



ภาคผนวก



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 ☐ ใช้จอบแฉะ
☐ 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

☐ กาวดักแมลง

☐ ยากำจัดวัชพืช

☐ สอร์โมนพืช

☐ 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

- ☐ ใช้มือ ☐ 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 (ตบ)

- ☐ 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 . ระยะทางจากแปลงผลิตถึงแหล่งรับซื้อ (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 . สภาพพื้นดินถนนจากแปลงผลิตหรือบ้านเกษตรกรไปยังศูนย์ฯ/สถานีฯ

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

37 . การเรียงซ้อนทับของผลผลิตภายในภาชนะบรรจุ

☐ ไม่ซ้อนทับ (วางชั้นเดียว) ☐ ซ้อนทับกัน จำนวน _____ ชั้น

38 . จำนวนชั้นของภาชนะที่ซ้อนทับกันระหว่างขนส่งจากแปลงผลิตหรือบ้านเกษตรกรไปยังศูนย์ฯ/สถานีฯ

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

39 . ผลผลิตที่ผลิตได้ส่งขายโดย

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

40 . ความพึงพอใจในราคาขายผลผลิต

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. เดือนที่รับซื้อผลิตภัณฑ์ (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. ลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่รับซื้อ
☐ ตัดแต่งเบื้องต้นแล้ว ☐ ยังไม่ได้รับการตัดแต่งเบื้องต้น
☐ มีทั้งตัดแต่งและไม่ได้รับการตัดแต่งเบื้องต้น
11. ลักษณะการรับซื้อผลิตภัณฑ์
☐ เจ้าหน้าที่ของศูนย์ฯ/สถานีฯ ไปรับซื้อที่แปลงหรือบ้านเกษตรกร
☐ เกษตรกรนำผลผลิตมาขายเองที่ศูนย์ฯ/สถานีฯ
☐ อื่นๆ _____
12. เครื่องตวงวัด (เครื่องชั่ง) ที่ใช้ในการจัดซื้อผลิตภัณฑ์จากเกษตรกร
☐ เครื่องตวงวัดของศูนย์ฯ/สถานีฯ ☐ เครื่องตวงวัดของเกษตรกร
☐ อื่นๆ _____

13 . การสอบเทียบเครื่องตวงวัด (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. การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อส่งให้งานคัปปรรูเชียงใหม่
- ☐ ตะกร้าพลาสติก
- ☐ กล่องโฟมบรรจุน้ำแข็ง/เจลไอซ์
- ☐ อื่นๆ _____
- น้ำหนักบรรจุผลิตภัณฑ์ต่อภาชนะบรรจุ _____ 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

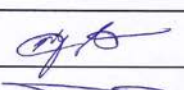
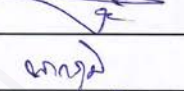
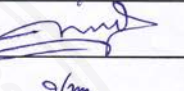
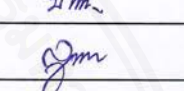
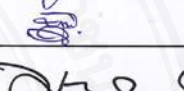
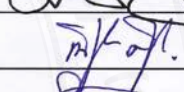
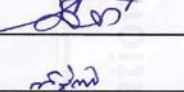
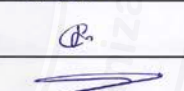
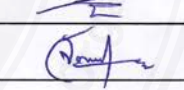
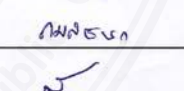
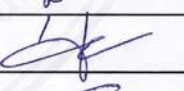
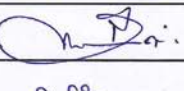
31 . ระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่งผลิตผลไปยังงานคั้บบรรจุเชียงใหม่

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

32 . ระยะเวลารวมจากเกษตรกรถึงงานคั้บบรรจุเชียงใหม่ (ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง แม่เหียะ) _____ ชั่วโมง

33 . อื่นๆ



ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่/หน่วยงาน	ลายมือชื่อ
1	นางสาวรุ่งนภา ศิลาภักดิ์	นางสาวรุ่งนภา ศิลาภักดิ์	
2	นายณัฏฐพร ใจทอง		
3	นาย พงศกร ชื่น		
4	นาย นวรัตน์ ใจทอง		
5	นายพนม จันทะทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
6	นายสุวิทย์ ใจทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
7	นายสุวิทย์ ใจทอง	ติดบรรจุซอง	
8	นายสุวิทย์ ใจทอง	ติดบรรจุซอง	
9	นายสุวิทย์ ใจทอง		
10	นายสุวิทย์ ใจทอง		
11	นายสุวิทย์ ใจทอง		
12	นายสุวิทย์ ใจทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
13	น.ส. นวรัตน์ ใจทอง	ติดบรรจุซองใบปลิว	
14	น.ส. นวรัตน์ ใจทอง	ติดบรรจุซองใบปลิว	
15	นาย พงศกร ชื่น	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
16	นาย สุวิทย์ ใจทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
17	นาย สุวิทย์ ใจทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
18	นายสุวิทย์ ใจทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
19	นายสุวิทย์ ใจทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
20	นายสุวิทย์ ใจทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
21	นายสุวิทย์ ใจทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	
22	นายสุวิทย์ ใจทอง	งานติดบรรจุซองใบปลิว	

[illegible]

ตารางสรุปเปรียบเทียบแผนงานวิจัยกับผลงานวิจัย

วัตถุประสงค์	กิจกรรมวิจัย	ผลการดำเนินงาน
เพื่อ วิ จั ย แ ละ พั ฒ น า กระบวนการจัดการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพตลอดโซ่อุปทานของผลิตผลพืชผักที่สำคัญของโครงการหลวง	1. สำรวจและรวบรวมข้อมูลโซ่อุปทานของมะเขือม่วงก้านเขียว ถั่วแขก และคะน้าฮ่องกง โดยการสำรวจและสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ รวมทั้งรวบรวมข้อมูลในการทำเขตกรรมของเกษตรกรผู้ปลูกผักทั้ง 3 ชนิด	1. ข้อมูลโซ่อุปทานและการทำเขตกรรมของมะเขือม่วงก้านเขียว ถั่วแขก และคะน้าฮ่องกง
	2. สำรวจความสูญเสียของพืชผักทั้ง 3 ชนิด ที่เกิดขึ้นในระหว่างการเคลื่อนที่ของพืชผักในโซ่อุปทาน	2. ข้อมูลสาเหตุที่ทำให้เกิดการสูญเสียของผักทั้ง 3 ชนิด และตำแหน่งในโซ่อุปทานที่ผักทั้ง 3 ชนิดมีการสูญเสียมากที่สุด
	3. แนะนำวิธีการที่ถูกต้องเพื่อลดการสูญเสีย และดำเนินการซ้ำตามวิธีการที่แนะนำ แล้วเปรียบเทียบความสูญเสียที่เกิดขึ้น	3. สามารถลดการสูญเสียในโซ่อุปทานของผักทั้ง 3 ชนิด ได้
	4. จัดทำ (ร่าง) คู่มือการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชผักของโครงการหลวง	4. (ร่าง) คู่มือการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชผักของโครงการหลวง
	5. จัดอบรมเจ้าหน้าที่โครงการหลวงและผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อถ่ายทอดต้นแบบที่ดีในการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชผักของโครงการหลวง	5. เจ้าหน้าที่โครงการหลวงและผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับการถ่ายทอดต้นแบบที่ดีในการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชผักของโครงการหลวง

ข้อเสนอแนะ

1. เนื่องจากในการดำเนินการวิจัย เมื่อนักวิจัยได้ปรับปรุงวิธีการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม โดยได้ดำเนินการตามหลักวิชาการซึ่งน่าจะเหมาะสมที่สุด แต่ในสภาพการปฏิบัติงานจริงของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอาจดำเนินการตามวิธีการที่ปรับปรุงไม่ได้ทั้งหมด เพราะข้อจำกัดเรื่องเวลา ปัจจัยเกี่ยวหนุ่น และปัจจัยอื่นๆ จึงเห็นว่า ควรมีการทดสอบความเป็นไปได้ในการปฏิบัติงานจริงของผักแต่ละชนิดตามวิธีการปฏิบัติที่ปรับปรุงตามหลักวิชาการ โดยการให้เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องและเกษตรกรมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น เพื่อนำไปสู่การสรุปถึงวิธีการปฏิบัติที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง แล้วจัดทำร่างคู่มือการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผักแต่ละชนิดที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงต่อไป
2. เนื่องจากสภาพพื้นที่และปัจจัยเกี่ยวหนุ่นที่เกี่ยวข้องกับการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของแต่ละศูนย์พัฒนาโครงการหลวงมีความแตกต่างกัน ดังนั้นเกษตรกรหรือเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องควรนำวิธีการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวที่ดีและเหมาะสมสำหรับพืชผักแต่ละชนิดไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่และปัจจัยเกี่ยวหนุ่น เพื่อลดการสูญเสียของผัก ซึ่งจะส่งเสริมให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่ม
3. ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงควรดำเนินการทดลองใช้วิธีการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมในระดับการค้ากับผักแต่ละชนิด เพื่อประเมินผลว่าวิธีการที่แนะนำซึ่งเกิดจากการมีส่วนร่วมใช้ได้ผลหรือไม่
4. การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของพืชผักแต่ละชนิดที่ได้จากงานวิจัยนี้ เป็นข้อมูลการสูญเสียที่เก็บข้อมูลจากสภาวะใดสภาวะหนึ่ง ซึ่งเมื่อสภาวะดังกล่าวเปลี่ยนไปข้อมูลตัวเลขอาจเปลี่ยนแปลงได้ แต่อย่างไรก็ตามข้อมูลจากงานวิจัยนี้สามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการปรับปรุงวิธีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของพืชผักแต่ละชนิดในอนาคตต่อไปได้
5. สาเหตุที่ทำให้พืชผักเกิดความสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวบางประการ เช่น สาเหตุจากโรคพืช และสาเหตุจากแมลง เป็นสาเหตุที่เกิดจากการจัดการก่อนการเก็บเกี่ยว ดังนั้นจึงไม่สามารถแก้ไขปัญหาการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวได้ ซึ่งต้องประสานงานกับฝ่ายผลิตเพื่อดำเนินการแก้ไขต่อไป