก็บเกี่ยวผลผลิต พืชผักที่สำคัญ สำหรับศูนย์ พัฒนาโครงการหลวง 3 แห่ง	5. ร่างคู่มือการจัดการหลังการ เก็บเกี่ยวผลผลิตพืชผักที่ สำคัญ สำหรับศูนย์พัฒนา โครงการหลวง 3 แห่ง
--	---	--



ข้อเสนอแนะ

1. การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลแต่ละชนิดที่ได้จากงานวิจัยนี้ เป็นข้อมูลการสูญเสียที่เก็บข้อมูลจากสภาวะใดสภาวะหนึ่ง ซึ่งเมื่อสภาวะดังกล่าวเปลี่ยนไปข้อมูลตัวเลขอาจเปลี่ยนแปลงได้ แต่อย่างไรก็ตามข้อมูลจากงานวิจัยนี้สามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการปรับปรุงวิธีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลแต่ละชนิดในอนาคตต่อไปได้
2. สาเหตุที่ทำให้ผลิตผลเกิดความสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวบางประการ เช่น สาเหตุจากโรคพืช และสาเหตุจากแมลงหรือทาก เป็นสาเหตุที่เกิดจากการจัดการก่อนการเก็บเกี่ยว ดังนั้นจึงไม่สามารถแก้ไขปัญหามานagementหลังการเก็บเกี่ยวได้ ซึ่งต้องประสานงานกับฝ่ายผลิตเพื่อดำเนินการแก้ไขต่อไป
3. เนื่องจากสภาพพื้นที่และปัจจัยเกื้อหนุนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของแต่ละศูนย์พัฒนาโครงการหลวงมีความแตกต่างกัน ดังนั้นเกษตรกรหรือเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องควรมานำวิธีการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวที่ดีและเหมาะสมสำหรับผลิตผลแต่ละชนิดไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่และปัจจัยเกื้อหนุน เพื่อลดการสูญเสียของผลิตผล ซึ่งจะส่งเสริมให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่ม

