

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

การศึกษาเรื่องเทคโนโลยีการอบแห้งลำไย และผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเทคโนโลยีการอบแห้งลำไย ต้นทุนผลตอบแทนทางเศรษฐกิจการอบแห้งลำไยและปัญหาอุปสรรคในการอบแห้งลำไย ผู้ให้ข้อมูลในการศึกษารั้งนี้คือ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน ที่ดำเนินการอบแห้งลำไยซึ่งได้จากประชากรตัวอย่างจำนวน 148 ราย โดยใช้เครื่องมือในการศึกษาคือ แบบสัมภาษณ์และวิเคราะห์ข้อมูลใช้ตารางแจกแจงความถี่หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าต่ำสุด ค่าสูงสุด ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

จากการศึกษาพบว่าสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ให้ข้อมูลมีอายุเฉลี่ย 45 ปี อายุต่ำสุด 24 ปี อายุสูงสุด 55 ปี มีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษามากถึงร้อยละ 79 รองลงมาร้อยละ 17.6 มีระดับการศึกษามัธยมศึกษาร้อยละ 3.4 พบว่าเป็นระดับอนุปริญญา

1. จำนวนสมาชิกและแรงงานทำการเกษตรในครัวเรือน

ครัวเรือนของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนมากมีรายได้จากภาคเกษตรกรรม รายได้ต่ำสุด 120,000 บาท สูงสุด 410,000 บาท ร้อยละ 37.8 มีรายได้อยู่ในช่วง 100,001-200,000 บาท รายได้โดยเฉลี่ย 174,069 บาท รองลงมาเป็นรายได้้นอกภาคเกษตรเฉลี่ยครัวเรือนละ 85,108 บาท รายได้นอกภาคเกษตรต่ำสุด 11,000 บาท สูงสุด 700,000 บาท รายได้ส่วนใหญ่ร้อยละ 44.6 อยู่ในช่วง 50,001-100,000 บาท

2. การรับรู้เรื่องการอบแห้งลำไย

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ได้รับความรู้เรื่องการอบแห้งลำไยจากหน่วยงานราชการคือ สำนักงานเกษตรอำเภอป่าซางมากกว่าแหล่งอื่นๆ ถึงร้อยละ 87.9 รองลงมาคือเพื่อนบ้านที่ประสบความสำเร็จร้อยละ 12.8

3. การเข้ารับการฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการอบแห้งลำไย

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร้อยละ 80.4 เคยเข้ารับการฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการอบแห้งลำไย

4. จำนวนปีที่ดำเนินการอบแห้งลำไย

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร้อยละ 59.5 ดำเนินการอบแห้งลำไยต่อเนื่องเป็นปีที่ 2

5. แหล่งเงินทุนในการอบแห้งลำไย

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใช้เงินมากกว่า 1 แหล่ง ใช้เงินทุนของตนเองในการอบแห้งลำไยร้อยละ 50.3 ได้รับการสนับสนุนจากกองทุนรวมเพื่อช่วยเหลือเกษตรกร(คชก.) ร้อยละ 25.9 กู้จากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ร้อยละ 13.9 กู้จากญาติพี่น้องร้อยละ 8.2 และกู้จากสหกรณ์การเกษตรอำเภอป่าซางร้อยละ 1.7

ตอนที่ 2 ข้อมูลการใช้เทคโนโลยีและกรรมวิธีการอบแห้งลำไย

1. พันธุ์ลำไยที่ใช้ในการอบแห้ง

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใช้พันธุ์ลำไยมากกว่า 1 พันธุ์ ส่วนใหญ่ใช้พันธุ์ลำไยพันธุ์ดอในการอบแห้งร้อยละ 75.5 พันธุ์เหั่วร้อยละ 24.5

2. ชนิดเตาอบที่ใช้ในการอบ

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทั้งหมด ใช้เตาอบชนิดใช้น้ำมันโซล่าเป็นเชื้อเพลิง

3. ปริมาณบรรจุลำไยผลสด

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่บรรจุลำไยผลสดปริมาณ 2,000 กิโลกรัมต่อเตาร้อยละ 77.7 รองลงมาบรรจุปริมาณ 2,300 กิโลกรัมต่อเตาร้อยละ 8.1

4. วิธีการบรรจุลำไยผลสด

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทั้งหมด นิยมบรรจุลำไยผลสดโดยการแบ่งออกเป็นชั้นๆ จำนวน 3 ชั้น แต่ละชั้นมีตาข่ายรองรับ

5. ขั้นตอนและกรรมวิธีการอบแห้งลำไย

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนมากมีกรรมวิธีการอบแห้งดังนี้

1. นำลำไยผลสดที่ผ่านการคัดเกรดเบื้องต้นด้วยแรงงานคนก่อนการรูด ทำให้เป็นลำไยร่วง บรรจุในเตาอบเป็นชั้นๆ จำนวน 3 ชั้นๆ ละ 500-700 กิโลกรัม แต่ละชั้นมีตาข่ายรองรับ นิยมใช้ลำไยผลใหญ่อยู่ในชั้นที่ 1 ให้เกลี่ยลำไยแต่ละชั้นให้สม่ำเสมอ ขนาดบรรจุเตาละ 2,000 กิโลกรัม

2. เปิดเครื่องกำเนิดความร้อน ปลั๊กอุณหภูมิเริ่มต้นที่ 80 หรือ 90 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 1-4 ชั่วโมงแรกจะมีการระเหยของน้ำในปริมาณมากมองเห็นได้ชัด นำเอากระสอบป่านมาวางปิดทับผลลำไยให้มีมิติชิดเพื่อควบคุมความร้อนให้กระจายอย่างทั่วถึง ควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาตามกำหนด

ในกรณีเริ่มที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียสในระยะเวลา 18-20 ชั่วโมง จะทำการพลิกกลับครั้งที่ 1 แล้วจึงเริ่มอุณหภูมิที่ 70 องศาเซลเซียส ในระยะเวลา 15-16 ชั่วโมง ทำการพลิกกลับครั้งที่ 2 และเริ่มที่อุณหภูมิที่ 60 องศาเซลเซียส ระยะเวลาประมาณ 14 ชั่วโมง จึงพบว่าลำไยอบแห้งมีคุณภาพตรงตามความต้องการของตลาด

ส่วนอีกวิธีการหนึ่ง สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเริ่มอบแห้งลำไยที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 22 ชั่วโมง และทำการพลิกกลับครั้งที่ 1 เริ่มดำเนินการอบต่อไปที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ในระยะเวลา 28 ชั่วโมง แล้วจึงทำการตรวจสอบคุณภาพก่อนยุติการอบ

การพลิกกลับลำไยแต่ละครั้งหากใช้ระบบรอกคิ่งตาข่ายจะทำให้สะดวกและผลผลิตลำไยอบแห้งจะมีปริมาณแตกเสียหายน้อยกว่าการพลิกกลับ โดยวิธีการ โภยด้วยแรงงานคน

6. อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบแห้งลำไย

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนมากใช้อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 18 ชั่วโมง พลิกกลับครั้งที่ 1 แล้วใช้อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 16 ชั่วโมง แล้วพลิกกลับครั้งที่ 2 ใช้อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 14 ชั่วโมง แต่ขณะเดียวกันมีสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางส่วน ใช้อุณหภูมิเริ่มต้น 90 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 22 ชั่วโมง พลิกกลับ 1 ครั้ง แล้วเริ่มที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 28 ชั่วโมง

7. เทคนิคที่ใช้ในการอบแห้งลำไยให้มีคุณภาพดี

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรให้ข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคที่ใช้ในการอบแห้งลำไยหลายวิธีการดังนี้

1. ใช้ลำไยพันธุ์ดอในการอบแห้งทำให้ได้ผลผลิตลำไยแห้งมีผิวเปลือกเป็นสีทอง
2. การคัดเกรดลำไยผลสดก่อนการอบหากไม่ได้คัดเกรดด้วยเครื่องร่อน ควรมีการคัดเกรดด้วยแรงงานคนเป็นเบื้องต้น ทำให้ลำไยแห้งสม่ำเสมอดีกว่าการอบแห้งแบบคละ
3. ใช้ลำไยผลสดเท่านั้นในการอบจะได้คุณภาพลำไยอบแห้งที่ดี ถ้าหากลำไยค้างคืนแตกเน่า หรือมีพันธุ์อื่นปลอมปนจะทำให้คุณภาพลำไยอบแห้งไม่ดี

