

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ฅ
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญตารางผนวก	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ขอบเขตของการวิจัย	3
นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	22
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	26
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย	77
อภิปรายผล	87
ข้อเสนอแนะ	93
บรรณานุกรม	95
ภาคผนวก	97
ประวัติผู้เขียน	111

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1.1 แสดงปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยประเภทต่าง ๆ ปี พ.ศ. 2535-2540	5
1.2 จำนวนผลผลิตลำไยในจังหวัดสำคัญในช่วงปี พ.ศ. 2535 - 2540	6
2.1 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งรายประเทศปี 2535 - 2538	18
2.2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งปี พ.ศ. 2539	19
2.3 มาตรการนำเข้าลำไยอบแห้งในต่างประเทศ	20
1 จำนวนผู้ส่งออกจำแนกตามเพศ	27
2 จำนวนผู้ส่งออกจำแนกตามช่วงอายุ	28
3 จำนวนผู้ส่งออก จำแนกตามสัญชาติ	28
4 ระดับการศึกษา	29
5 การรับรู้ข่าวสารด้านการตลาดต่างประเทศ	30
6 การรับรู้ข่าวสารด้านวิทยาการอบลำไยแห้ง	30
7 แหล่งซื้อขายวัตถุดิบและลำไยอบแห้ง	31
8 จำนวนแรงงาน	32
9 จำนวนปีที่ดำเนินการอบลำไยแห้ง	33
10 ลักษณะการร่วมทุน	34
11 ขนาดของโรงงาน	34
12 อาชีพอื่น ๆ ที่ควบคู่กับการอบลำไยอบแห้ง	35
13 ชนิดของพันธุ์ลำไยที่ใช้ในการอบ	36
14 ชนิดของเตาอบ	37
15 แหล่งผลิตเตาอบกระบะ	37
16 ราคาเตาอบแต่ละประเภท	38
17 ปริมาณผลผลิตสดที่ใช้ต่อเตา	40
18 จำนวนเตาที่ใช้อบต่อวัน	41
19 ปริมาณลำไยสดที่รับซื้อต่อวัน	42

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
20 ปริมาณลำไยอบแห้งที่รับซื้อต่อวัน	43
21 ขั้นตอนการใช้ข้อมูลภูมิและระยะเวลาในการอบของผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม	46
22 ระดับอุณหภูมิที่ใช้ในการอบ	48
23 ระยะเวลาที่ใช้ในการอบลำไย	49
24 จำนวนผู้ส่งออกที่ใช้เครื่องคัดขนาด	51
25 การจัดชั้นคุณภาพ (Grading) ของลำไยอบแห้ง	52
26 การเก็บรักษาผลผลิตระหว่างรอการขนส่ง	53
27 ราคาลำไยสดที่รับซื้อ	56
28 ราคาลำไยอบแห้งที่รับซื้อ	62
29 แหล่งรับซื้อลำไยสด	66
30 แหล่งรับซื้อลำไยอบแห้ง	67
31 แสดงปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งผ่านด่านตรวจพืช และวัสดุการเกษตรท่าอากาศยานเชียงใหม่	69
32 แสดงปริมาณและมูลค่าการส่งออกแยกตามกลุ่มผู้ส่งออกและจังหวัด	70
33 ราคาลำไยอบแห้งที่ส่งออก	73
34 การติดต่อกับต่างประเทศ	74
35 การทำสัญญาซื้อขาย	75

ญ

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางผนวก	
1 พื้นที่เพาะปลูกลำไยในจังหวัดต่าง ๆ ทั่วประเทศ	102
2 พื้นที่เพาะปลูกของจังหวัดลำพูน	103
3 พื้นที่เพาะปลูกของจังหวัดเชียงใหม่	104

## สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 พื้นที่เพาะปลูกลำไยในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน ปี พ.ศ. 2539	105
2 เตาอบกระเบื้องแบบได้หัววัน	106
3 เตาอบแบบ Cabinet dryer	107
4 แสดงลักษณะภายในเตาอบแบบ Cabinet dryer	107
5 เตาบ่มใบยาสูบตัดแปลงเป็นเตาอบลำไย	108
6 ภาชนะบรรจุลำไยอบแห้งที่ส่งออก	109
7 Container บรรจุลำไยอบแห้งเพื่อขนส่งทางเรือ	110