

บทคัดย่อ

โครงการศึกษาการบริหารจัดการผลิตผลเกษตรหลังกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลพื้นที่สูงได้ดำเนินงานวิจัยโดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาข้อมูลผลิตผลเกษตรบนพื้นที่สูงที่ไม่ผ่านมาตรฐานจากกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว และ 2) เพื่อหาแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตผลเกษตรบนพื้นที่สูงที่ไม่ผ่านมาตรฐานจากกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

การศึกษาข้อมูลผลิตผลเกษตรบนพื้นที่สูงที่ไม่ผ่านมาตรฐานจากกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวคัดเลือกโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 5 แห่ง ได้แก่ ห้วยเป้า ปางหินผน แม่สอง ขุนสถาน และแม่จรม พบว่า มะม่วงของโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงห้วยเป้ามีการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวทั้งหมด 2.44 เปอร์เซ็นต์ มะเขือเทศเชอร์รี่ของโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงปางหินผนและขุนสถานมีการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวทั้งหมด 3.5 และ 2.21 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ เสาวรสมของ โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สองมีการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว 10.49 เปอร์เซ็นต์ และเบป้อ่งเต้ของโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่จรมมีการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว 16.22 เปอร์เซ็นต์ โดยสาเหตุที่ทำให้ผลิตผลเกษตรเกิดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวเกิดจากหลายสาเหตุ เช่น ใบนอก มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนด โรคและแมลงทำลาย ความเสียหายทางกล และความเสียหายทางสรีรวิทยา ทั้งนี้เนื่องจากเกษตรกรในแต่ละพื้นที่มีการขบวนการและการจัดการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกันแม้เป็นพืชชนิดเดียวกัน ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพ ปริมาณการสูญเสีย และสาเหตุที่ทำให้ผลิตผลเกษตรเกิดการสูญเสียแตกต่างกัน

การหาแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตผลเกษตรบนพื้นที่สูงที่ไม่ผ่านมาตรฐานจากกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 5 แห่ง พบว่า 1) การจัดการมะม่วง มะเขือเทศเชอร์รี่ เสาวรสม และเบป้อ่งเต้ที่ไม่ผ่านมาตรฐานจากกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวสามารถจำหน่ายในตลาดชุมชนหรือตลาดท้องถิ่น และ 2) ส่วนผลิตผลที่ล้นตลาดหรือผลิตผลที่สูญเสียจากสาเหตุต่างๆ สามารถนำมาแปรรูปได้ เช่น มะม่วงในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงห้วยเป้าสามารถนำผลิตผลเพิ่มมูลค่าหรือแปรรูปเป็นน้ำมะม่วงพร้อมดื่ม ลูกอมมะม่วง และมะม่วงแผ่น เป็นต้น มะเขือเทศเชอร์รี่ในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงปางหินผนและขุนสถานสามารถนำผลิตผลเพิ่มมูลค่าหรือแปรรูปเป็นซอสมะเขือเทศ มะเขือเทศอบแห้ง น้ำมะเขือเทศพร้อมดื่ม เป็นต้น เสาวรสมในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สองสามารถนำผลิตผลเพิ่มมูลค่าหรือแปรรูปเป็นน้ำเสาวรสมพร้อมดื่ม น้ำเสาวรสมเข้มข้น (ไซรัป) และชาเสาวรสม เป็นต้น และเบป้อ่งเต้ในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่จรมสามารถนำผลิตผลเพิ่มมูลค่าหรือแปรรูปเป็นผักผงและผักดอง เป็นต้น นอกจากแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตผลเกษตรบนพื้นที่สูง การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าอาจมีเทคนิคเข้ามาช่วย ได้แก่ การแปรรูปเพื่อให้ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ช่วยลดปัญหาการล้นตลาดของผลิตผล และเพิ่มความหลากหลายให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร ได้แก่ การอบหรือการตากแห้ง การแช่แข็ง การหมัก และการดอง เป็นต้น และการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าโดยนวัตกรรมการใหม่ๆ มาใช้เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ เช่น การสร้างมูลค่าให้กับสินค้าโดยการบรรจุภัณฑ์การผลิตสินค้าเกษตรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การสร้างแบรนด์ และการหาบรรจุภัณฑ์ที่มีความดึงดูดความสนใจผู้บริโภค

คำสำคัญ: พื้นที่สูง, การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว, ผลิตผลเกษตร, เพิ่มมูลค่า

Abstract

The study on post-harvest agricultural production management to enhance the value of agricultural products in highland. The study aimed data on agricultural products in highland areas that do not pass the standard from post-harvest management processes and study on process to create added value for agricultural products in highland areas that do not pass the standard from post-harvest management processes.

The study data on agricultural products in highland areas that do not pass the standard from post-harvest management processes selction Highland Development Project using the Royal Project System: Huai Pao, Pang Hin Fon, Mae Song, Khun Sathan and Mae Jarim were conducted. The study found that the cultivation of Nam Dok Mai mangoes form Huai Pao Highland Development using the Royal Project System had a postharvest loss of 2.44 percent. The cherry tomato from Pang Hin Fon and Khun Sathan Highland Development using the Royal Project System had a postharvest loss 3.50 percent and 2.21 percent, respectively. The passion fruit from the Mae Song Highland Development using the Royal Project System had a postharvest loss of 10.49 percent. The baby pak choi from Mae Jarim Highland Development using the Royal Project System had a postharvest loss 16.22 percent. Postharvest loss of agricultural produce happened due to several factors: outer leaves did not meet the required quality criteria, pathogens and pest infestations, and physiological damages. This is because the farmers in each area employed different agricultural and management practices even when dealing with the same crop, affecting the quality, loss volume, and agricultural losses.

Study on process to create added value for agricultural products in highland areas that do not pass the standard from post-harvest management processes in Highland Development Project using the Royal Project System: Huai Pao, Pang Hin Fon, Mae Song, Khun Sathan and Mae Jarim were conducted. The results showed that management of mangoes, cherry tomatoes, passion fruit and baby pak choi that do not pass the standard from post-harvest management processes can be sale in community markets or local markets. And 2) Products that are in surplus or products that are postharvest loss due to various causes can be processed, such as: mangoes form Huai Pao can be value-added or processed into: mango juice, mango candy and mango sheets, etc. The cherry tomato from Pang Hin Fon and Khun Sathan can be value-added or processed into: Ketchup, dehydrated cherry tomato and tomato juice, etc. The passion fruit from the Mae Song can be value-added or processed into: passion fruit juice, syrup with passion fruit and passion fruit tea, etc. Finally, baby pak choi can be value-added or processed into: vegetable powder and pickle, etc. In addition to the

approach to adding value to agricultural products in the highlands, development and value-adding may have techniques to help, such as processing to meet consumer demand more, helping to reduce the problem of product oversupply and increasing the variety of agricultural products, food preservation, such as baking or drying, freezing, fermentation, and pickling, etc., and developing and adding value to products by using new innovations to produce quality and efficient products, such as creating value for products by campaigning for the production of environmentally friendly agricultural products, creating brands, and finding packaging that attracts consumers.

Keywords: Highland, Postharvest, Agricultural produce, Value Add