8. การตรวจคุณภาพลำไยอบแห้ง

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทั้งหมด มีการตรวจคุณภาพลำไยอบแห้งด้วยการอาศัยประสบการณ์ สุ่มตัวอย่าง แกะดูสีเนื้อลำไย จับเนื้อลำไยแล้วไม่เหนียวติดมือ เมื่อกัดกรอบ จึงมักมีปัญหาที่ขาดประสบการณ์

9. การคัดเกรดก่อนขาย

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่มีการคัดเกรดลำไยก่อนขายร้อยละ 94.6 รองลงมา ร้อยละ 5.4 ขายคละ

10. วิธีการคัดเกรด

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทั้งหมด มีการคัดเกรดก่อนขายโดยใช้เครื่องร่อน ซึ่งเครื่องร่อนดังกล่าวบริษัทรับซื้อนำมาบริการแก่ลูกค้า จนเป็นที่น่าสงสัยเรื่องของคุณภาพและ การคิด

11. ขนาดการจัดชั้นคุณภาพ

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่ใช้เครื่องร่อนในการคัดเกรดลำไยจะถูกแบ่ง ออกเป็น 4 ขนาดคือ AA, A, B และ C โดยมีขนาดเฉลี่ยดังนี้

AA เส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่กว่า 25 มิลลิเมตร

A เส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่กว่า 22 มิลลิเมตร

B เส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่กว่า 20 มิลลิเมตร

C เส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่กว่า 18 มิลลิเมตร

12. แหล่งจำหน่ายลำไยอบแห้ง

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่จำหน่ายลำไยอบแห้งแก่บริษัทเอกชน ร้อยละ 94.6 และร้อยละ 5.4 ขายคละมีพ่อค้ามารับซื้อถึงบ้าน

ตอนที่ 3 ต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ

1. ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งต่อเตา

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่มีต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งต่อเตา โดยเฉลี่ย 37,827 บาท ต่ำสุด 33,100 บาท สูงสุด 48,800 บาท ร้อยละ 64.2 ใช้เงินทุนอยู่ระหว่าง 35,001-40,000 บาท รองลงมา 30,000-35,000 บาท ร้อยละ 18.9

2. รายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้งต่อเตา

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่ มีรายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้งเฉลี่ย 41,640 บาทต่อเตา ต่ำสุด 35,275 บาท สูงสุด 51,600 บาท ร้อยละ 56.1 จำหน่ายมีรายได้อยู่ที่ 40,001-45,000 บาทต่อเตา

3. จำนวนครั้งในการใช้เตาอบต่อปีต่อเตา

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่ใช้เตาอบต่อปีต่อเตาเฉลี่ย 13 ครั้ง ต่ำสุด 9 ครั้ง สูงสุด 15 ครั้ง ร้อยละ 29.1 ใช้จำนวน 21 ครั้ง ร้อยละ 22.3 ใช้จำนวน 14 ครั้ง

4. ราคาเตาอบพร้อมอุปกรณ์

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรซื้อเตาอบลำไยพร้อมอุปกรณ์ในราคาต่ำสุด 37,000 บาท สูงสุด 40,000 บาท ราคาเฉลี่ย 39,716 บาทต่อเตา ร้อยละ 86.5 ซื้อในราคา 40,000 บาท รองลงมา ร้อยละ 12.4 ซื้อในราคา 38,000 บาท

5. อายุการใช้งานของเตาอบ

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคาดว่าอายุการใช้งานของเตาอบประมาณ 5 ปี

6. ราคาซากเตาอบ

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนมากประมาณราคาซากเตาอบหลังหมดอายุการใช้งาน 2,000 บาท ร้อยละ 81 ราคาต่ำสุด 1,500 บาท ราคาสูงสุด 2,500 บาท ราคาเฉลี่ย 1,999 บาท และค่าเสื่อมของเตาอบแต่ละครั้งในการใช้อบลำไยประมาณ 585 บาท

ตอนที่ 4 ปัญหาและอุปสรรค

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนมากประสบปัญหาอุปสรรคดังนี้

1. ด้านผลผลิต พบว่าลำไยผลสดมีราคาสูง อันเนื่องมาจากมีผู้ดำเนินการผลิตลำไยอบแห้งมีจำนวนมาก ปริมาณการบรรจุลำไยสดต่อเตาสูงถึง 2,000 กิโลกรัม จึงเกิดการแข่งขันด้านการรับซื้อผลผลิตลำไยสด และมักพบการนำลำไยพันธุ์อื่นปลอมปนอีกด้วย

2. ด้านเงินทุน พบว่าเกิดการขาดแคลนเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการอบแห้งลำไย การอบแห้งลำไย 1 ตัน จำนวน 2,000 กิโลกรัม ต้องใช้เงินทุนเฉลี่ย 37,827 บาท ใช้ระยะเวลาดำเนินการ 2-3 วัน ดังนั้นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องมีทุนดำเนินการ 2-3 เท่าในการดำเนินการ 1 ตัน และต้องนำผลผลิตลำไยอบแห้งไปจำหน่ายทุกๆ 2 ตันต่อครั้ง

3. ด้านแรงงาน พบว่าเกิดการขาดแคลนแรงงาน การอบแห้งลำไยจำเป็นต้องมีอย่างเพียงพอที่จะต้องมี การควบคุมอุณหภูมิ และการทำงานของเครื่องกำเนิดความร้อน แรงงานจึงต้องอยู่ประจำตลอด เวลา ลักษณะงานไม่เป็นที่นิยมของแรงงานจึงต้องเสียค่าจ้างในอัตราสูง

4. ด้านน้ำมันเชื้อเพลิง พบว่ามีปัญหาน้อยกว่าประเด็นอื่นๆ เท่าที่พบคือปัญหาการขนส่ง น้ำมันเชื้อเพลิงและค่าน้ำมันลอยตัว

5. ด้านเทคนิควิธีการ พบว่าเกิดปัญหาเรื่องการพลิกกลับลำไย ซึ่งมีการแตกของผลผลิต ลำไยกระทบถึงคุณภาพผลผลิตลำไยอบแห้ง

6. ด้านคุณภาพและการคัดเกรด ไม่มีเครื่องมือมาตรฐานในการวัดความชื้น ขาดการควบคุมเครื่องร้อนในการคัดเกรด

7. ด้านตลาด พบว่าขาดการควบคุมราคาซื้อขายผลผลิตลำไยอบแห้ง ภาวะราคาไม่แน่นอน

5.2 อภิปรายผล

1. การใช้เทคโนโลยีและกรรมวิธีการอบแห้งลำไย

ในการอบแห้งลำไยของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ส่วนมากนิยมใช้พันธุ์ลำไยพันธุ์ดอ เพราะเป็นพันธุ์เบา ผลผลิตออกก่อนพันธุ์อื่น มีพื้นที่ปลูกมากผลผลิตมาก ที่สำคัญพบว่าเมื่อผ่านการอบแห้งแล้วลำไยพันธุ์ดอมีสีเปลือกเป็นสีเหลืองทอง สวยงามต่างจากพันธุ์อื่นๆ สอดคล้องกับที่รัตนมา (2538:1) ที่กล่าวถึงพันธุ์ลำไยพันธุ์ดอว่ามีความเหมาะสมในการอบแห้ง มีสีเปลือกเป็นสีเหลืองทองเมื่ออบแห้งแล้ว และประหยัด (2540 :2) ยังกล่าวว่า ถ้าต้องการให้สีเปลือกของลำไยอบแห้งมีสีเหลืองทอง ควรใช้ลำไยพันธุ์ดอเท่านั้น แต่มีบางส่วนที่พบว่ามีการใช้พันธุ์อื่นแล้ว ซึ่งเป็นการใช้อบในช่วงหลังๆ เนื่องจากผลผลิตลำไยพันธุ์ดอเริ่มมีปริมาณลดน้อยลง

ชนิดเตาอบที่สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนิยมใช้มาก คือเตาอบที่ใช้ น้ำมันโซลาร์เป็นเชื้อเพลิงจุดไฟกำเนิดความร้อน ทั้งนี้เป็นที่ยอมรับในด้านความสะดวกต่อการควบคุมการทำงาน

ขนาดบรรจุลำไยผลสดบรรจุได้ 2,000 กิโลกรัม และมีการแบ่งออกเป็น 3 ชั้น โดยชั้นแรกนิยมใช้ลำไยผลใหญ่แต่ละชั้นที่แบ่ง ถ้าใช้ตาข่ายจะสะดวกในการพลิกกลับโดยการใส่ระบบรอกถึงขึ้นเป็นชั้นๆ หลังจากวางแต่ละชั้นลงในเตาต้องมีการเกลี่ยผลลำไยให้สม่ำเสมอ การคุมด้วยกระสอบป่านจะเริ่มดำเนินการภายหลังจากเริ่มอบลำไยได้ประมาณ 1-4 ชั่วโมง เพื่อเป็นการควบคุมอุณหภูมิความร้อนให้กระจายทั่วเตาและมีระดับสม่ำเสมอ

มีการใช้อุณหภูมิและระยะเวลาอยู่ 2 แบบคือ แบบที่เริ่มอบแห้งลำไยด้วยระดับอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 18 ชั่วโมง แล้วจึงทำการพลิกกลับครั้งที่ 1 ปรับอุณหภูมิที่ระดับ 70 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 16 ชั่วโมง แล้วทำการพลิกกลับครั้งที่ 2 อบต่อในอุณหภูมิระดับ 60 องศาเซลเซียส ระยะเวลาประมาณ 14 ชั่วโมง จึงยุติการอบได้ ส่วนอีกแบบหนึ่งคือ เริ่มอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 28 ชั่วโมง แล้วจึงทำการสุ่มตัวอย่าง ตรวจสอบคุณภาพลำไยอบแห้งและยุติการอบแห้งในที่สุด

แหล่งความรู้ในการอบแห้งลำไยคือ สำนักงานเกษตรอำเภอป่าซาง จึงทำให้เทคนิคในการอบแห้งลำไยมีความคล้ายคลึงกัน ได้แก่ การคัดเกรดลำไยสดก่อนการอบโดยใช้แรงงานคน การใช้ลำไยผลสดไม่ค้ำคั้น ไม่แตกเน่าหรือใช้พันธุ์อื่นปลอมปน จะทำให้ได้คุณภาพลำไยอบแห้งที่ดี การตรวจสอบคุณภาพลำไยอบแห้งว่ามีคุณภาพ ความชื้นพอเหมาะหรือไม่ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอาศัยความชำนาญเฉพาะตัว ได้แก่ การแกะดูสีเนื้อลำไย จับดูเนื้อไม่เหนียวติดมือและเมล็ดกรอบ แสดงว่าลำไยแห้งได้ที่แล้ว ยุติการอบแห้งทิ้งไว้ให้เย็นบรรจุกระสอบเก็บไว้รอการจำหน่าย

ก่อนการจำหน่ายตามจุดรับซื้อของบริษัทเอกชนจะเตรียมเครื่องร่อนคัดเกรดไว้บริการลูกค้า โดยมีการคัดเกรดอยู่ 4 ขนาดคือ AA ,A ,B และ C โดยมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของแต่ละขนาดดังนี้ 25, 22, 20, 18 มิลลิเมตร ขนาดดังกล่าวข้างต้นไม่มีการตรวจสอบว่ามีขนาดตามระบุหรือไม่

2. ต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากการอบแห้งลำไย

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องลงทุนในการผลิตลำไยอบแห้งต่อเตาด้านต่างๆ ได้แก่ การซื้อลำไยผลสด ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ค่าไฟฟ้า ค่าแรงงาน ค่าดำเนินการต่างๆ วงเงินต่อเตาอยู่ในระหว่าง 35,001-40,000 บาท ทั้งนี้ยังมีค่าเสื่อมของเตาอบพร้อมอุปกรณ์อีกครั้งละ 585 บาท ในเกณฑ์มาตรฐานการบรรจุลำไยผลสด 2,000 กิโลกรัม จะได้ปริมาณลำไยอบแห้ง 600 กิโลกรัม

