สารบาญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบาญตาราง	ญ
สารบาญภาพ	ฏ
บทที่ 1 บทนำ	
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา	2
นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและวิธีการศึกษา	
ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
กรอบแนวคิดในการศึกษา	5
ขอบเขตการศึกษาและวิธีการศึกษา	6
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	8
บทที่ 3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับลำไย และการทำไวน์ลำไยของสหกรณ์ฯ	
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับลำไย	12
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์	28
กฎหมายไทยเกี่ยวกับสุราแช่ชนิด สุราผลไม้	37
ไวน์ผลไม้	39
ไวน์ลำไย	46
ไวน์ลำไยของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด	47
บทที่ 4 ต้นทุนและผลตอบแทนของการทำไวน์ลำไย	
ต้นทุนการทำไวน์ลำไย	64
ผลตอบแทนการทำไวน์ลำไย	100

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญ (ต่อ)

	หน้า
การตัดสินใจในการลงทุนโครงการทำไวน์ลำไย	100
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการศึกษา	104
ข้อจำกัดของการศึกษา	105
ข้อเสนอแนะ	105
บรรณานุกรม	108
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก งบการเงินของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด	111
ภาคผนวก ข ประกาศกระทรวงการคลัง	121
ภาคผนวก ค มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	125
ประวัติผู้เขียน	129

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงช่วงเวลาการออกดอก การเก็บเกี่ยว และคุณลักษณะพิเศษของลำไยกะโหลกบางพันธุ์	17
2	แสดงน้ำหนักผล เปลือก เนื้อ เมล็ดของลำไย	17
3	แสดงจำนวนจังหวัดและอำเภอที่ควรกำหนดเป็นเขตเกษตรเศรษฐกิจสำหรับ ลำไย จำแนกเป็นรายภาคและทั้งประเทศ	23
4	แสดงพื้นที่ความเหมาะสมที่สุดที่ประกาศเป็นเขตเกษตรเศรษฐกิจสำหรับลำไย	24
5	แสดงการกำหนดเกรดมาตรฐานลำไยของประเทศไทย	25
6	แสดงราคาลำไยสดช่วงเดือน สิงหาคม 2543	26
7	แสดงพื้นที่ปลูกทั้งหมด พันธุ์ ผลผลิตเฉลี่ยทางวิชาการ ผลผลิตเฉลี่ยของเกษตรกร และแหล่งปลูกลำไย	27
8	แสดงพื้นที่ให้ผลผลิต ผลผลิตและผลผลิตเฉลี่ยของลำไยในปี พ.ศ. 2541-2544	27
9	แสดงคณะกรรมการดำเนินการสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด	50
10	แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิตไวน์	66
11	แสดงรายละเอียดเครื่องใช้สำนักงาน	67
12	แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานระหว่างเดือนมกราคม-ธันวาคม พ.ศ. 2545	68
13	แสดงรายละเอียดค่าแรงของพนักงานฝ่ายผลิต	70
14	แสดงรายละเอียดค่าแรงงานฝ่ายสต๊อก, ฝ่ายขาย,เหรัญญิก	71
15	แสดงยอดรวมต้นทุนการผลิตไวน์ผลไม้ชนิดต่าง ๆ	74
16	แสดงปริมาณไวน์ชนิดต่าง ๆที่ผลิตเสร็จระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม พ.ศ. 2545	75
17	แสดงการเทียบอัตราร้อยละของปริมาณไวน์ที่ผลิตเสร็จแต่ละชนิด	76
18	แสดงการคำนวณปริมาณขายไวน์ขวดใหญ่	77
19	แสดงการคำนวณปริมาณขายไวน์ขวดกลาง	78
20	แสดงการคำนวณปริมาณขายไวน์ขวดเล็ก	79
21	แสดงการคำนวณปริมาณขายไวน์ชนิดต่างๆระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม พ.ศ. 2545	80

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
22	แสดงยอดขายไวน์แต่ละชนิดระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม	81
23	แสดงการเทียบอัตราร้อยละของยอดขายไวน์แต่ละชนิดระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม	82
24	แสดงการคำนวณค่าใช้จ่ายในการผลิตไวน์ลำไยระหว่างเดือนพฤษภาคม- ธันวาคม	83
25	แสดงมูลค่าอากรแสตมป์ไวน์ลำไยระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม พ.ศ. 2545	85
26	แสดงปริมาณไวน์ลำไยที่งื่นเสียภาษีระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม พ.ศ. 2545	87
27	แสดงการคำนวณมูลค่าค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจของไวน์ลำไย	95
28	แสดงการคำนวณมูลค่าค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของไวน์ลำไย	96

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แสดงลักษณะของระบบต้นทุนกระบวนการ	10
2	กระบวนการผลิตแบบเรียงลำดับ	11
3	แสดงขั้นตอนการผลิตไวน์ผลไม้ทั่วไป	45
4	แสดงวงจรการผลิตไวน์ลำไยของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด	55
5	ลำไยอบแห้งที่เตรียมทำไวน์	57
6	การนำเนื้อลำไยอบแห้งผสมกับน้ำต้ม ให้เข้ากัน แล้วเติมสารโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ (KMS) ลงไป	57
7	การยกหม้อลงจากเตาเพื่อทิ้งไว้ให้เย็น	58
8	การนำลำไยที่ผสมแล้วเทใส่ถังหมัก	58
9	การเทน้ำตาลที่เย็นแล้วลงในถังหมัก	59
10	การใช้ไม้พายคนน้ำตาลและน้ำลำไยผสมให้เข้ากัน	59
11	การเติมเชื้อยีสต์ลงในถังหมักลำไยและกวนให้เข้ากัน	60
12	เมื่อเชื้อยีสต์แตกตัวมีฟองขึ้น (ทำสตาร์ทเตอร์) ทิ้งไว้ 2 อาทิตย์ ตักกากลำไยออก	60
13	ถังแสตนเลสที่ใช้บ่มน้ำไวน์ประมาณ 3-6 เดือน	61
14	การกรองไวน์ด้วยเครื่องกรอง	61
15	การนำไวน์ที่กรองแล้วบรรจุลงในถังพลาสติกเล็กฝาแคบเพื่อบ่มต่อและเตรียมกรอกใส่ขวด	62
16	การบรรจุขวดและติดสติกเกอร์	62
17	การบรรจุกล่องเพื่อเตรียมนำออกจำหน่าย	63
18	ไวน์ที่พร้อมจำหน่ายที่สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด	63
19	แสดงแบบฟอร์มโครงสร้างต้นทุนการผลิตและราคาขาย ณ โรงงานสุรา ไวน์ขวดใหญ่	89
20	แสดงแบบฟอร์มโครงสร้างต้นทุนการผลิตและราคาขาย ณ โรงงานสุรา ไวน์ขวดกลาง	90
21	แสดงแบบฟอร์มแบบแจ้งราคาขายสุรา ณ โรงงาน	91

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved