

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

แบบสัมภาษณ์

โครงการวิจัยเรื่อง เทคโนโลยีการอบแห้งลำไยและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน

แบบสัมภาษณ์เลขที่.....

ผู้ให้สัมภาษณ์ ชื่อ.....สกุล.....

บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน
สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

(โปรดกาเครื่องหมายถูก (/) ลงในวงเล็บและเติมข้อความในช่องว่าง)

1. อายุ.....ปี (อายุเต็ม)

2. ระดับการศึกษา

() จบชั้นประถมศึกษา

() จบชั้นมัธยมศึกษา

() จบระดับอนุปริญญา

() จบระดับปริญญาตรีขึ้นไป

3. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน

4. จำนวนแรงงานทำการเกษตรในครัวเรือน.....คน

5. รายได้ของครัวเรือน

5.1 รายได้ในภาคเกษตร

จำหน่ายผลลำไยสด.....บาทต่อปี

จำหน่ายลำไยอบแห้ง.....บาทต่อปี

จำหน่ายกิ่งตอนลำไย.....บาทต่อปี

จำหน่ายพืชอื่นๆบาทต่อปี

จำหน่ายสัตว์.....บาทต่อปี

รวมรายรับ.....บาทต่อปี

5.2 รายได้นอกภาคเกษตร

เงินเดือนประจำ.....บาทต่อปี

รับจ้างทั่วไป.....บาทต่อปี

ค้าขาย.....บาทต่อปี

งานหัตถกรรม.....บาทต่อปี

รวมรายรับ.....บาทต่อปี

6. ท่านได้รับความรู้เรื่องการอบแห้งลำไยจาก

() เพื่อนบ้าน () หน่วยงานราชการ ระบุ.....

() ศึกษาจากเอกสารวิชาการ () บริษัทเอกชน ระบุ.....

7. ท่านเคยเข้ารับการฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการอบแห้งลำไย

() เคย () ไม่เคย

8. ท่านดำเนินการอบลำไยแห้งจำนวน.....ปี

9. ท่านใช้เงินทุนในการอบแห้งลำไยจาก

() ใช้ของตนเอง () ญาติพี่น้อง

() ชกส. () สหกรณ์การเกษตร

() กองทุนรวมเพื่อช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.)

ตอนที่ 2 การใช้เทคโนโลยีและกรรมวิธีการอบแห้งลำไย

(โปรดกาเครื่องหมายถูก (/) ลงในวงเล็บและเติมข้อความในช่องว่าง)

1. พันธุ์ลำไยที่ท่านใช้ในการอบแห้ง

() อีคอ () อีแก้ว () เป็ยเวเจียว

() ชมพู () พันธุ์อื่นๆ

2. ชนิดเตาอบที่ใช้ในการอบ

() เตาที่ใช้ น้ำมัน โซล่า

() เตาที่ใช้ แก๊ส

3. ปริมาณบรรจุลำไยผลสด จำนวน.....กิโลกรัมต่อเตา

4. การบรรจุลำไยผลสดมีการแบ่งชั้นหรือไม่

() ไม่แบ่ง

() แบ่ง 2 ชั้น

() แบ่ง 3 ชั้น

5. ขั้นตอนวิธีการอบแห้งลำไย.....

6. อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบแห้งลำไย

6.1 เริ่มอบที่อุณหภูมิ..... องศาเซลเซียส ระยะเวลา..... ชั่วโมง
 กลับครั้งที่ 1

6.2 อบต่อที่อุณหภูมิ..... องศาเซลเซียส ระยะเวลา..... ชั่วโมง
 กลับครั้งที่ 2

6.3 อบต่อที่อุณหภูมิ..... องศาเซลเซียส ระยะเวลา..... ชั่วโมง
 ตรวจสอบคุณภาพ หยุดการอบ รวมเวลา..... ชั่วโมง

7. เทคนิคที่ใช้ในการอบแห้งลำไยให้มีคุณภาพดี.....

8. การตรวจสอบคุณภาพลำไยอบแห้ง

9. การคัดเกรดก่อนขาย

() ขายคละ

() คัดเกรด

10. วิธีการคัดเกรด

() แรงงานคน () เครื่องร่อน

11. ขนาดการจัดชั้นคุณภาพ(Grading)

AA ขนาด.....มิลลิเมตร

A ขนาด.....มิลลิเมตร

B ขนาด.....มิลลิเมตร

C ขนาด.....มิลลิเมตร

12. จำหน่ายลำไยอบแห้งให้ใคร

() พ่อค้ามารับซื้อถึงบ้าน

() บริษัท.....

ตอนที่ 3 ต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากการอบแห้งลำไย

(โปรดเติมข้อความในช่องว่าง)

1. ต้นทุนการผลิตลำไยแห้งต่อเตา

1.1 ลำไยผลสด จำนวน.....กิโลกรัมต่อเตา

ราคา กิโลกรัมละ.....บาท รวมราคา.....บาทต่อเตา

1.2 ค่าเชื้อเพลิงที่ใช้ จำนวน.....บาทต่อเตา

1.3 ค่าไฟฟ้า จำนวน.....บาทต่อเตา

1.4 ค่าแรงงาน จำนวน.....บาทต่อเตา

1.5 ค่าดำเนินการของเจ้าของ จำนวน.....บาทต่อเตา

1.6 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ จำนวน.....บาทต่อเตา

รวมต้นทุน.....บาทต่อเตา

2. รายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้ง จำนวน.....กิโลกรัมต่อเตา

แยกเป็น

เกรด AA จำนวน.....กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ.....บาท

รวมเป็นเงิน.....บาท

เกรด A จำนวน.....กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ.....บาท

รวมเป็นเงิน.....บาท

เกรด B จำนวน.....กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ.....บาท

รวมเป็นเงิน.....บาท

รวมเป็นเงินทั้งหมด.....บาท

3. จำนวนครั้งในการใช้เตาอบต่อปี ต่อเตา เฉลี่ย.....ครั้ง
4. ราคาเตาอบพร้อมอุปกรณ์ เตละ.....บาท
5. อายุการใช้งานของเตาอบ ประมาณ.....ปี
6. ราคาซากเตาอบคาดว่าจะขายได้ราคาเตละ.....บาท

ตอนที่ 4 ปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะ

(โปรดกาเครื่องหมายถูก (✓) ลงในวงเล็บและเติมข้อความลงในช่องว่าง)

1. ด้านผลผลิต

() ไม่มีปัญหา () มีปัญหา

ปัญหา.....

.....

ข้อเสนอแนะ.....

.....

2. ด้านเงินทุน

() ไม่มีปัญหา () มีปัญหา

ปัญหา.....

.....

ข้อเสนอแนะ.....

.....

3. ด้านแรงงาน

 ไม่มีปัญหา มีปัญหา

ปัญหา.....

ข้อเสนอแนะ.....

4. ด้านเชื้อเพลิง

 ไม่มีปัญหา มีปัญหา

ปัญหา.....

ข้อเสนอแนะ.....

5. ด้านเทคนิควิธีการ

 ไม่มีปัญหา มีปัญหา

ปัญหา.....

ข้อเสนอแนะ.....

6. ด้านคุณภาพและการคัดเกรด

 ไม่มีปัญหา มีปัญหา

ปัญหา.....

ข้อเสนอแนะ.....

7. ด้านการตลาด

 ไม่มีปัญหา มีปัญหาปัญหา.....
.....ข้อเสนอแนะ.....
.....

8. ด้านอื่นๆ

 ไม่มีปัญหา มีปัญหาปัญหา.....
.....ข้อเสนอแนะ.....
.....