พบว่าราคาต้นทุนโดยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 59-68 บาท รายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้ง ถ้าหากนำลำไยผลสดขนาดใหญ่ๆ เข้าอบแห้ง จะทำให้ได้ลำไยอบแห้งที่มีขนาด AA หรือ A ในปริมาณมาก การจำหน่ายก็จะมีรายได้มากขึ้น เกษตรที่รับซื้อได้แก่ AA ,A และ B ในอัตราราคา 90, 65, 30 ราคาขึ้นลงอยู่ที่ระดับ 1-2 บาทต่อกิโลกรัม รายได้จากการจำหน่ายจะอยู่ในระหว่าง 40,001-45,000 บาท หรือราคาต่อกิโลกรัมแห้ง 67-75 บาท ส่วนเหลือของรายได้อยู่ที่ 7-8 บาทต่อกิโลกรัม หรือ 4,200-4,800 บาทต่อเตา ดังนั้นถ้า 1 ปี สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำเป็นการอบแห้งลำไยอยู่ 13 ครั้ง ผลตอบแทนที่ได้อยู่ระหว่าง 54,600-62,400 บาทต่อเตา เตาอบลำไย 1 เตา สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคาดว่าจะมีอายุการใช้งานได้ 5 ปี ดังนั้นผลตอบแทนที่ได้อยู่ระหว่าง 273,000-312,000 บาท จึงนับได้ว่าเป็นกิจกรรมที่มีผลตอบแทนที่สูงพอสมควร

3. ปัญหาและอุปสรรค

สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนมากมีปัญหาเกี่ยวกับการขาดเงินทุนหมุนเวียน เพราะในการอบแห้ง 1 เตา ต้องใช้เงินทุน 35,000-40,000 บาท จึงจำเป็นต้องรับนำผลผลิตอบแห้งไปจำหน่ายเพื่อให้ได้เงินมาลงทุนดำเนินการต่อ จึงทำให้เกิดปัญหาอื่นๆ ตามมา ได้แก่ ปัญหาด้านคุณภาพและการคัดเกรด มักถูกกดราคาด้วยวิธีการต่างๆ ส่วนปัญหาอื่นๆ มีความรุนแรงน้อยลง เช่น ปัญหาด้านผลผลิตราคาแพง แรงงานหายาก เป็นต้น

5.3 ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากผลการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยขอเสนอแนะความคิดเห็นบางประการ เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปพิจารณาปรับใช้ให้เกิดประโยชน์

1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ควรมีการระดมเงินทุนจากสมาชิกในลักษณะการถือหุ้น และจัดหาแหล่งเงินทุนดอกเบี้ยต่ำหรือปลอดดอกเบี้ย สนับสนุนกองทุนหมุนเวียนของกลุ่มฯ ให้มากขึ้น
2. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ควรมีการฝึกอบรมความรู้แก่สมาชิก โดยการประสานกับฝ่ายวิชาการของภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง

3. หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องควรมีมาตรการตรวจสอบเครื่องร้อนคัดเกรดลำไยอบแห้ง และการตรวจวัดความชื้นในลำไยอบแห้งให้เข้มงวดเพื่อป้องกันการเอารัดเอาเปรียบ

4. ภาครัฐควรสนับสนุนให้สถาบันกลุ่มเกษตรกร พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออกและขยายตลาดให้กว้างขึ้น

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยเรื่องเทคโนโลยีการอบแห้งลำไย และผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน เป็นการศึกษาครั้งแรกซึ่งถ้าหากจะให้เป็นประโยชน์มากขึ้น ควรมีการศึกษาในด้านต่างๆ เพิ่มขึ้นดังนี้

1. ควรศึกษาเรื่องการพัฒนาคุณภาพลำไยอบแห้งที่ตรงกับความต้องการของตลาดเกี่ยวกับวิธีการอบแห้ง อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้ง
2. ควรศึกษาเรื่องการพัฒนาการแปรรูปลำไยในรูปแบบใหม่ เพื่อนำมาส่งเสริมเผยแพร่ แก่สมาชิกสถาบันเกษตรกรและผู้ประกอบการอื่นๆ นำไปปรับใช้
3. ควรศึกษาเรื่องการรับรองคุณภาพลำไยอบแห้งเพื่อการส่งออก