พื้นที่ปลูกถ่ายและปริมาณผลผลิตถ่ายจังหวัดลำพูน ปี 2539

อำเภอ	พื้นที่ปลูกทั้งหมด(ไร่)	พื้นที่ให้ผล(ไร่)	ผลผลิตรวม(กก.)
เมือง	37,874	23,148	19,606,356
ป่าซาง	28,541	17,565	14,842,425
บ้านโฮ่ง	27,907	17,748	14,677,596
ลี้	25,348	20,282	9,928,180
แม่ทา	12,449	9,142	7,123,960
บ้านธิ	3,657	3,373	2,809,709
ทุ่งหัวช้าง	773	628	345,400
กิ่งอำเภอเวียงหนองล่อง	8,791	6,772	6,182,836
	145,340	98,688	75,526,462

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน ปี 2539

พื้นที่ปลูกสำไยและปริมาณผลผลิตสำไยจังหวัดลำพูน ปี 2540

อำเภอ	พื้นที่ปลูกทั้งหมด(ไร่)	พื้นที่ให้ผล(ไร่)	ผลผลิตรวม(กก.)
เมือง	38,106	26,800	20,173,250
ป่าซาง	29,770	20,074	15,900,135
บ้านโฮ่ง	28,585	17,793	12,145,320
ลี้	26,075	20,507	8,568,530
แม่ทา	12,852	9,724	6,308,190
บ้านธิ	4,053	3,468	2,719,110
ทุ่งหัวช้าง	1,034	671	337,180
กิ่งอำเภอเวียงหนองล่อง	9,227	7,082	5,700,575
	149,702	106,119	71,852,290

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน ปี 2540

ต้นทุนและรายได้จากการอบแห้งลำไยทั้งเปลือกต่อเตา ปี 2539

รายการ	จำนวน
1. ค่าลำไยผลสด 2,000 กิโลกรัมๆ ละ 13 บาท	26,000 บาท
2. ค่าน้ำมัน โซล่า	2,000 บาท
3. ค่าไฟฟ้า	200 บาท
4. ค่าแรงงาน	600 บาท
5. ค่าค่านินงาน	300 บาท
6. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	200 บาท
7. ค่าใช้จ่ายรวม(1+2+3+4+5+6)	29,300 บาท
8. ค่าเตาอบพร้อมอุปกรณ์	40,000 บาท
9. อายุการใช้งานของเตาอบประมาณ 5 ปี ใช้อบปีละ 12 ครั้ง ค่าเสื่อม ต่อครั้ง	650 บาท
10. ต้นทุนการผลิตรวม (7+9)	29,950 บาท
11. ผลผลิตลำไยอบแห้ง 30 % ของน้ำหนักสด	600 บาท
12. ต้นทุนผลผลิตลำไยแห้งต่อกิโลกรัม (10÷11)	49.92 บาท
13. ราคาจำหน่ายผลผลิตลำไยแห้งต่อกิโลกรัม	72 บาท
14. กำไรต่อครั้ง	13,248 บาท
15. ถ้า 1 ปี ทำการอบ 12 ครั้ง รายได้ที่เกิด	158,976 บาท

หมายเหตุ ไม่คิดค่าโรงเรือนเพราะเกษตรกรส่วนใหญ่ใช้โรงเรือนเก็บกระเทียมที่มีอยู่แล้ว

ที่มา : สำนักงานเกษตรอำเภอป่าซาง

ต้นทุนและรายได้จากการอบแห้งลำไยทั้งเปลือกต่อเตา ปี 2540

รายการ	จำนวน
1. ค่าลำไยผลสด 2,000 กิโลกรัมๆ ละ 16 บาท	32,000 บาท
2. ค่าน้ำมัน โซล่า	2,000 บาท
3. ค่าไฟฟ้า	200 บาท
4. ค่าแรงงาน	600 บาท
5. ค่าค่านินงาน	300 บาท
6. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	200 บาท
7. ค่าใช้จ่ายรวม(1+2+3+4+5+6)	35,300 บาท
8. ค่าเตาอบพร้อมอุปกรณ์	40,000 บาท
9. อายุการใช้งานของเตาอบประมาณ 5 ปี ใช้อบปี ละ 12 ครั้ง ค่าเสื่อม ต่อครั้ง	650 บาท
10. ต้นทุนการผลิตรวม (7+9)	35,950 บาท
11. ผลผลิตลำไยอบแห้ง 30 % ของน้ำหนักสด	600 บาท
12. ต้นทุนผลผลิตลำไยแห้งต่อกิโลกรัม (10÷11)	59.92 บาท
13. ราคาจำหน่ายผลผลิตลำไยแห้งต่อกิโลกรัม	69 บาท
14. กำไรต่อครั้ง	5,448 บาท
15. ถ้า 1 ปี ทำการอบ 12 ครั้ง รายได้ที่เกิด	65,376 บาท

หมายเหตุ ไม่คิดค่าโรงเรือนเพราะเกษตรกรส่วนใหญ่ใช้โรงเรือนเก็บกระเทียมที่มีอยู่แล้ว
ที่มา : สำนักงานเกษตรอำเภอป่าซาง ปี 2540

ส่วนประกอบของลำไยสดและแห้ง

รายการ		เนื้อลำไยสด	เนื้อลำไยแห้ง
1. ความชื้น	ร้อยละ	81.10	17.80
2. ไขมัน	ร้อยละ	0.11	0.40
3. เส้นใย	ร้อยละ	0.28	1.60
4. โปรตีน	ร้อยละ	0.97	4.60
5. เถ้า	ร้อยละ	0.56	2.86
6. คาร์โบไฮเดรต	ร้อยละ	16.98	72.70
7. ค่าพลังงานความร้อน	กิโลแคลอรี/100 กรัม	72.79	311.80
8. แคลเซียม	มิลลิกรัม/100 กรัม	5.70	27.70
9. เหล็ก	มิลลิกรัม/100 กรัม	0.35	2.39
10. ฟอสฟอรัส	มิลลิกรัม/100 กรัม	35.30	159.50
11. วิตามินซี	มิลลิกรัม/100 กรัม	69.20	137.80
12. โซเดียม	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	4.50
13. โปรแตสเซียม	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	2,012.00
14. ไนอาซีน	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	3.03
15. กรดแพนโทธิก	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	0.57
16. วิตามิน บี2	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	0.375

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร โฉม 1



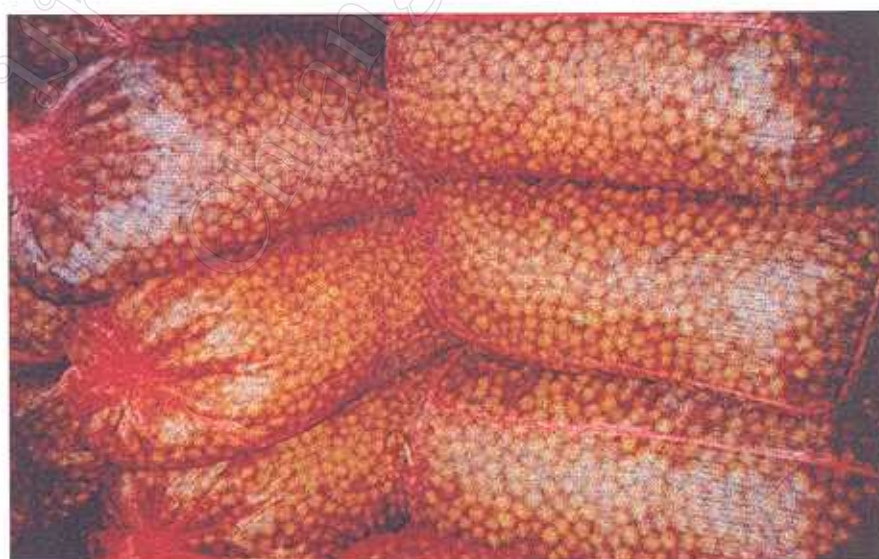
1. เตาอบแบบกระบอก



2. ส่วนกำเนิดความร้อน



3. การจุดไฟก่อนเดินเครื่องกำเนิดความร้อน



4. การบรรจุผ้าไซอบแห้งก่อนจำหน่าย

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นายทองวัน ปัญญาแก้ว
วัน เดือน ปีเกิด	19 กุมภาพันธ์ 2502
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาส่งเสริมการเกษตร สหกรณ์การเกษตร มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช พ.ศ. 2532
ประวัติการทำงาน	ปี 2524-2534 สำนักงานเกษตรอำเภอป่าซาง ปี 2535-2538 สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านไช้ ปี 2538 สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองลำพูน ปี 2538-ปัจจุบัน สำนักงานเกษตรอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน