



รายงานฉบับสมบูรณ์

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Business community Enterprise

โครงการ: การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพ
ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล
ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง (ปีที่ 2)



ผู้รับผิดชอบโครงการ :

รองศาสตราจารย์ชมพูนุช ไสมาสัยและคณะ

**คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาเขตตรัง**

**สนับสนุนงบประมาณโดยสำนักงานปลัด
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม
ประจำปีงบประมาณ 2568**

คำนำ

รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง ภายใต้แผนงานการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ซึ่งได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในปีงบประมาณ 2568 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) เพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขัน และวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน โดยรายงานฉบับนี้ประกอบไปด้วยข้อมูลรายละเอียดโครงการ ผลการดำเนินกิจกรรม ผลการประเมินโครงการโดยผู้รับบริการ และสรุปผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2568

คณะผู้ดำเนินโครงการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยวิทยาเขตตรัง

2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญภาพ	ค
สารบัญตาราง	ง
บทสรุปผู้บริหาร	จ
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
บทที่ 2 ผลการดำเนินโครงการปีที่ 2	23
2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ	24
2.2 ขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด	25
2.2.1 กิจกรรมที่ 1	25
2.2.2 กิจกรรมที่ 2	27
2.2.3 กิจกรรมที่ 3	31
2.2.4 กิจกรรมที่ 4	34
บทที่ 3 ผลการประเมินกิจกรรม	36
3.1 ผลการประเมินการอบรมก่อน-หลังในกิจกรรมที่ 1	36
3.2 ผลการประเมินกิจกรรมที่ 3	45
3.3 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ	62
3.4 ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของการผลิตกุ้งแห้ง	70
บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน	74
4.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม	74
4.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	74
4.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ	76
4.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ	77
4.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ	78
ภาคผนวก ก	82
ภาคผนวก ก-1	83
ภาคผนวก ก-2	85
ภาคผนวก ก-3	87
ภาคผนวก ก-4	89
ภาคผนวก ก-5	92

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1 กระบวนการตากแห้งกุ้ง	25
ภาพที่ 2.2 กระบวนการกะเทาะเปลือกกุ้งแห้ง	26
ภาพที่ 2.3 กระบวนการตากเตรียมตัวอย่างกุ้งแห้ง 3 วิธี	27
ภาพที่ 2.4 ตัวอย่างกุ้งแห้งนำส่งตรวจวิเคราะห์	28
ภาพที่ 2.5 กิจกรรมกลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย	32
ภาพที่ 2.6 Logo ของกลุ่ม	32
ภาพที่ 2.7 หน้าเพจ Facebook	33
ภาพที่ 2.8 ตัวอย่างกระปุกใส่ฝาเกลียว	34
ภาพที่ 2.9 กิจกรรมการถอดบทเรียนเทคนิคการบรรจุ	34
ภาพที่ 2.10 กิจกรรมการถอดบทเรียนเทคนิคการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง	35
ภาพที่ 3.1 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมพัฒนากระบวนการ	45
ภาพที่ 3.2 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสต่อผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็ม	54
ภาพที่ 3.3 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมในโครงการด้านต่าง ๆ	69

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านจุลินทรีย์ตัวอย่างกุ้งแห้งสดเค็ม	28
ตารางที่ 2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์โลหะหนักในตัวอย่างกุ้งแห้งสดเค็ม	29
ตารางที่ 2.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการของตัวอย่างกุ้งแห้งสดเค็ม	30
ตารางที่ 3.1 ร้อยละระดับความพึงพอใจก่อนการอบรมพัฒนาระบบการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือกการปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง	40
ตารางที่ 3.2 ร้อยละระดับความพึงพอใจหลังการอบรมพัฒนาระบบการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือกการปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง	41
ตารางที่ 3.3 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมพัฒนาระบบการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือก	43
ตารางที่ 3.4 ผลการประเมินการอบรมก่อน-หลังเรื่องการพัฒนากลยุทธ์การตลาด ช่องทางการขาย และสื่อประชาสัมพันธ์	55
ตารางที่ 3.5 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการวางแผนการตลาดก่อน-หลังการอบรม	57
ตารางที่ 3.6 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับความเข้าใจเรื่องช่องทางการขายก่อน-หลังการอบรม	59
ตารางที่ 3.7 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับความเข้าใจเรื่องสื่อประชาสัมพันธ์ก่อน-หลังการอบรม	61
ตารางที่ 3.8 ผลการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมของโครงการ	65
ตารางที่ 3.9 การวิเคราะห์ทางการเงินของการผลิตกุ้งแห้ง	70
ตารางที่ 3.10 สรุปผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของกุ้งแห้ง ขนาด 300 กรัม	71
ตารางที่ 3.11 สรุปผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของกุ้งแห้ง ขนาด 200 กรัม	72
ตารางที่ 3.12 สรุปผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของกุ้งแห้ง ขนาด 100 กรัม	73

บทสรุปผู้บริหาร

ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งเป็นสินค้าที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมของชุมชนตำบลตะเสะ อำเภอสำราญ จังหวัดตราด ในพื้นที่อยู่ติดชายฝั่งทะเลอันดามัน มีชาวประมงพื้นบ้านที่มีการจับสัตว์น้ำหลายชนิด เช่น ปลาหลังเขียว ปลาจวด กุ้งหัวเรียว และปู สัตว์น้ำเหล่านี้เมื่อจับได้แล้วมีการจำหน่ายในพื้นที่และนอกพื้นที่ ส่วนหนึ่งกลุ่มแปรรูปจะมีการนำสัตว์น้ำเหล่านี้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เช่น ปลาหวาน ปลาเค็ม กุ้งแห้ง เนื้อปูแกะ การแปรรูปอาหารทะเลตากแห้งเป็นการถนอมอาหารโดยใช้เกลือเพื่อช่วยในการยืดอายุการเก็บรักษา กรรมวิธีการแปรรูปกุ้งแห้งจะมีการใส่เกลือเช่นกัน ปัญหาส่วนใหญ่ของผู้บริโภคได้กล่าวว่ากุ้งแห้งส่วนใหญ่มีรสเค็มจัด อาจเป็นเพราะผู้ผลิตต้องการให้กุ้งแห้งเก็บได้นาน จึงใส่เกลือในปริมาณที่สูงจึงทำให้กุ้งแห้งมักจะเค็ม ซึ่งทำให้ผู้บริโภคที่รักสุขภาพจึงมีข้อจำกัดในการซื้อกุ้งแห้งมาบริโภค กุ้งแห้งจากแหล่งผลิตต่าง ๆ ทำให้ผู้บริโภคไม่กล้าเสี่ยงซื้อมารับประทาน เพราะความเค็มของกุ้งแห้งเป็นปัจจัยที่จำกัดโอกาสในการขยายตลาดและความพึงพอใจของผู้บริโภค โครงการนี้จึงมุ่งเน้นการนำเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาปรับปรุงกระบวนการผลิต ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาสูตรให้มีอัตราส่วนของเกลือที่เหมาะสมเพื่อลดความเค็ม ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ และเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ชุมชนรับข้อมูลที่แท้จริงว่าการผลิตนั้นผลิตภัณฑ์มีคุณภาพระดับใด

ในการดำเนินกิจกรรมโครงการประจำปี 2568 ได้แบ่งกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีเป็น 4 กิจกรรมหลัก โดยมีผู้ได้รับการถ่ายทอดและกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตราด เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 15 ราย โดยมีความพึงพอใจของผู้เข้าอบรม ความพึงพอใจต่อเนื้อหาและข้อมูลที่ได้รับ ด้านการพัฒนากระบวนการจัดการวัตถุดิบ ด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยีการตาก การอบกุ้งแห้ง การกะเทาะเปลือก การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย ความพึงพอใจต่อการจัดการโครงการโดยรวมทั้งหมด เฉลี่ยอยู่ 4.72±0.45 กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะมีรายได้จากการจำหน่ายกุ้งแห้งที่ปรับกระบวนการผลิตจากนักวิจัย รวม 41,900 บาท ต้นทุนการผลิตรวม 7,022 บาท กำไรรวม 34,878 บาท เมื่อนำไปวิเคราะห์ทางการเงินของห่วงโซ่มูลค่าเดิมเพื่อวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการลงทุน โดยกำหนดอัตราคิดลด 6.5% ตามดอกเบี้ยกู้ยืม ธกส. พบว่า มีมูลค่าปัจจุบันของรายได้ (PVB) เท่ากับ 39,344.10 บาท มูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม (PVC) เท่ากับ 6,593.66 บาท มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 19,344.10 บาท และอัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR) เท่ากับ 5.97 การวิเคราะห์ทางการเงินของการดำเนินโครงการ มีความคุ้มค่าในการลงทุนเนื่องจากมูลค่าปัจจุบันสุทธิมีค่าเป็นบวกหมายความว่า เมื่อดำเนินโครงการรายได้ที่เกิดขึ้นกับชุมชนสูงกว่าค่าใช้จ่ายในการผลิต อัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR) มีค่าเท่ากับ 5.97 หมายความว่า เมื่อลงทุนไป 1 บาท จะได้ผลตอบแทนเท่ากับ 5.97 บาท หรือได้กำไรเท่ากับ 4.97 บาท สำหรับปี 2568 และคาดว่าผลตอบแทนดังกล่าวจะสามารถเพิ่มขึ้นในปีถัดไปและสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ในระยะยาว ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชน ความรู้ในกระบวนการจัดการวัตถุดิบกุ้งสด ให้สะอาด มีคุณภาพ ใช้ปริมาณเกลือและส่วนผสมที่เหมาะสม การผลิต

ที่ถูกสุขลักษณะด้วยสูตรลดเค็มส่วนผสมเกลือ 2 % น้ำตาล 2.3% น้ำส้มสายชู 0.02% และใช้เทคโนโลยีด้านการกะเทาะเปลือกกุ้ง การอบด้วยไฟฟ้า การบรรจุแบบสุญญากาศในการยืดอายุการเก็บรักษา ภายใต้ห่วงโซ่คุณค่า นอกจากนี้การที่ช่วยให้ชุมชนสามารถใช้สื่อโซเชียลมีเดียในการทำการตลาด เช่น การโพสต์ใน Facebook TikTok ทำให้ชุมชนมีความเข้าใจและทำให้เกิดการขยายตลาดให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น ทำให้ยอดการจำหน่ายเพิ่มมากขึ้นด้วยนวัตกรรมเพิ่มมูลค่านี้นี้ช่วยส่งเสริมวิธีคิดเกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ และในอนาคตทำให้สามารถดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ทำให้เป็นแหล่งผลิตที่รู้จักของผู้บริโภคต่อไป

บทที่ 1

รายละเอียดโครงการ

แบบฟอร์ม

2

5

6

7

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Building Community Enterprise : BCE




แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

☒ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง.....

2. ชื่อโครงการ: การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอดำรงสำราญ จังหวัดตรัง.

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) :

ยกระดับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์ของภาค (ประมง)

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
1. ชื่อ-สกุล ชมพูนุช โสมาลัย ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง อีเมล so_chompunooch@hotmail.com โทรศัพท์ 062-9411856	หัวหน้าโครงการ พัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง	การพัฒนากระบวนการ แปรรูปผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง ให้มีคุณภาพตาม มาตรฐาน	ความเชี่ยวชาญ - วิเคราะห์คุณภาพทางด้าน จุลชีววิทยาในผลิตภัณฑ์ ประมง, การแปรรูปอาหาร ทะเล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากสัตว์น้ำ
2. ชื่อ-สกุล ดร.อนันตนิช ชุมศรี ตำแหน่ง อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการประมง อีเมล anantanit.ch@gmail.com โทรศัพท์ 089-4741903	ผู้ร่วมโครงการ	การจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) แผนธุรกิจ(Business plan) และการวิเคราะห์ ห่วงโซ่อุปทาน	ความเชี่ยวชาญ การวิเคราะห์ทางสถิติขั้นสูง ด้วยโปรแกรม SPSS การพัฒนาเว็บแอปพลิเคชัน การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน
3. ชื่อ-สกุล ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก ตำแหน่ง อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการประมง อีเมล vongkok_a@yao.com โทรศัพท์ 097-2455941	ผู้ร่วมโครงการ	การประเมินผลลัพธ์ ผลกระทบ	ความเชี่ยวชาญ Calculus, Numerical methods และ Matlab การประเมินผลลัพธ์ ผลกระทบ
4. ชื่อ-สกุล รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อีเมล s.chuitnut58@hotmail.com โทรศัพท์ 095-504-1954	ผู้ร่วมโครงการ	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ สติ๊กเกอร์ เทคโนโลยีการ หมัก	ความเชี่ยวชาญ Ferment food Fishery product, Waste
5. ชื่อ-สกุล ดร.ประสิทธิ์ ศรีนคร ตำแหน่ง อาจารย์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ และเทคโนโลยี อีเมล: prasit.s@rmuts.ac.th โทรศัพท์ 081-8951165	ผู้ร่วมโครงการ	การพัฒนาอุปกรณ์ เครื่องมือการใช้ เทคโนโลยีในการอบแห้ง และการกะเทาะเปลือก กุ้งแห้ง	ความเชี่ยวชาญ : พลังงาน ทดแทน ก๊าซชีวภาพ เครื่องกล

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² เน้นประวัติแบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุก
คน

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

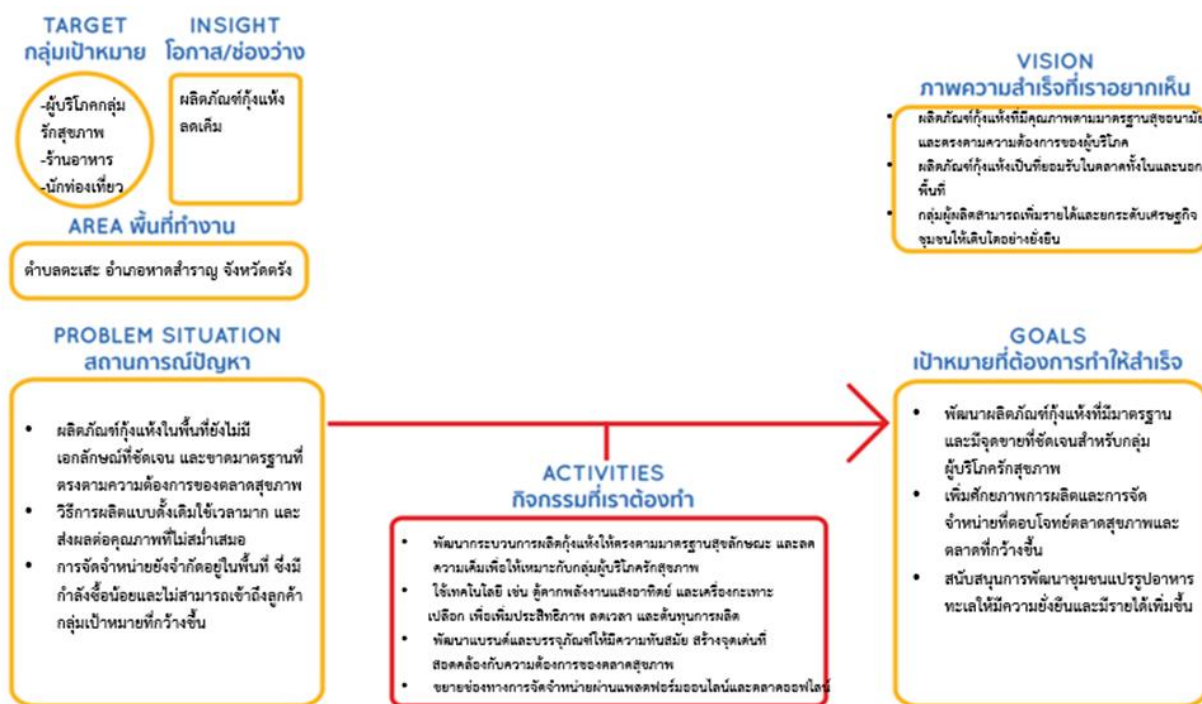
- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในข้อเสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ผ่านมา.....)
- ☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ☒ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☒ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) .โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) .โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ☐ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
- โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
- หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ
- ☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :

ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง เป็นพื้นที่ที่มีทรัพยากรทางทะเลอุดมสมบูรณ์ ชุมชนในพื้นที่มีอาชีพหลักคือการแปรรูปอาหารทะเล โดยเฉพาะการผลิตกุ้งแห้ง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งยังคงประสบปัญหาหลายด้าน เช่น รสชาติเค็มเกินไปซึ่งไม่ตอบโจทย์ตลาดผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ความไม่สม่ำเสมอของคุณภาพผลิตภัณฑ์ และต้นทุนการผลิตที่สูง อีกทั้งยังขาดความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในกระบวนการผลิต จากการดำเนินงานของนักวิจัยได้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้และจัดฝึกอบรมให้กับกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ โดยเน้นการพัฒนาการจัดการวัตถุดิบให้สะอาดสดใหม่ การพัฒนาสูตรกุ้งแห้งลดเค็มที่มีความเหมาะสมต่อสุขภาพ และการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน มพช. (309/2549) รวมถึงการใช้เทคโนโลยี เช่น การใช้เครื่องกะเทาะเปลือก ตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ การบรรจุแบบสุญญากาศ และการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ในเชิงจุลชีววิทยาและสารปนเปื้อน พร้อมทั้งวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเพื่อนำมาใช้บนฉลากสินค้า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและตรงกับความต้องการของตลาดได้ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานยอมรับ และสามารถเพิ่มราคาในตลาดได้ ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มยังตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ เนื่องจากมีรสชาติที่เหมาะสม และปริมาณจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

นอกจากนี้ การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและการขายโดยให้ชุมชนมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีด้านโซเชี่ยลมีเดีย เช่น การสร้างเพจ Facebook tiktok ทำให้สามารถขยายตลาดและสร้างการรับรู้สู่สังคมในการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายได้ และการนำเทคโนโลยีในด้านเครื่องมือต่าง ๆ เช่น เครื่องกะเทาะเปลือกกุ้ง ได้ช่วยให้ชุมชนในพื้นที่เห็นถึงประสิทธิภาพในการกะเทาะเปลือกกุ้งแห้ง การร่อนแยกเปลือกกุ้งออกจากเนื้อโดยไม่ต้องใช้วิธีดั้งเดิมที่ต้องใส่กุ้งในกระสอบและฟาดกับพื้น ซึ่งช่วยลดเวลา เพิ่มความสะดวก และลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคจากความเมื่อยล้า อย่างไรก็ตาม แม้จะมีการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดีขึ้น ผลิตภัณฑ์ยังคงมีข้อจำกัดในด้านการตลาด เนื่องจากการจำหน่ายยังอยู่ในวงแคบและจำกัดเพียงกลุ่มลูกค้าในพื้นที่ซึ่งมีกำลังซื้อน้อย ส่งผลให้ผลตอบแทนอัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR) เดิมมีค่าเท่ากับ 3.29 การขยายช่องทางการจำหน่ายและเจาะตลาดที่กว้างขึ้นจะช่วยเพิ่มรายได้และความยั่งยืนให้กับชุมชนในระยะยาว การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง ลดความเค็ม และคงคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงการนำโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ในการวางแผน การตลาด และการขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการในชุมชนในการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น

โครงการนี้มุ่งเน้นการพัฒนาและสนับสนุนผู้ประกอบการในชุมชนแปรรูปอาหารทะเลตำบลตะเสะ ให้มีศักยภาพในด้านการผลิต การตลาด และการจัดการธุรกิจที่มีประสิทธิภาพ โดยอาศัยเทคโนโลยีและการบริหารจัดการที่เหมาะสมเพื่อสร้างความยั่งยืนและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน พร้อมทั้งส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลให้มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล โมเดลธุรกิจนี้ยังเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกุ้งแห้งลดเค็มผ่านการพัฒนาคุณภาพการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อเป็นการลดต้นทุนในการผลิต เพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาด และตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพอย่างมีประสิทธิภาพ



ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. การใช้วิธีการผลิตแบบวิธีดั้งเดิมที่ต้องนำกุ้งแห้งใส่ในกระสอบและฟาดกับพื้นเพื่อให้เปลือกหลุดออก ส่งผลเกิดโรคจากความเมื่อยล้าของผู้ผลิตและทำให้ตัวของกุ้งแห้งแตกหัก และใช้เวลานาน	ใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้งแห้งแทนการใช้แรงงานคน ทำให้ลดต้นทุนและใช้เวลาน้อยกว่า จากเดิมกุ้งแห้ง 10 กิโลกรัม กะเทาะเปลือกแบบดั้งเดิมใช้เวลา 2 ชั่วโมง หากใช้เครื่องกะเทาะเปลือกใช้เวลา 7-10 นาที
2. สภาพอากาศที่แปรปรวน เช่น ฝนตกหรือแสงแดดไม่เพียงพอ ทำให้การตากล่าช้าหรือกุ้งแห้งไม่สมบูรณ์ การตากกุ้งแบบกลางแจ้งอาจเจอปัญหาฝุ่นละออง แมลง หรือสัตว์ที่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ ส่งผลต่อความสะอาด ปริมาณการผลิต และคุณภาพของกุ้งแห้ง	ใช้เทคโนโลยีตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลง และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตากกลางแจ้ง ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการตากให้รวดเร็วและสม่ำเสมอว่าการตากแบบธรรมดา ทำให้สามารถควบคุมความชื้นและคุณภาพของกุ้งแห้งได้ดียิ่งขึ้น ลดผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้การตากล่าช้าหรือส่งผลต่อคุณภาพของกุ้งแห้ง
3. แบรินด์กุ้งแห้งของชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง ยังไม่เป็นที่รู้จักของตลาดเนื่องจากขาดการสร้างแบรนด์และการประชาสัมพันธ์และโปรโมตผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ ยังไม่ครอบคลุม	การนำโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ และการพัฒนาชุมชนให้มีความรู้เกี่ยวกับการตลาดและการพัฒนาธุรกิจ จะช่วยเสริมศักยภาพผู้ประกอบการในชุมชนให้สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น

กรณีโครงการต่อเนื่อง นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
การพัฒนากระบวนการผลิตด้วยการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม (ตู้ตากุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ) ในการผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็ม	ดำเนินการติดตั้งและสอนการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ช่วยเพิ่มความเร็วและลดการปนเปื้อนในการผลิต	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีขึ้น ประหยัดเวลา ลดต้นทุน และป้องกันปัญหาจากการปนเปื้อน
สร้างแบรนด์ที่มีภาพลักษณ์ที่ชัดเจน เน้นที่คุณภาพและการเป็นผลิตภัณฑ์จากชุมชน โดยใช้สื่อส่งเสริมทางการตลาดด้วย story doing	พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย พร้อมฉลากข้อมูลโภชนาการและตราสินค้า เพิ่มการตลาดแบบ Story doing	ฉลากข้อมูลโภชนาการและตราสินค้า เพิ่มการตลาดแบบ Story doing ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจ ตรงความต้องการของตลาด สร้างการจดจำแบรนด์ในกลุ่มลูกค้า
พัฒนาแผนการตลาดและกลยุทธ์การขายที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายโดยเจาะกลุ่มคนรักสุขภาพ	จัดทำช่องทางขายออนไลน์ (เช่น Shopee, Facebook) และสร้างระบบกระจายสินค้าสำหรับตลาดท้องถิ่น	เพิ่มยอดขาย เข้าถึงลูกค้ากลุ่มใหม่ทั้งในพื้นที่และต่างพื้นที่ ลดข้อจำกัดด้านตลาด
การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและการขาย	จัดกิจกรรมฝึกอบรมการขายและการจัดการคำสั่งซื้อผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์และตลาดนัดท้องถิ่น	ช่องทางการจัดจำหน่ายขยายตัว เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการในการบริหารจัดการและเข้าถึงลูกค้าหลากหลายกลุ่ม

7. วัตถุประสงค์:

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการในการพัฒนากระบวนการผลิตด้วยการใช้เทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด
2. เพื่อพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ให้กับชุมชนในตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย.....กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ

ชื่อผู้ประสานงาน.....นางดวงรัตน์ ขุนอาจ เบอร์โทร 089-5914324

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด 7.150494...ลองจิจูด..99.588461.....ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

2567-2569

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :



ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain)

การดำเนินงานของโครงการ ทีมดำเนินงานของโครงการดำเนินการวิเคราะห์ SWOT Analysis วิเคราะห์ปัญหาความต้องการของชุมชนบ้านตะเสะ ที่ต้องการพัฒนาการขายผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง ประชุมระดมความคิดเห็นต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งให้มีคุณภาพ เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ร่วมกันใช้องค์ความรู้ในการแก้ปัญหา พัฒนาต่อยอดให้เกิดเป็นต้นแบบการผลิตกุ้งแห้งให้มีคุณภาพ ด้วยองค์ความรู้ดังนี้

1. องค์ความรู้ในการนำเทคโนโลยีการมาใช้ ในการการกะเทาะเปลือก (กลาน้ำ) ใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้งแห้งแทนการใช้แรงงานคน ทำให้ลดต้นทุนและใช้เวลาน้อยกว่า จากเดิมกุ้งแห้ง 10 กิโลกรัม กะเทาะเปลือกแบบดั้งเดิมใช้เวลา 2 ชั่วโมง หากใช้เครื่องกะเทาะเปลือกใช้เวลา 7-10 นาที
2. องค์ความรู้ในการใช้เทคโนโลยีตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลง และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตากกลางแจ้ง ลดผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้การตากล่าช้าหรือส่งผลต่อคุณภาพของกุ้งแห้ง การใช้ตู้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำให้แห้งมากขึ้นและ ทำให้สามารถควบคุมความชื้นและคุณภาพของกุ้งแห้งได้ดียิ่งขึ้น
3. องค์ความรู้ในการพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ และการพัฒนาชุมชนให้มีความรู้เกี่ยวกับการตลาดและการพัฒนาธุรกิจ จะช่วยเสริมศักยภาพผู้ประกอบการในชุมชนให้สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น

การจัดการห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) ที่คำนึงถึงความยั่งยืนด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยมีการนำปัจจัยการขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจได้แก่ บริหารจัดการความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจ ยกระดับมาตรฐานการผลิตด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด การพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์มาใช้ในการดำเนินธุรกิจ ส่งผลให้เกิดผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้น ดังนี้

1) **มิติด้านเศรษฐกิจ** ส่งผลประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ 1.1) รายได้ของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานจากการจำหน่ายรายได้จากการขายกุ้งแห้ง รายได้จากการขายเปลือกกุ้งแห้ง และรายได้จากการขายเศษกุ้งแห้ง 1.2) ลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์กรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่ได้คุณภาพเนื่องจากฝนตก 1.3) การจ้างงานในพื้นที่ในส่วนของการผลิตกุ้งแห้ง อย่างน้อย 7 คน และ 1.4) ลดค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาอาชีพของภาคีเครือข่าย (สำนักงานพัฒนาชุมชน/ประมงจังหวัด)

2) **มิติด้านสังคม** จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสังคม ได้แก่ 2.1) กลุ่มวิสาหกิจในเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันแก้ไขปัญหาภายในกลุ่ม 2.2) กลุ่มวิสาหกิจมีความรู้ในการจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง 2.3) เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ 2.4) มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ และ 2.5) ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่

3) **มิติด้านสิ่งแวดล้อม** จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อม ได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิต

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ:

Business Model Canvas (BMC) ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็ม

Partners 	Activities 	Values 	Relationships 	Customers 
• ชาวประมงพื้นบ้านคนจับกุ้งหัวเรียว • ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ • ร้านอาหารที่สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน • สำนักงานประมงอำเภอ/จังหวัด • สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอ/จังหวัด • สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด • พาณิชย์จังหวัด	การผลิต: • จัดหาแหล่งวัตถุดิบจากแหล่งท้องถิ่นและคัดเลือกกุ้งคุณภาพสูง • การใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการตาก กะเทาะเปลือกกุ้งแห้งด้วยตู้พลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ • ควบคุมคุณภาพสินค้าอย่างเข้มงวด การตลาดและการขาย: • พัฒนาแผนการตลาดและกลยุทธ์การขาย	• ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งที่มีปริมาณเกลือต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพ • วัตถุดิบที่เป็นธรรมชาติ ปลอดภัยและมีสารเคมี และมาจากท้องถิ่น • ส่งเสริมชุมชนและสร้างงานให้กับคนในพื้นที่ • สะดวกสบายพร้อมใช้งานในเมนูอาหารหลากหลาย เช่น ยำ ต้ม แกง	• ออฟไลน์: บริการหลังการขาย เช่น การให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์ โปรโมชั่นและตัวอย่างสินค้าในงานแสดงสินค้า • ออนไลน์: บริการตอบคำถามและให้ข้อมูลผ่านโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook	• ลูกค้ารายบุคคล: ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้ที่ต้องการลดโซเดียมในอาหาร • ธุรกิจอาหาร: ร้านอาหาร โรงแรม ร้านขายของฝาก • ตลาดเฉพาะกลุ่ม: กลุ่มผู้รักสุขภาพและผู้บริโภคในเขตเมือง

● ผู้ให้บริการขนส่งสินค้า เช่น Flash ไปรษณีย์ไทย	● โปรโมทสินค้าผ่านช่องทางต่างๆ ● สร้างการรับรู้เกี่ยวกับแบรนด์โดยใช้สื่อส่งเสริมทางการตลาด story doing การจัดจำหน่าย: ● จัดการระบบคลังสินค้าและโลจิสติกส์ให้จัดส่งสินค้าให้กับลูกค้าอย่างรวดเร็วและปลอดภัยรักษาสินค้าคงคลังให้เพียงพอ	● ความยั่งยืน ผลิตจากวัตถุดิบท้องถิ่น ส่งเสริมอาชีพชุมชน		
	Resources  บุคคลากร: ● แรงงานที่มีความเชี่ยวชาญในด้านการผลิตและการตลาด ● ผู้ตรวจเพื่อขอรับรองมาตรฐาน ● ชาวประมงพื้นบ้าน/ผู้แปรรูป/ ผู้ค้าส่ง-ปลีก วัตถุดิบ: ● กุ้งสดมาจากท้องถิ่นที่มีคุณภาพสูง ● เกลือทะเลธรรมชาติ อุปกรณ์การผลิต:		Channels  ช่องทางออนไลน์: ● เว็บไซต์ ร้านค้าออนไลน์ (Facebook) ● โซเชียลมีเดีย (TikTok) ● เว็บไซต์ร้านค้าออนไลน์ และ Line My Shop ช่องทางออฟไลน์: ● ร้านค้าในท้องถิ่น เช่น ตลาดสด ร้านของฝาก ● ร่วมงานแสดงสินค้าและงานเทศกาลท้องถิ่น	

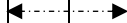
	● เครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ ● ตู้ตากกุ้งแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์			
Costs 1. ต้นทุนการจัดหาวัตถุดิบคุณภาพสูง 2. ต้นทุนการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 3. ต้นทุนบรรจุภัณฑ์/อุปกรณ์ในการบรรจุ/สติ๊กเกอร์ 4. ค่าใช้จ่ายทางการตลาด ค่าทำโฆษณาออนไลน์ การเข้าร่วมงานแสดงสินค้า			Revenues ● รายได้จากการขายกุ้งแห้งสดเค็ม ● รายได้จากการขายเศษเหลือของกุ้งแห้งสดเค็ม ● รายได้จากการขายชุดของขวัญและบรรจุภัณฑ์พิเศษในช่วงเทศกาล	

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การ ขอร้องมาตรฐาน -ศึกษาความ ต้องการของลูกค้า และแนวโน้มการ บริโภคสินค้าลดเค็ม ในตลาด -สำรวจคู่แข่งใน ตลาดเดียวกัน เพื่อ ตรวจสอบข้อดีและ ข้อเสียของ ผลิตภัณฑ์คู่แข่ง -เขียนแผนธุรกิจ ผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง ลดเค็มสู่ธุรกิจเพื่อ สังคม -พัฒนาการบริหาร จัดการวัตถุดิบ -การพัฒนา กระบวนการผลิต กึ่งแห้งให้เป็นไป ตามมาตรฐาน กึ่ง แห้ง (มผช. 309/2549) -การใช้เทคโนโลยี พัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง -การศึกษาการยืด อายุการเก็บรักษา	↔			↔									178,000	• รศ.ชมพูนุช • โสมาลัย • ดร.อนันต นิจ ชุมศรี • ดร.อารี รัตน์ ว่อง ก๊ก • รศ.ดร.ชุตี นุช สุจริต • ดร. ประเสริฐ นนท กาญจน์	บรรยาย+ ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
-การวิเคราะห์คุณภาพด้านต่าง ๆ -การจัดบันทึกปริมาณการจับกุ้ง - การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งสดเค็ม				 											
สรุปงบประมาณปี1													178,000	•	
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ													162,600		
1. การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตุ๋นตากุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกก๊อตโนมัต					 								-	• รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ • ดร.ประสิทธิ์ ศรีนคร • รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	บรรยาย+ปฏิบัติ
2. การเข้าสู่การขอรับรองมาตรฐาน โดยควบคุมการผลิตกุ้งแห้งสดเค็มและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ -การติดต่อประสานงานหน่วยงานออกไปรับรองมาตรฐาน					 									• รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ • รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	

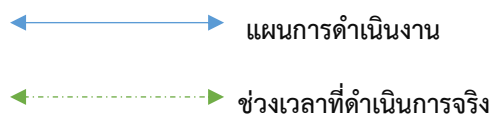
เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
TikTok) และ influencers -ช่องทางออฟไลน์: •มีหน้าร้านจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ •ขายตรงให้กับ ร้านอาหาร •ร่วมงานแสดง สินค้าและงาน เทศกาลท้องถิ่น •การบริหารจัดการ และการ ดำเนินงาน -ประเมินความพึง พอใจของ ผู้รับบริการ • ประเมินสัดส่วน มูลค่าทาง เศรษฐกิจที่ เกิดขึ้น • สรุปผลการ ดำเนินงาน															
สรุปงบประมาณ													162,600	•	
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจ เพื่อสังคม •พัฒนาธุรกิจเพื่อ สังคม -สนับสนุน ชาวประมงในการ จับกุ้งอย่างยั่งยืน อนุรักษ์ทรัพยากร													250,000	• รศ.ชมพูนุช โสมาลย์ • ดร.อนันตนิจ ชุมศรี • ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก • รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	บรรยาย+ ปฏิบัติ



เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม •การขยายผลการผลิตกุ้งแห้งลดเค็มสู่ชุมชนใกล้เคียงเพื่อ -ถ่ายทอดเทคโนโลยี/สร้างเครือข่ายผู้ผลิตกุ้งแห้งลดเค็มที่มีการผลิตตามมาตรฐาน •เสริมสร้างศักยภาพชุมชน -สร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจโดยการเชื่อมโยงผู้จับกุ้งหัวเรียว ผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์กุ้งลดเค็ม และนักขาย -สร้างเครือข่ายกับภาครัฐเพื่อขอรับการสนับสนุนและเสริมสร้างศักยภาพของธุรกิจ •ประเมินความพึงพอใจของ ผู้รับบริการ •ประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น															
สรุปงบประมาณ													590,600		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ



12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ (ปีที่ 2)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต. ค	พ. ย	ธ. ค.	ม. ค.	ก. พ.	มี. ค.	เม. ย.	พ. ค.	มิ. ย.	ก. ค.	ส. ค.	ก. ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
กิจกรรมที่ ๑ การ ถ่ายทอดองค์ความรู้การ ใช้ตู้ตากุ้งแห้งพลังงาน แสงอาทิตย์และเครื่อง กะเทาะเปลือกอัตโนมัติ													83,550	รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ ดร.ประสิทธิ์ ศรีนคร รศ.ดร.ชุติ นุช สุจริต	
กิจกรรมที่ ๒ การเข้าสู่ กระบวนการขอรับรอง มาตรฐานและการตรวจ วิเคราะห์คุณภาพด้าน ต่างๆ													38,250	รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ ดร.อนันตนิจ ชุมศรี	
กิจกรรมที่ ๓ การพัฒนา กลยุทธ์การตลาดในการ พัฒนาช่องทางการจัด จำหน่าย/การสร้างสื่อ ส่งเสริมทางการตลาด													32,300	รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ ดร.อนันตนิจ ชุมศรี	
กิจกรรมที่ ๔ กิจกรรม ถอดบทเรียน ประเมิน ความพึงพอใจของ ผู้รับบริการ และประเมิน สัดส่วนมูลค่าทาง เศรษฐกิจที่เกิดขึ้น													8,500	ดร.อนันตนิจ ชุมศรี ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก	
สรุปและจัดทำรายงาน การดำเนินโครงการ														รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ ดร.อนันตนิจ ชุมศรี ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก	
สรุปงบประมาณ													162,600		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	20	15	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	4	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	4	4
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	20	15	15
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	1	1
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ต้องได้รับรองมาตรฐาน	ผลิตภัณฑ์	-	1	-

14. หน่วยงานสนับสนุน:

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
1. วิสาหกิจชุมชน	1. เป็นเครือข่ายที่ช่วยเหลือกัน
2. หัวหน้าชุมชน/อบต.	2. นำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเข้าสู่แผนการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของตำบล
3. สำนักงานเกษตร อำเภอ/จังหวัด	3. ให้กลุ่มมาออกงาน จัดโชว์ จำหน่ายผลิตภัณฑ์เทศกาลต่าง ๆ
4. สำนักพัฒนาชุมชน อำเภอ/จังหวัด	4. จัดกิจกรรมพัฒนากลุ่มในด้านต่าง ๆ
5. สำนักงานสาธารณสุข จังหวัด	5. เป็นที่ปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิต
6. บริษัท ประชาธิปไตยรักสามัคคี วิสาหกิจเพื่อสังคม (ประเทศไทย) จำกัด	6. ให้แหล่งวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์

15. ผลกระทบ :

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

- รายได้ของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานจากการจำหน่ายรายได้จากการขายกุ้งแห้ง รายได้จากการขายเปลือกกุ้งแห้ง และรายได้จากการขายเศษกุ้งแห้ง

ลดรายจ่าย

- ลดการสูญเสียของ ผลิตภัณฑ์กรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่ได้คุณภาพเนื่องจากฝนตก
- การจ้างงานแรงงานในพื้นที่ในส่วนของการผลิตกุ้งแห้ง อย่างน้อย 7 คน
- ลดค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาอาชีพของภาคีเครือข่าย (สำนักงานพัฒนาชุมชน/ประมงจังหวัด)
- ลดระยะเวลาในการทำงาน

15.2 สังคม

- กลุ่มแม่บ้าน/กลุ่มวิสาหกิจได้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันแก้ไขปัญหาภายในกลุ่ม
- กลุ่มแม่บ้าน/กลุ่มวิสาหกิจมีความรู้ในการจัดการธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง
- เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ
- มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ และเกิดการใช้วัตถุดิบที่มีสดใหม่
- ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อมได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิต.....

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น590,600..... บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2567.....จำนวน.....178,000..... บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2568.....จำนวน.....162,600..... บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2569.....จำนวน.....250,000..... บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568.....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....162,600..... บาท ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	งบประมาณ (บาท)
1	ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปลงพื้นที่ ณ ชุมชนตำบลตะเสะ	19,800
	- ค่าเบี้ยเลี้ยง 240 *4 คน *5 วัน = 4,800 บาท	
	- ค่าเช่ารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง 3,000 *5 วัน = 15,000	
2	ค่าจ้างออกแบบและประกอบตู้ตากกุ้งแห้งพลังแสงอาทิตย์	20,000
3	ค่าจ้างออกแบบและประกอบเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ	40,000
4	ค่าจ้างเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล	7,800
5	ค่าจ้างเตรียมเอกสารและผลิตภัณฑ์เพื่อขอรับรองมาตรฐาน	20,000
6	ค่าจ้างทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบและบรรจุภัณฑ์	15,000
7	ค่าจ้างจัดทำกลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย	10,000
8	ค่าจ้างจัดกิจกรรมถอดบทเรียน ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	30,000
รวมงบประมาณ		162,600

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำเสนอส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนาม ในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆ เช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(รศ.ชมนุช โสมาลย์)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่งรองศาสตราจารย์



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ.....



เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล)..รศ.ชมพูนุช โสมาลย์.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ ที่ตั้งสถานประกอบการ 114 ม.4 ต.ตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตรัง.....

พิกัดละติจูด : 7.150494.....ลองจิจูด..99.588461

ชื่อประธาน นางดวงรัตน์ ขุนอาจ เบอร์โทร 089-5914324

ชื่อผู้ประสานงาน...รศ.ชมพูนุช โสมาลย์ เบอร์โทร 062-9411856

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP

☐ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☒ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก...10....คน ปีที่ก่อตั้ง...2560....ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ...5....ปี ทุนจดทะเบียน.....บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์...กุ้งแห้ง.....ยอดขายต่อเดือน...15,000-25,000....รายได้ต่อเดือน...8,500..บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์...ปลาหวาน.....ยอดขายต่อเดือน...15,000.....รายได้ต่อเดือน...5,000.บาท

กลุ่มลูกค้า.....แม่บ้าน ร้านค้า นักท่องเที่ยว.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์).....80/20.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัฒน.
กุ้งแห้งเก็บรักษาได้ไม่นาน มีกลิ่นฉุน	การวิเคราะห์คุณภาพและกระบวนการผลิตที่ถูกต้องลักษณะ
บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติก ซิลปิดปากถุง ไม่มีสติ๊กเกอร์ ไม่สวยงาม	เครื่องบรรจุแบบสุญญากาศ/สติ๊กเกอร์ที่มาตรฐาน
ช่วงทำกุ้งแห้ง ฝนตกเยอะ ไม่มีแดดตากไม่มีอุปกรณ์ช่วยในการตาก	เครื่องตาก/อบ/กะทะทะเลเลือก

ลงชื่อ..... (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์.....

ผู้สำรวจข้อมูล

ลงชื่อ.....นางดวงรัตน์ ขุนอาจ.....

หมายเลขโทรศัพท์.....089-5914324

ผู้ให้ข้อมูล



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลนํ้าวนตะเสะ

ที่อยู่ ๑๑๔ ม.๔ ต.ตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตรัง

วันที่ ๔ เดือนธันวาคม พ.ศ ๒๕๖๖

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปถ่ายทอด บ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า นางดวงรัตน์ ขุนอาจ ชื่อกลุ่ม กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลนํ้าวนตะเสะ..และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน...๑๐...คน ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. กระบวนการจัดการวัตถุดิบกุ้งสด ให้สะอาด มีคุณภาพ	ลดรายจ่าย
๒. กระบวนการผลิต การใช้ปริมาณเกลือและส่วนผสมที่เหมาะสม การผลิตที่ถูกสุขลักษณะ	เพิ่มรายได้
๓. เทคโนโลยีการมาใช้ ในการตาก ใช้เทคโนโลยีในการอบ เทคโนโลยีการกะเพาะเปลือก	เพิ่มรายได้/ลดรายจ่าย
๔. เทคโนโลยีการบรรจุ การยืดอายุการเก็บรักษา การออกแบบฉลากสินค้าแบรนด์ผลิตภัณฑ์	มาตรฐาน
๕. คุณภาพทางด้านเคมี จุลชีววิทยา ด้านกายภาพ คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง	มาตรฐาน

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

รายชื่อกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ

- 1.นางดวงรัตน์ ขุนอาจ ประธาน
- 2.นส.อรชร เพชรทอง เลขา
- 3.นางกัลยา เหลือแดง การเงิน
4. นางละออ เจริญฤทธิ์ กรรมการ
- 5.นางวาสนา รอดถิ่น กรรมการ
- 6.นายแสง ขุนอาจ ที่ปรึกษา
- 7.นายนายสุรียา เหลือแดง สมาชิก
- 9.นายธนสิทธิ์ หุ้ยอัน สมาชิก
- 10.นางสุคนธ์ ทรงตุ้โหะ สมาชิก

ชฝ. ๐๒



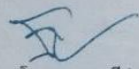
หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนชุมชนชายฝั่ง
กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง

หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

กลุ่มแปรรูปอาหารทะเล

ได้ขึ้นทะเบียนเป็นชุมชนชายฝั่ง ตามมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการบริหารจัดการ
ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง พ.ศ. ๒๕๕๘ ณ จังหวัดตรัง
ตั้งแต่วันที่ ๒๐ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(นายโสภณ ทองดี)

รองอธิบดีกรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง

บทที่ 2

ผลการดำเนินโครงการปีที่ 2

การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีโครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน “โครงการ การใช้เทคโนโลยี พัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” โดยมีวัตถุประสงค์การดำเนินงาน 1) เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการในการพัฒนากระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด 2) เพื่อพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์ให้กับชุมชนในตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง

ปัญหาที่พบในการลงพื้นที่ 1) การใช้วิธีการผลิตแบบวิธีดั้งเดิมที่ต้องนำกุ้งแห้งใส่ในกระสอบและฟาดกับพื้นเพื่อให้เปลือกหลุดออก ส่งผลเกิดโรคจากความเมื่อยล้าของผู้ผลิตและทำให้ตัวของกุ้งแห้งแตกหัก และใช้เวลานาน 2) สภาพอากาศที่แปรปรวน เช่น ฝนตกหรือแสงแดดไม่เพียงพอ ทำให้การตากล่าช้าหรือกุ้งแห้งไม่สมบูรณ์ การตากกุ้งแบบกลางแจ้งอาจเจอปัญหาฝุ่นละออง แมลง หรือสัตว์ที่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ ส่งผลต่อความสะอาด ปริมาณการผลิต และคุณภาพของกุ้งแห้ง 3) แบรินด์กุ้งแห้งของชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง ยังไม่เป็นที่รู้จักของตลาดเนื่องจากขาดการสร้างแบรนด์และการประชาสัมพันธ์ และโปรโมตผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ ยังไม่ครอบคลุม

การแก้ปัญหาโดยการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตรัง ด้วยใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้งแห้งแทนการใช้แรงงานคน ทำให้ลดต้นทุนและใช้เวลาไม่น้อยกว่าจากเดิมกุ้งแห้ง 10 กิโลกรัม กะเทาะเปลือกแบบดั้งเดิมใช้เวลา 2 ชั่วโมง หากใช้เครื่องกะเทาะเปลือกใช้เวลา 7-10 นาที ใช้เทคโนโลยีตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลง และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตากกลางแจ้ง ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการตากให้รวดเร็วและสม่ำเสมอว่าการตากแบบธรรมดา ทำให้สามารถควบคุมความชื้นและคุณภาพของกุ้งแห้งได้ดียิ่งขึ้น ลดผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้การตากล่าช้าหรือส่งผลต่อคุณภาพของกุ้งแห้ง การนำโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์ และการพัฒนาชุมชนให้มีความรู้เกี่ยวกับการตลาดและการพัฒนาธุรกิจ จะช่วยเสริมศักยภาพผู้ประกอบการในชุมชนให้สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น

2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

การดำเนินโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ทั้งหมด 4 กิจกรรมย่อยได้แก่

กิจกรรม	ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม	
		เสร็จแล้ว	ขอขยายเวลา
กิจกรรมที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตู้ตากุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ	มิถุนายน-สิงหาคม	✓	
กิจกรรมที่ 2 การเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ	กรกฎาคม-กันยายน	✓	
กิจกรรมที่ 3 การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย/การสร้างสื่อส่งเสริมทางการตลาด	กรกฎาคม-กันยายน	✓	
กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมถอดบทเรียน ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	กรกฎาคม-กันยายน	✓	
สรุปและจัดทำรายงานการดำเนินโครงการ	สิงหาคม-กันยายน	✓	
<u>แผนเงิน : ตามไตรมาส</u>			

2.2 ขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

2.2.1 กิจกรรมที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตูตากุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ

การดำเนินโครงการมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ใช้ในการถ่ายทอดเทคโนโลยี การใช้ตูตากพลังงานแสงอาทิตย์ ช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลงวัน และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตากกลางแจ้ง ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำแห้งช่วงผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้ส่งผลต่อคุณภาพของกุ้งแห้ง



การตากตามธรรมชาติ



การตากด้วยตูตากกันแมลงวัน



การตากด้วยตูตากพลังงานแสงอาทิตย์-โซลาร์เซลล์

ภาพที่ 2.1 กระบวนการตากแห้งกุ้ง

เครื่องมือนี้ช่วยให้ชุมชนมีกระบวนการผลิตกุ้งแห้งที่สะอาด ถูกสุขลักษณะมากขึ้น ช่วยให้ป้องกันแมลงวัน ช่วยให้เราสามารถทำให้แห้งได้ช่วงฝนตก หรือมีแดดน้อย ลดการเกิดการเน่าเสีย ทำให้ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งมีคุณภาพที่ดี ทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ แต่มีข้อจำกัดด้านปริมาณการผลิตต้องไม่มากเกินไป ขนาดของตูต้องเหมาะสมกับปริมาณการผลิต หากผลิตมาก ส่งผลทำให้การทำแห้งเป็นไปได้ช้า เพราะการถ่ายเท

ของอากาศและลมไม่ดี เนื่องจากตู้มีพัดลมระบายอากาศไม่ใหญ่มากพอ ดังนั้นหากมีการผลิตปริมาณมากการตากแบบธรรมชาติจะทำให้แห้งได้เร็วกว่า เพราะมีลมพัดทำให้การระบายอากาศได้ดี ทำให้กุ้งแห้งเร็วกว่า



เครื่องกะเทาะเปลือก



ใส่กุ้งที่ตากแห้งแล้ว



เครื่องกำลังทำงาน



การตีเปลือกกุ้ง



การเทกุ้งออกจากเครื่อง



กุ้งที่ได้จากการกะเทาะเปลือกแล้ว



การร่อนเอาเศษเปลือกกุ้งออก



ได้กุ้งแห้งที่พร้อมบรรจุ

ภาพที่ 2.2 กระบวนการกะเทาะเปลือกกุ้งแห้ง

กระบวนการผลิตกุ้งแห้ง มีการกะเทาะเปลือก แบบเดิมจะใช้กุ้งแห้งที่ตากแห้งแล้วใส่กระสอบ ใช้แรงในการฟาดกับพื้น เขย่า ทำแบบนี้สลับกันไปจนคิดว่าเปลือกน่าจะแตกและหลุดก็จะหยุด แล้วนำมาผ่านตะกร้าที่มีรูขนาดต่าง ๆ เพื่อคัดแยกเปลือกและตัวกุ้งออก ทำให้ชุมชนผู้ผลิต ต้องใช้แรงเยอะ เกิดการเมื่อยล้าและใช้เวลานาน การนำเทคโนโลยีทุนแรงด้วยเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติทำให้ลดระยะเวลาเหลือเพียง 7-10 นาที ขึ้นอยู่กับขนาดของตัวกุ้งต่อครั้ง (10 กก.จากกุ้งสด) ในการทำแบบเดิมใช้เวลาประมาณ 1-2 ชม.

2.2.2 กิจกรรมที่ 2 การเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ

1) การเตรียมตัวอย่างกุ้งแห้งลดเค็ม 3 ลักษณะ

- 1.1) กระบวนการทำให้แห้งโดยการตากแบบธรรมชาติ
 - 1.2) กระบวนการทำให้แห้งโดยการตากมีมุ้งกันแมลงวัน
 - 1.3) กระบวนการทำให้แห้งโดยการตากแบบธรรมชาติในตู้อบร่วมกับการใช้พลังงานไฟฟ้า
- ใช้สูตรในกระบวนการผลิตดังนี้

ส่วนผสม

กุ้งสด	10	กิโลกรัม
เกลือ	200	กรัม
น้ำตาล	230	กรัม
น้ำส้มสายชู	20	กรัม
น้ำ	1	ลิตร



ส่วนผสม



การต้ม



การตากแบบธรรมชาติ



การตากแบบธรรมชาติ



การตากแบบธรรมชาติในตู้อบร่วมกับการใช้พลังงานไฟฟ้า

ภาพที่ 2.3 กระบวนการตากเตรียมตัวอย่างกุ้งแห้ง 3 วิธี

2) การตรวจวิเคราะห์คุณภาพ



ภาพที่ 2.4 ตัวอย่างกุ้งแห้งนำส่งตรวจวิเคราะห์

2.1) ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างด้านจุลินทรีย์

ตารางที่ 2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านจุลินทรีย์ตัวอย่างกุ้งแห้งสดเค็ม

ตัวอย่างกุ้งแห้ง	จุลินทรีย์ (CFU/g)				
	Total Plate Count	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Yeasts and Molds	Salmonella spp.
ตัวอย่างกุ้งแห้ง 1 (นอก)	2.6×10^6	<10	<10	1.1×10^3	Not Detected
ตัวอย่างกุ้งแห้ง 2 (2 ชั้น)	5.1×10^6	<10	<10	3.3×10^2	Not Detected
ตัวอย่างกุ้งแห้ง 3 (ใหม่)	4.5×10^6	<10	<10	7.5×10^4	Not Detected

ผลวิเคราะห์จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Plate Count) ต้องไม่เกินค่าที่กำหนดตามมผช. กุ้งแห้ง 309/2549 มาตรฐานได้กำหนดจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Plate Count) ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัมตัวอย่าง ปริมาณ Staphylococcus aureus ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัม และ Escherichia coli ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม ยีสต์และราต้องไม่เกิน 100 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัม ตัวอย่าง ผลการวิเคราะห์ผลผลิตกุ้งแห้งพบว่า จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Plate Count) ต้องเกิน 1×10^6 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัมตัวอย่าง ผลที่ได้ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่าง ปริมาณยีสต์และราเกิน 100 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัมตัวอย่าง ผลที่ได้พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่างทั้ง 3 ตัวอย่าง แต่ปริมาณ Staphylococcus aureus และ Escherichia coli อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่าง จากการตรวจวิเคราะห์คุณภาพกุ้งแห้งยังพบว่ากุ้งแห้งยังมีความชื้น 35.7 กรัมต่อ 100 กรัมตัวอย่าง ถ้าความชื้นสูง/aw สูง มีโอกาสทำให้เชื้อจุลินทรีย์เติบโต (โดยเฉพาะเชื้อทนเกลือ/เชื้อรา) และอายุเก็บสั้นลง ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณจุลินทรีย์ที่เกิดขึ้นอาจมาจากสาเหตุ การตากที่นานเกินไปเนื่องจากช่วงฤดูฝนทำให้การทำแห้งจาก 1 วัน เป็น 2 วัน ทำให้ช่วงเก็บกุ้งครั้งแรกการตากครั้งที่ 2 อาจเกิดการปนเปื้อน ช่วงนี้ความชื้นในตัวกุ้งยังมีเหลือมากโอกาสจุลินทรีย์

ทั้งหมดเพิ่มปริมาณได้ และเกลือ/ค่า pH ไม่เหมาะสม เกลือต่ำหรือ pH สูงเอื้อต่อการยู่รอดของเชื้อบางชนิด เพราะการผลิตกุ้งในครั้งนี้เป็นสูตรลดเค็ม ทำให้ไม่สามารถยับยั้งเชื้อบางชนิดได้ทำให้ตรวจพบเชื้อเกินเกณฑ์มาตรฐาน สอดคล้องกับงานวิจัยของ Subuntotith Nimrat และคณะ 2019 ได้มีการสำรวจทางด้านจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแห้งที่จำหน่ายในจังหวัดชลบุรี ประเทศไทย ตัวอย่างอาหารทะเลแห้งจำนวน 44 ตัวอย่างถูกรวบรวมจากตลาดท้องถิ่น พบว่าปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และจุลินทรีย์ที่ทนเกลือและทนต่อสภาพเค็มมีค่าในช่วง $10^2 - 10^7$ และ $10^2 - 10^6$ CFU ต่อกรัม ชนิดของจุลินทรีย์ที่พบมากในอาหารทะเลแห้งคือ Staphylococcus, Bacillus และ Pantoea เมื่อนำค่าที่ได้มาเปรียบเทียบกับมาตรฐานของกรมประมงสำหรับอาหารทะเลแห้งพร้อมบริโภค พบว่า 19 ตัวอย่าง (43.18%) มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดสูงเกินค่ามาตรฐานอาหารทะเลแห้งชนิดกุ้ง 2 ตัวอย่าง (4.55%) พบเชื้อ E. coli เกินค่ามาตรฐานที่กำหนด (10 MPN ต่อกรัม) ส่วนเชื้อ S. aureus พบในทุกตัวอย่าง

2.2) ตรวจวิเคราะห์โลหะหนัก

ตารางที่ 2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์โลหะหนักในตัวอย่างกุ้งแห้งลดเค็ม

รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	หน่วย	LOD	LOQ	วิธีทดสอบอ้างอิง
สารหนูในรูปอนินทรีย์ (Inorganic) Arsenic (As III + As V)	0.310	mg/kg	0.010	0.040	In-house method TE-CH-442 based on Journal of AOAC INTERNATIONAL, Vol. 102, No. 2, 2019, p.612-618
ตะกั่ว (Lead)	<0.050	mg/kg	0.018	0.050	In-house method TE-CH-035 based on AOAC (2023) 986.15
ปรอท (Mercury)	<0.020	mg/kg	0.010	0.020	In-house method TE-CH-035 based on AOAC (2023) 974.14

ค่ากำหนดสารปนเปื้อนตาม มผช. กุ้งแห้ง 309/2549 ตะกั่วต้องไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สารหนูในรูปอนินทรีย์สาร ต้องไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ปรอท ต้องไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม จากตาราง 2.2 ผลการวิเคราะห์สารปนเปื้อนในตัวอย่างกุ้งแห้งลดเค็ม พบว่าทุกค่าของสารปนเปื้อนอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานนี้ จากข้อมูลการตรวจสอบปริมาณโลหะหนักในผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง สามารถสรุปและวิเคราะห์ได้ดังนี้

สารหนูในรูปอนินทรีย์ (Inorganic Arsenic, AsIII+AsV)

ผลการตรวจ: พบปริมาณ 0.310 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม LOD (Limit of Detection): 0.010 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

วิเคราะห์: ปริมาณสารหนูในกุ้งแห้งที่ตรวจพบมีระดับต่ำกว่าค่ามาตรฐาน ปริมาณที่พบไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ผ่านมาตรฐานที่กำหนดต้องไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ตะกั่ว (Lead)

ผลการตรวจ: พบปริมาณตะกั่ว <0.050 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม LOD: 0.018 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

วิเคราะห์: ปริมาณตะกั่วที่ตรวจพบ ปริมาณที่พบ<0.050 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ผ่านมาตรฐานที่กำหนด
ต้องไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ปรอท (Mercury)

ผลการตรวจ: พบปริมาณปรอท <0.020 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม LOD: 0.010 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

วิเคราะห์: ปริมาณปรอทที่ตรวจพบต้องไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เมื่อเทียบกับค่ามาตรฐานความปลอดภัย ผ่านมาตรฐานที่กำหนด

2.3) ตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ

ตารางที่ 2.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการของตัวอย่างกุ้งแห้งสดเค็ม

รายการทดสอบ	ต่อ 100 กรัม	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	240.73	100	-	Journal of AOAC International, 1993, P.106
ไขมันทั้งหมด (ก.)	3.65	1.5	2	AOAC (2023) 948.15
ไขมันอิ่มตัว (ก.)	2.29	1.0	5	In-house method TE-CH-20B based on AOAC (2023) 996.26
คอเลสเตอรอล (มก.)	446.48	180	60	In-house method TE-CH-143 based on AOAC (2023) 976.26
โปรตีน (ก.) (%Nx6.25)	49.84	20	-	In-house method TE-CH-042 based on AOAC (2023) 981.10
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (ก.)	2.13	น้อยกว่า 1	-	Journal of AOAC International, 1993, P.8
น้ำตาลทั้งหมด (ก.)	1.36	น้อยกว่า 1	-	AOAC (2023) 925.35 (B)
โซเดียม (มก.)	1,464.270	590	30	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2023) 984.27
โพแทสเซียม (มก.)	583.816	230	7	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2023) 984.27
เถ้า (ก.)	8.68	-	-	AOAC (2023) 938.08

ตารางที่ 2.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการของตัวอย่างกุ้งแห้งลดเค็ม (ต่อ)

รายการทดสอบ	ต่อ 100 กรัม	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
ความชื้น (ก.)	35.70	-	-	In-house method TE-CH-180 based on AOAC (2023) 950.46 (B)

ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง พบว่ากุ้งแห้งเป็นแหล่งอาหารที่ให้โปรตีนสูงถึง 49.84 กรัมต่อ 100 กรัม ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการเสริมโปรตีนในอาหารประจำวัน มีไขมันต่ำ (เพียง 3.65 กรัมต่อ 100 กรัม) และไขมันอิ่มตัวต่ำ 2.29 กรัม จึงเหมาะสำหรับการดูแลสุขภาพด้านการควบคุมไขมันในเลือด อย่างไรก็ตาม กุ้งแห้งมีปริมาณคอเลสเตอรอลสูงถึง 446.48 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม และโซเดียมสูงถึง 1,464.270 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม ซึ่งอาจไม่เหมาะกับผู้ที่ต้องควบคุมปริมาณโซเดียมหรือผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับหัวใจและความดันโลหิต ควรบริโภคในปริมาณที่จำกัด นอกจากนี้ กุ้งแห้งยังเป็นแหล่งโพแทสเซียมและแร่ธาตุสำคัญ เช่น แคลเซียม ที่ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟัน แต่เนื่องจากมีคาร์โบไฮเดรตและน้ำตาลต่ำ (2.13 กรัมต่อ 100 กรัม) ทำให้เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

2.2.3 กิจกรรมที่ 3 การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย/การสร้างสื่อส่งเสริมทางการตลาด

การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการพัฒนาการตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง

การพัฒนากลยุทธ์การตลาดและช่องทางการจัดจำหน่ายมีเป้าหมายเพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายตลาดให้กับผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งของกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ ให้เข้าถึงผู้บริโภคได้อย่างกว้างขวางขึ้นทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับประเทศ และตลาดออนไลน์ โดยกิจกรรมนี้มีการอบรมเชิงปฏิบัติการ ช่วยให้กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะสามารถเรียนรู้และประยุกต์ใช้เครื่องมือการตลาดออนไลน์ยอดนิยมอย่าง Facebook และ TikTok ได้อย่างเชี่ยวชาญ แนะนำตั้งแต่พื้นฐานการสร้างเพจและการจัดการบัญชี ไปจนถึงเทคนิคการสร้างสรรค์คอนเทนต์ที่น่าสนใจ การถ่ายภาพสินค้าที่ดี และการเขียนแคปชั่นที่กระตุนยอดขาย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์จากทะเลอันสดใหม่ของบ้านตะเสะเป็นที่รู้จักและเข้าถึงผู้บริโภคในวงกว้างยิ่งขึ้น มีแบรนด์ที่แข็งแกร่งและยั่งยืนในตลาดออนไลน์



ภาพที่ 2.5 กิจกรรมกลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย



ภาพที่ 2.6 Logo ของกลุ่ม



ภาพที่ 2.7 หน้าเพจ Facebook

Story telling ของกลุ่ม

เรื่องราวต้นกำเนิด – กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ (Story telling)

ย้อนกลับไปกว่า 20 ปีก่อน 🌊

“บ้านตะเสะ” หมู่บ้านชาวเลเล็กๆ ในอำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง

มีวิถีชีวิตผูกพันกับท้องทะเลมาอย่างยาวนาน

ชายฝั่งที่อุดมสมบูรณ์ทำให้ชาวบ้านมีวัตถุดิบสดใหม่ทุกวัน

ทั้งกุ้ง เคย ปลาต่างๆ ที่ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติและความสด

ในช่วงแรก ครอบครัวในหมู่บ้านนิยมแปรรูปอาหารทะเลเพื่อเก็บไว้กินในครัวเรือน

ไม่ว่าจะเป็น กะปิ น้ำพริก ปลาหวาน หรืออาหารทะเลตากแห้ง

แต่เมื่อรสชาติฝีมือชาวบ้านถูกปากผู้มาเยือน ความต้องการก็เพิ่มมากขึ้น

จึงเกิดแนวคิดรวมตัวกันเป็น “กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ”

เพื่อผลิตและจำหน่ายในรูปแบบที่มีมาตรฐาน สะอาด และคงเอกลักษณ์รสชาติแบบดั้งเดิม

ตลอดเวลาที่ผ่านมา กลุ่มฯ ได้พัฒนาสูตรและปรับกระบวนการผลิตให้เหมาะกับยุคสมัย

แต่ยังรักษาวิธีการทำแบบชาวเล — ที่เน้นความใส่ใจและความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค

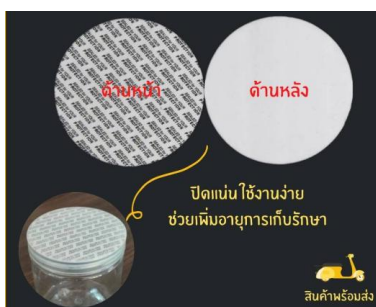
วันนี้...ทุกผลิตภัณฑ์ที่ออกจากบ้านตะเสะ ไม่ใช่แค่ “ของอร่อย”

แต่เป็นตัวแทนเรื่องราว วิถีชีวิต และความภูมิใจของคนในชุมชน

ที่ยากส่งต่อรสชาติแห่งท้องทะเลตรังไปถึงทุกครัวเรือน ❤️

2.2.4 กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมถอดบทเรียน ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

กิจกรรมถอดบทเรียน เพิ่มกิจกรรมเพื่อให้ชุมชนได้พัฒนาสินค้าให้ดูดี ให้ทักษะการบรรจุ โดยใช้บรรจุภัณฑ์และสารช่วยในการยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การใช้กระปุกใส่ฝาเกลียว ใช้สารดูดซับออกซิเจน ช่วยให้สภาวะในกระปุกมีอากาศน้อยลง ทำให้จุลินทรีย์ที่ต้องการอากาศไม่สามารถเจริญได้ มีการใช้แผ่นโฟมกันอากาศ ล็อคแน่น ปิดสนิท ช่วยให้อากาศเข้าภายในไม่ได้ และใช้แรปซิลปิดบริเวณปากอีกครั้งเพื่อป้องกันกาเปิดฝาของผู้ซื้อ ใช้เทคนิคการเป่าลมร้อนให้เกิดการหดรัดบริเวณปากกระปุก ตีตติงเกอร์ให้สวยงาม และมีข้อมูลสินค้า



ภาพที่ 2.8 ตัวอย่างกระปุกใส่ฝาเกลียว



ภาพที่ 2.9 กิจกรรมการถอดบทเรียนเทคนิคการบรรจุ



ภาพที่ 2.10 กิจกรรมการถอดบทเรียนเทคนิคการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง

บทที่ 3

ผลการประเมินกิจกรรม

3.1 ผลการประเมินการอบรมก่อน-หลังในกิจกรรมที่ 1

ผลการประเมินการอบรมก่อน-หลังในกิจกรรมที่ 1 เรื่อง การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือกการปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง (ตากแดด / ตากในตู / ตู้พลังงานแสงอาทิตย์)

จากผลการประเมินการอบรมก่อนและหลังการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือกการปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง (ตากแดด / ตากในตู / ตู้พลังงานแสงอาทิตย์) มีผู้เข้าร่วมจำนวน 15 คน และผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 15 คน ซึ่งมีผลการประเมิน ดังนี้

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

ผู้ตอบแบบประเมินมีความคิดเห็นต่อความเข้าใจทั่วไป เมื่อพิจารณารายข้อมีรายละเอียด ดังนี้

เพศ ผู้ตอบแบบประเมินเป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

อายุ ผู้ตอบแบบประเมินมีอายุมากกว่า 40 ปี มากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และอายุ 25-40 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ

ประสบการณ์ด้านการแปรรูปกุ้ง ผู้ตอบแบบประเมินมีประสบการณ์ 1-5 ปี มากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 มากกว่า 5 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 และไม่มีประสบการณ์ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 : คำถามประเมิน

การประเมินความพึงพอใจมีการแบ่งระดับความพึงพอใจออกเป็น 3 ระดับ คือ มาก ปานกลาง น้อย โดยมีเกณฑ์การแปลความหมายระดับความพึงพอใจได้ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	1.00 – 1.66	อยู่ในระดับน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.67 – 2.33	อยู่ในระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	2.34 – 3.00	อยู่ในระดับมาก

ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจต่อภาพรวมการอบรม ซึ่งก่อนการอบรมอยู่ในระดับมาก (2.58 ± 0.50) โดยมีความพึงพอใจด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้ (2.68 ± 0.47) มากที่สุด รองลงมาด้านการทำแห้งกุ้ง (2.55 ± 0.50) และด้านการจัดการเลือกกุ้ง (2.53 ± 0.50) ตามลำดับ และหลังการอบรมอยู่ในระดับมาก (2.85 ± 0.35) โดยมีความพึงพอใจด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้ (2.90 ± 0.30) มากที่สุด รองลงมาด้านการจัดการเลือกกุ้ง (2.85 ± 0.36) และด้านการทำแห้งกุ้ง (2.83 ± 0.37) ตามลำดับ เมื่อพิจารณาความพึงพอใจของผู้ตอบแบบประเมินในแต่ละด้านมีรายละเอียด ดังนี้

ด้านการจัดการเลือกกุ้ง

ความเข้าใจกระบวนการกะเทาะเปลือกกุ้งแบบดั้งเดิมและข้อจำกัดของวิธีนี้ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจปานกลางมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และความพึงพอใจมาก จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับปานกลาง (2.33 ± 0.49) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากมากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.80 ± 0.41)

การรู้จักหลักการทำงานของเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้ง ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจปานกลางมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 ความพึงพอใจมาก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 และความพึงพอใจน้อย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับปานกลาง (2.17 ± 0.39) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.60 ± 0.51)

การเห็นว่าเครื่องกะเทาะเปลือกสามารถลดเวลาในการผลิตกุ้งแห้งได้จริง ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.67 ± 0.49) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากมากที่สุด จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (3.00 ± 0.00)

ความสามารถเปรียบเทียบประสิทธิภาพการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องจักรกับแรงงานคนได้ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.67 ± 0.49) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากมากที่สุด จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (3.00 ± 0.00)

ความมั่นใจว่าสามารถประเมินความคุ้มค่าการลงทุนเครื่องกะเทาะเปลือกได้ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 73.33 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.73 ± 0.46) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.87 ± 0.35)

ด้านการทำแห้งกุ้ง

ความเข้าใจข้อดี-ข้อเสียของการตากแดดกุ้งแบบดั้งเดิม (ธรรมชาติ ตากที่โล่ง) ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.67 ± 0.49) และหลังการ

อบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 93.33 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.93 ± 0.26)

การรู้จักหลักการถ่ายทอดความร้อนที่ใช้ในกระบวนการทำแห้งกึ่ง ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจปานกลางมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 ความพึงพอใจมากจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 และความพึงพอใจน้อย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.38 ± 0.51) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.80 ± 0.41)

การรู้จักหลักการใช้แรงลมในการช่วยเร่งการระเหยน้ำจากกึ่ง ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจปานกลางมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 ความพึงพอใจมากจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 และความพึงพอใจน้อย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.43 ± 0.51) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.67 ± 0.49)

การรู้จักการทำงานของ “ตู้ตากกึ่ง” ที่กันป้องกันแมลงวันได้ดี ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจปานกลางมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 ความพึงพอใจมากจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 และความพึงพอใจน้อย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับปานกลาง (2.29 ± 0.47) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 93.33 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.93 ± 0.26)

การรู้จักการทำงานของ “ตู้พลังงานแสงอาทิตย์” ในการทำแห้งกึ่ง ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจปานกลางมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 ความพึงพอใจมากจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 และความพึงพอใจน้อย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับปานกลาง (2.29 ± 0.47) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.67 ± 0.49)

ความสามารถเปรียบเทียบคุณภาพผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งที่ได้จากการตากแดด การใช้ตู้ตาก และการใช้ตู้พลังงานแสงอาทิตย์ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 ความพึงพอใจปานกลางจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 และความพึงพอใจน้อย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.57 ± 0.51) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบ

ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.80 ± 0.41)

การเห็นว่าเทคโนโลยีผู้ตากแห้งสามารถช่วยลดการปนเปื้อนของฝุ่น แผลง และเชื้อจุลินทรีย์ได้ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจปานกลางจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.87 ± 0.35) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (3.00 ± 0.00)

ความมั่นใจว่าสามารถเลือกใช้วิธีทำแห้งกึ่งที่เหมาะสมกับบริบทชุมชนของตนเองได้ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจปานกลางจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.87 ± 0.35) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.87 ± 0.35)

ด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้

ความเข้าใจว่าการใช้เทคโนโลยีทำแห้งสามารถช่วยรักษาสี กลิ่น รส และคุณค่าทางโภชนาการของกึ่งแห้งได้ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจปานกลางมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 และความพึงพอใจมากจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.47 ± 0.52) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.87 ± 0.35)

ความมั่นใจว่าสามารถใช้ความรู้เรื่องการถ่ายเทความร้อนและแรงลมไปปรับปรุงกระบวนการทำแห้งกึ่งในชุมชนได้ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 73.33 และความพึงพอใจปานกลางจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.73 ± 0.46) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 73.33 และความพึงพอใจปานกลางจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.73 ± 0.46)

การเห็นว่าการปรับปรุงกระบวนการผลิตช่วยเพิ่มคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาของกึ่งแห้งได้ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.67 ± 0.49) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (3.00 ± 0.00)

โดยรวมแล้ว ความพึงพอใจกับความรู้ที่ได้รับ และมั่นใจว่าจะนำไปใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งให้มีคุณภาพได้จริง ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจปานกลาง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (2.87 ± 0.35) และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมาก (3.00 ± 0.00)

ตารางที่ 3.1 ร้อยละระดับความพึงพอใจก่อนการอบรมพัฒนากระบวนการจัดการเลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือกการปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ						ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
	มาก		ปานกลาง		น้อย				
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%			
ด้านการจัดการเปลือกกุ้ง									
4.ความเข้าใจกระบวนการกะเทาะเปลือกกุ้งแบบดั้งเดิมและข้อจำกัดของวิธีนี้	5	33.33	10	66.67	-	-	2.33	0.49	ปานกลาง
5.การรู้จักหลักการทำงานของเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้ง	2	13.33	10	66.67	3	20.00	2.17	0.39	ปานกลาง
6.การเห็นว่าเครื่องกะเทาะเปลือกสามารถลดเวลาในการผลิตกุ้งแห้งได้จริง	10	66.67	5	33.33	-	-	2.67	0.49	มาก
7.ความสามารถเปรียบเทียบประสิทธิภาพการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องจักรกับแรงงานคนได้	10	66.67	5	33.33	-	-	2.67	0.49	มาก
8.ความมั่นใจว่าสามารถประเมินความคุ้มค่าการลงทุนเครื่องกะเทาะเปลือกได้	11	73.33	4	26.67	-	-	2.73	0.46	มาก
รวม							2.53	0.5	มาก
ด้านการทำแห้งกุ้ง									
9.ความเข้าใจข้อดี-ข้อเสียของการตากแดดกุ้งแบบดั้งเดิม (ธรรมชาติ ตากที่โล่ง)	10	66.67	5	33.33	-	-	2.67	0.49	มาก
10.การรู้จักหลักการถ่ายเทความร้อนที่ใช้ในกระบวนการทำแห้งกุ้ง	5	33.33	8	53.33	2	13.33	2.38	0.51	มาก
11.การรู้จักหลักการใช้แรงลมในการช่วยเร่งการระเหยน้ำจากกุ้ง	6	40.00	8	53.33	1	6.67	2.43	0.51	มาก
12.การรู้จักการทำงานของ “ตู้อากุ้ง” ที่กันป้องกันแมลงวันได้ดี	4	26.67	10	66.67	1	6.67	2.29	0.47	ปานกลาง
13.การรู้จักการทำงานของ “ตู้พลังงานแสงอาทิตย์” ในการทำแห้งกุ้ง	4	26.67	10	66.67	1	6.67	2.29	0.47	ปานกลาง
14.ความสามารถเปรียบเทียบคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งที่ได้จากการตากแดด การใช้ตู้อากุ้ง และการใช้ตู้พลังงานแสงอาทิตย์	8	53.33	6	40.00	1	6.67	2.57	0.51	มาก

ตารางที่ 3.1 ร้อยละระดับความพึงพอใจก่อนการอบรมพัฒนากระบวนการจัดการเลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะ
 เลือกการปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง (ต่อ)

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ						ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
	มาก		ปานกลาง		น้อย				
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%			
15.การเห็นว่าเทคโนโลยีตู้ตากแห้งสามารถช่วยลดการปนเปื้อนของฝุ่น แมลง และเชื้อจุลินทรีย์ได้	13	86.67	2	13.33	-	-	2.87	0.35	มาก
16.ความมั่นใจว่าสามารถเลือกใช้วิธีทำแห้งกุ้งที่เหมาะสมกับบริบทชุมชนของตนเองได้	13	86.67	2	13.33	-	-	2.87	0.35	มาก
รวม							2.55	0.50	มาก
ด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้									
17.ความเข้าใจว่าการใช้เทคโนโลยีทำแห้งสามารถช่วยรักษาสี กลิ่น รส และคุณค่าทางโภชนาการของกุ้งแห้งได้	7	46.67	8	53.33	-	-	2.47	0.52	มาก
18.ความมั่นใจว่าสามารถใช้ความรู้เรื่องการถ่ายเทความร้อนและแรงลมไปปรับปรุงกระบวนการทำแห้งกุ้งในชุมชนได้	11	73.33	4	26.67	-	-	2.73	0.46	มาก
19.การเห็นว่าการปรับปรุงกระบวนการผลิตช่วยเพิ่มคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาของกุ้งแห้งได้	10	66.67	5	33.33	-	-	2.67	0.49	มาก
20.โดยรวมแล้ว ฉันพึงพอใจกับความรู้ที่ได้รับ และมั่นใจว่าจะนำไปใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งให้มีคุณภาพได้จริง	13	86.67	2	13.33	-	-	2.87	0.35	มาก
รวม							2.68	0.47	มาก
รวมทั้งหมด							2.58	0.50	มาก

ตารางที่ 3.2 ร้อยละระดับความพึงพอใจหลังการอบรมพัฒนากระบวนการจัดการเลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะ
 เลือกการปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ						ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
	มาก		ปานกลาง		น้อย				
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%			
ด้านการจัดการเปลือกกุ้ง									
4. ความเข้าใจกระบวนการการกะเทาะเปลือกกุ้งแบบดั้งเดิมและข้อจำกัดของวิธีนี้	12	80.00	3	20.00	-	-	2.80	0.41	มาก
5.การรู้จักหลักการทำงานของเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้ง	9	60.00	6	40.00	-	-	2.60	0.51	มาก
6. การเห็นว่าเครื่องกะเทาะเปลือกสามารถลดเวลาในการผลิตกุ้งแห้งได้จริง	15	100.00	-	-	-	-	3.00	0.00	มาก

ตารางที่ 3.2 ร้อยละระดับความพึงพอใจหลังการอบรมพัฒนาระบบการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือกการปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง (ต่อ)

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ						ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
	มาก		ปานกลาง		น้อย				
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%			
7.ความสามารถเปรียบเทียบประสิทธิภาพการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องจักรกับแรงงานคนได้	15	100.00	-	-	-	-	3.00	0.00	มาก
8.ความมั่นใจว่าสามารถประเมินความคุ้มค่าการลงทุนเครื่องกะเทาะเปลือกได้	13	86.67	2	13.33	-	-	2.87	0.35	มาก
รวม							2.85	0.36	มาก
ด้านการทำแห้งกุ้ง									
9.ความเข้าใจข้อดี-ข้อเสียของการตากแดดกุ้งแบบดั้งเดิม (ธรรมชาติ ตากที่โล่ง)	14	93.33	1	6.67	-	-	2.93	0.26	มาก
10.การรู้จักหลักการถ่ายเทความร้อนที่ใช้ในกระบวนการทำแห้งกุ้ง	12	80.00	3	20.00	-	-	2.80	0.41	มาก
11.การรู้จักหลักการใช้แรงลมในการช่วยเร่งการระเหยน้ำจากกุ้ง	10	66.67	5	33.33	-	-	2.67	0.49	มาก
12.การรู้จักการทำงานของ “ตู้ตากกุ้ง” ที่กันป้องกันแมลงวันได้ดี	14	93.33	1	6.67	-	-	2.93	0.26	มาก
13.การรู้จักการทำงานของ “ตู้พลังงานแสงอาทิตย์” ในการทำแห้งกุ้ง	10	66.67	5	33.33	-	-	2.67	0.49	มาก
14.ความสามารถเปรียบเทียบคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งที่ได้จากการตากแดด การใช้ตู้อาก และการใช้ตู้พลังงานแสงอาทิตย์	12	80.00	3	20.00	-	-	2.80	0.41	มาก
15.การเห็นว่าเทคโนโลยีตู้อากแห้งสามารถช่วยลดการปนเปื้อนของฝุ่น แมลง และเชื้อจุลินทรีย์ได้	15	100.00	-	-	-	-	3.00	0.00	มาก
16.ความมั่นใจว่าสามารถเลือกวิธีทำแห้งกุ้งที่เหมาะสมกับบริบทชุมชนของตนเองได้	13	86.67	2	13.33	-	-	2.87	0.35	มาก
รวม					-	-	2.83	0.37	มาก
ด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้					-	-			
17.ความเข้าใจว่าการใช้เทคโนโลยีทำแห้งสามารถช่วยรักษาสี กลิ่น รส และคุณค่าทางโภชนาการของกุ้งแห้งได้	13	86.67	2	13.33	-	-	2.87	0.35	มาก
18.ความมั่นใจว่าสามารถใช้ความรู้เรื่องการถ่ายเทความร้อนและแรงลมไปปรับปรุงกระบวนการทำแห้งกุ้งในชุมชนได้	11	73.33	4	26.67	-	-	2.73	0.46	มาก

ตารางที่ 3.2 ร้อยละระดับความพึงพอใจหลังการอบรมพัฒนาระบบการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือกการปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง (ต่อ)

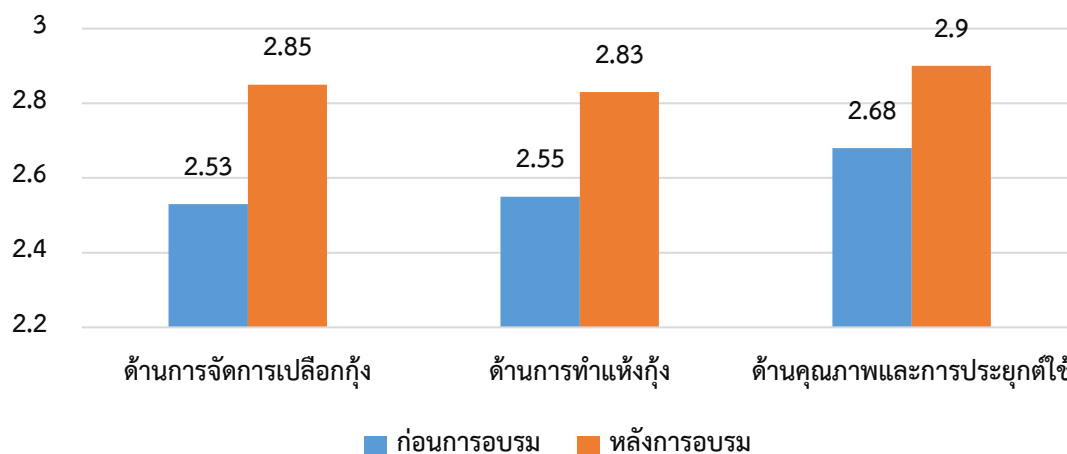
หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ						ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
	มาก		ปานกลาง		น้อย				
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%			
19.การเห็นว่าการปรับปรุงกระบวนการผลิตช่วยเพิ่มคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาของกุ้งแห้งได้	15	100.00	-	-	-	-	3.00	0.00	มาก
20.โดยรวมแล้ว ฉันพึงพอใจกับความรู้ที่ได้รับ และมั่นใจว่าจะนำไปใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งให้มีคุณภาพได้จริง	15	100.00	-	-	-	-	3.00	0.00	มาก
รวม							2.90	0.30	มาก
รวมทั้งหมด							2.85	0.35	มาก

ตารางที่ 3.3 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมพัฒนาระบบการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือก

หัวข้อประเมิน	หลังการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
ด้านการจัดการเปลือกกุ้ง						
4. ความเข้าใจกระบวนการกะเทาะเปลือกกุ้งแบบดั้งเดิมและข้อจำกัดของวิธีนี้	2.33	0.49	ปานกลาง	2.80	0.41	มาก
5. การรู้จักหลักการทำงานของเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้ง	2.17	0.39	ปานกลาง	2.60	0.51	มาก
6. การเห็นว่าเครื่องกะเทาะเปลือกสามารถลดเวลาในการผลิตกุ้งแห้งได้จริง	2.67	0.49	มาก	3.00	0.00	มาก
7. ความสามารถเปรียบเทียบประสิทธิภาพการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องจักรกับแรงงานคนได้	2.67	0.49	มาก	3.00	0.00	มาก
8. ความมั่นใจว่าสามารถประเมินความคุ้มค่าการลงทุนเครื่องกะเทาะเปลือกได้	2.73	0.46	มาก	2.87	0.35	มาก
รวม	2.53	0.5	มาก	2.85	0.36	มาก
ด้านการทำแห้งกุ้ง						
9. ความเข้าใจข้อดี-ข้อเสียของการตากแดดกุ้งแบบดั้งเดิม (ธรรมชาติ ตากที่โล่ง)	2.67	0.49	มาก	2.93	0.26	มาก
10. การรู้จักหลักการถ่ายเทความร้อนที่ใช้ในกระบวนการทำแห้งกุ้ง	2.38	0.51	มาก	2.80	0.41	มาก
11. การรู้จักหลักการใช้แรงลมในการช่วยเร่งการระเหยน้ำจากกุ้ง	2.43	0.51	มาก	2.67	0.49	มาก

ตารางที่ 3.3 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมพัฒนาระบบการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือก (ต่อ)

หัวข้อประเมิน	หลังการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
12.การรู้จักการทำงานของ “ตู้ตากกุ้ง” ที่กันป้องกันแมลงวันได้ดี	2.29	0.47	ปานกลาง	2.93	0.26	มาก
13.การรู้จักการทำงานของ “ตู้พลังงานแสงอาทิตย์” ในการทำแห้งกุ้ง	2.29	0.47	ปานกลาง	2.67	0.49	มาก
14.ความสามารถเปรียบเทียบคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งที่ได้จากการตากแดด การใช้ตู้ตาก และการใช้ตู้พลังงานแสงอาทิตย์	2.57	0.51	มาก	2.80	0.41	มาก
15.การเห็นว่าเทคโนโลยีตู้ตากแห้งสามารถช่วยลดการปนเปื้อนของฝุ่น แมลง และเชื้อจุลินทรีย์ได้	2.87	0.35	มาก	3.00	0.00	มาก
16.ความมั่นใจว่าสามารถเลือกใช้วิธีทำแห้งกุ้งที่เหมาะสมกับบริบทชุมชนของตนเองได้	2.87	0.35	มาก	2.87	0.35	มาก
รวม	2.55	0.50	มาก	2.83	0.37	มาก
ด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้						
17.ความเข้าใจว่าการใช้เทคโนโลยีทำแห้งสามารถช่วยรักษาสี กลิ่น รส และคุณค่าทางโภชนาการของกุ้งแห้งได้	2.47	0.52	มาก	2.87	0.35	มาก
18.ความมั่นใจว่าสามารถใช้ความรู้เรื่องการถ่ายเทความร้อนและแรงลมไปปรับปรุงกระบวนการทำแห้งกุ้งในชุมชนได้	2.73	0.46	มาก	2.73	0.46	มาก
19.การเห็นว่าการปรับปรุงกระบวนการผลิตช่วยเพิ่มคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาของกุ้งแห้งได้	2.67	0.49	มาก	3.00	0.00	มาก
20.โดยรวมแล้ว ฉันพึงพอใจกับความรู้ที่ได้รับ และมั่นใจว่าจะนำไปใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งให้มีคุณภาพได้จริง	2.87	0.35	มาก	3.00	0.00	มาก
รวม	2.68	0.47	มาก	2.90	0.30	มาก
รวมทั้งหมด	2.58	0.50	มาก	2.85	0.35	มาก



ภาพที่ 3.1 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมพัฒนาระบวนการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือก

ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- อยากให้มีโครงการแบบนี้ในทุก ๆ ปี
- ยอดเยี่ยม
- ขอขอบคุณอาจารย์จาก มทร.ที่มาให้ความรู้ และสนับสนุนอุปกรณ์การแปรรูปอาหารทะเล ให้ทางกลุ่มได้มีการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ เป็นที่พึงพอใจแก่ลูกค้า ขอขอบคุณมากๆค่ะ
- เป็นโครงการที่ดีมาก
- ช่วยให้กลุ่มเดินต่อไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- อยากทราบการเก็บปลาส้มที่ทำให้ดูไม่โป่ง เวลาเก็บไว้ที่อุณหภูมิปกติ
- ขอให้หน่วยงานนี้ติดตามแบบนี้อยู่ตลอด
- ขอขอบคุณที่มีสิ่งดี ๆ เข้ามาในชุมชน

3.2 ผลการประเมินกิจกรรมที่ 3 เรื่อง การพัฒนากลยุทธ์การตลาด ช่องทางการขาย และสื่อประชาสัมพันธ์

3.2.1 ผลการประเมินการสำรวจตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคแห่งตลาดเค็ม

จากผลการประเมินการสำรวจตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคแห่งตลาดเค็มสำหรับผู้บริโภคในจังหวัดตรัง จำนวน 100 คน ซึ่งมีผลการประเมิน ดังนี้

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

ผู้ตอบแบบประเมินมีความคิดเห็นต่อข้อมูลทั่วไป เมื่อพิจารณารายข้อมีรายละเอียด ดังนี้

1. เพศ ผู้ตอบแบบประเมินเป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมาเพศชายจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 38.00 และเพศทางเลือก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 ตามลำดับ

2. อายุ ผู้ตอบแบบประเมินมีอายุ 21-30 ปี มากที่สุด จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 29.00 รองลงมาอายุ 31-40 ปี จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 27.00 อายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 22.00

อายุมากกว่า 50 ปี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 12.00 และอายุ 41–50 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ

3. ระดับการศึกษา ผู้ตอบแบบประเมินมีระดับการศึกษามัธยมศึกษามากที่สุด จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 36.00 รองลงมาปริญญาตรีจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 29.00 ประถมศึกษา จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 13.00 สูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 11.00 และปวช./ปวส.จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 11.00 ตามลำดับ

4. อาชีพ ผู้ตอบแบบประเมินมีอาชีพนักเรียน/นักศึกษามากที่สุด จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 รองลงมาเจ้าของธุรกิจ จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 19.00 ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 พนักงานบริษัท จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 14.00 รับจ้าง จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 12.00 และขายของ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 และเกษตรกร จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 ตามลำดับ

5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ผู้ตอบแบบประเมินมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาทมากที่สุด จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 54.00 รองลงมา 10,001–20,000 บาท จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 23.00 20,001–30,000 บาท จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 17.00 30,001–50,000 บาท จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.95 และมากกว่า 50,000 บาท จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.00 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 : พฤติกรรมการบริโภคกุ้งแห้ง

ผู้ตอบแบบประเมินมีความคิดเห็นต่อพฤติกรรมการบริโภคกุ้งแห้ง เมื่อพิจารณารายชื่อมีรายละเอียด ดังนี้
ท่านเคยซื้อกุ้งแห้งหรือไม่ ผู้ตอบแบบประเมินเคยซื้อกุ้งแห้งมากที่สุด จำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 75.00 และไม่เคยซื้อกุ้งแห้ง จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 ตามลำดับ

ความถี่ในการซื้อกุ้งแห้ง ผู้ตอบแบบประเมินมีความถี่ในการซื้อกุ้งแห้งมากกว่า 1 ครั้งต่อสัปดาห์มากที่สุด จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 48.00 รองลงมาเดือนละครั้งจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 32.00 2–3 เดือนครั้งจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 18.67 และน้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 ตามลำดับ

ปริมาณที่ซื้อแต่ละครั้ง ผู้ตอบแบบประเมินมีปริมาณที่ซื้อแต่ละครั้ง 100-200 กรัม มากที่สุด จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 61.33 รองลงมา 200-500 กรัม จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 25.33 และ 0.5–1 กก. จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ

วัตถุประสงค์หลักในการซื้อ ผู้ตอบแบบประเมินมีวัตถุประสงค์หลักในการทำอาหารในครัวเรือนมากที่สุด จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 89.33 รองลงมาทำอาหารขาย จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 เป็นของฝาก/ของขวัญ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.67 และแบ่งขาย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33ตามลำดับ

ช่องทางที่ท่านมักซื้อกุ้งแห้ง ผู้ตอบแบบประเมินมีช่องทางซื้อกุ้งแห้งที่ตลาดสดมากที่สุด จำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 รองลงมางานแสดงสินค้าโอท็อป จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.33 ร้านค้าออนไลน์/แพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 ร้านเฉพาะทาง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.67 และซูเปอร์มาร์เก็ต/ห้างสรรพสินค้า จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 ตามลำดับ

หัวข้อประเมิน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
6. ท่านเคยซื้อกุ้งแห้งหรือไม่		
เคย	75	75.00
ไม่เคย (ถ้าไม่เคย ข้ามไปข้อ 11)	25	25.00
รวม	100	100.00
7. ความถี่ในการซื้อกุ้งแห้ง		
มากกว่า 1 ครั้งต่อสัปดาห์	36	48.00
เดือนละครั้ง	24	32.00
2-3 เดือนครั้ง	14	18.67
น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี	1	1.33
รวม	75	100.00
8. ปริมาณที่ซื้อแต่ละครั้ง		
100-200 กรัม	46	61.33
200-500 กรัม	19	25.33
0.5-1 กก.	10	13.33
1-2 กก.	-	-
มากกว่า 2 กก.	-	-
รวม	75	100.00
9. วัตถุประสงค์หลักในการซื้อ		
ทำอาหารในครัวเรือน	67	89.33
ทำอาหารขาย	5	6.67
เป็นของฝาก/ของขวัญ	2	2.67
แบ่งขาย	1	1.33
รวม	75	100.00
10. ช่องทางที่ท่านมักซื้อกุ้งแห้ง		
ตลาดสด	65	86.67
ซูเปอร์มาร์เก็ต/ห้างสรรพสินค้า	1	1.33
ร้านค้าออนไลน์/แพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ	3	4.00
ร้านเฉพาะทาง	2	2.67
งานแสดงสินค้าโอท็อป	4	5.33
อื่น ๆ	-	-
รวม	75	100.00

ส่วนที่ 3 : การรับรู้และความต้องการกึ่งแห้งลดเค็ม

ผู้ตอบแบบประเมินมีความคิดเห็นต่อการรับรู้และความต้องการกึ่งแห้งลดเค็ม เมื่อพิจารณารายข้อมีรายละเอียด ดังนี้

เคยเห็นหรือเคยได้ยินเกี่ยวกับ “กึ่งแห้งลดเค็ม” หรือไม่ ผู้ตอบแบบประเมินไม่เคยเห็นหรือเคยได้ยินมากที่สุด จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 74.00 และเคยเห็นหรือเคยได้ยิน จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 26.00 ตามลำดับ

เหตุผลที่สนใจหรืออยากลองซื้อกึ่งแห้งลดเค็ม ผู้ตอบแบบประเมินสนใจหรืออยากลองซื้อกึ่งแห้งลดเค็มเนื่องจากรสชาติอร่อย/เค็มน้อยมากที่สุด จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 74.00 รองลงมาสุขภาพ (ลดโซเดียม) จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 44.55 และปลอดภัยต่อผู้สูงอายุ/เด็ก จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 45.54 ตามลำดับ

ช่วงราคาที่ท่านยอมจ่ายสำหรับกึ่งแห้งลดเค็ม (ต่อ 100 กรัม) ผู้ตอบแบบประเมินยอมจ่ายสำหรับกึ่งแห้งลดเค็ม สำหรับช่วงราคา 80–120 บาท มากที่สุด จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 51.49 รองลงมาราคาต่ำกว่า 80 บาท จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 42.57 ราคา 121–150 บาท จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.95 และราคามากกว่า 150 บาท จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.98 ตามลำดับ

ถ้ามีกึ่งแห้งลดเค็มจากกึ่งสดใหม่ ในขนาดต่างกัน คุณสนใจขนาดไหน ผู้ตอบแบบประเมินสนใจขนาด 100 กรัม ราคา 100 บาท มากที่สุด จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 59.00 รองลงมาขนาด 200 กรัม ราคา 200 บาท จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 และขนาด 300 กรัม ราคา 300 บาท จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 ตามลำดับ

ปัจจัยที่สำคัญที่สุดต่อการตัดสินใจซื้อ ผู้ตอบแบบประเมินมีปัจจัยที่สำคัญที่สุดต่อการตัดสินใจซื้อเนื่องจากรสชาติ มากที่สุด จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 79.00 รองลงมาความสะดวก/ความปลอดภัย จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 72.00 ความสด/คุณภาพ จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 54.00 ราคา จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 43.00 บรรจุภัณฑ์ จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 รีวิว/การบอกต่อ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 ยี่ห้อ/ชื่อเสียงผู้ผลิต จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 และความง่ายต่อการหาซื้อ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 ตามลำดับ

หัวข้อประเมิน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
11. เคยเห็นหรือเคยได้ยินเกี่ยวกับ “กึ่งแห้งลดเค็ม” หรือไม่		
เคย	26	26.00
ไม่เคย	74	74.00
รวม	100	100.00
12. เหตุผลที่สนใจหรืออยากลองซื้อกึ่งแห้งลดเค็ม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
สุขภาพ (ลดโซเดียม)	45	44.55
รสชาติอร่อย/เค็มน้อย	78	78.22

หัวข้อประเมิน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปลอดภัยต่อผู้สูงอายุ/เด็ก	46	45.54
รวม	100	100.00
13. ช่วงราคาที่ท่านยอมจ่ายสำหรับกุ้งแห้งลดเค็ม (ต่อ 100 กรัม)		
ต่ำกว่า 80 บาท	43	42.57
80-120 บาท	51	51.49
121-150 บาท	5	4.95
มากกว่า 150 บาท	2	1.98
รวม	100	100.00
ถ้ามีกุ้งแห้งลดเค็ม จากกุ้งสดใหม่ ในขนาดต่างกัันดังนี้ คุณสนใจขนาดไหน		
 100 กรัม ราคา 100 บาท	59	59.00
 200 กรัม ราคา 200 บาท	35	35.00
 300 กรัม ราคา 300 บาท	6	6.00
รวม	100	100.00
15. ปัจจัยที่สำคัญที่สุดต่อการตัดสินใจซื้อ (เลือกได้ 3 ตัวเลือก)		
ราคา	43	43.00
รสชาติ	79	79.00
ความสด/คุณภาพ	54	54.00
ความสะอาด/ความปลอดภัย	72	72.00
ยี่ห้อ/ชื่อเสียงผู้ผลิต	5	5.00

หัวข้อประเมิน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
บรรจุภัณฑ์	15	15.00
ความง่ายต่อการหาซื้อ	4	4.00
รีวิว/การบอกต่อ	8	8.00
รวม	100	100.00

ส่วนที่ 4 : การประเมินส่วนประสมการตลาด (Marketing Mix – 4P)

ผู้ตอบแบบประเมินมีความคิดเห็นต่อการประเมินส่วนประสมการตลาด (Marketing Mix – 4P) เมื่อพิจารณารายข้อมีรายละเอียด ดังนี้

คุณภาพของกุ้งแห้งที่ท่านต้องการ ผู้ตอบแบบประเมินมีความต้องการคุณภาพของกุ้งแห้งที่มีมาตรฐาน/ เครื่องหมายรับรอง (อย./มผช./ฮาลาล) มากที่สุด จำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 66.00 รองลงมากลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นคาวแรง จำนวน 56 เป็นร้อยละ 56.00 ลดเค็มเพื่อสุขภาพ จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 เนื้อแน่น ไม่แตกหักง่าย จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 36.00 และขนาดกุ้งสม่ำเสมอ จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 31.00 ตามลำดับ

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ชอบ ผู้ตอบแบบประเมินมีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ชอบเป็นถุงซิปล็อกใสเห็นสินค้า มากที่สุด จำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 48.00 รองลงมากล่องแข็งหุหุรา/กระปุก จำนวน 35 เป็นร้อยละ 35.00 และบรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้/รักษ์โลก จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 26.00 ตามลำดับ

ความคุ้มค่าราคาเมื่อเทียบกับคุณภาพ ผู้ตอบแบบประเมินพิจารณาถึงความคุ้มค่าราคาเมื่อเทียบกับคุณภาพซึ่งต้องค่อนข้างคุ้มค่ามากที่สุด จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 55.00 รองลงมาคุ้มค่ามาก จำนวน 44 เป็นร้อยละ 44.00 และปานกลาง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 ตามลำดับ

ความเหมาะสมของราคากุ้งแห้งลดเค็มกับกำลังซื้อ ผู้ตอบแบบประเมินพิจารณาถึงความเหมาะสมของราคาซึ่งต้องมีเหมาะสม มากที่สุด จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 73.00 รองลงมาเหมาะสมมาก จำนวน 22 คน เป็นร้อยละ 22.00 และปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 ตามลำดับ

ช่องทางที่ต้องการให้มีจำหน่าย ผู้ตอบแบบประเมินต้องการให้มีช่องทางจำหน่ายที่ตลาดสดมากที่สุด จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 72.00 รองลงมาร้านโอท็อป จำนวน 35 คน เป็นร้อยละ 35.00 ร้านค้าออนไลน์ (Shopee/Lazada/Facebook/Line) จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 31.00 ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 23 คน เป็นร้อยละ 23.00 และร้านอาหาร/ของฝาก จำนวน 11 คน เป็นร้อยละ 11.00 ตามลำดับ

ความสะดวกในการหาซื้อ ผู้ตอบแบบประเมินมีระดับความพึงพอใจต่อความสะดวกในการหาซื้อ มากที่สุด จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมามากที่สุด จำนวน 28 คน เป็นร้อยละ 28.00 และปานกลาง จำนวน 12 คน เป็นร้อยละ 12.00 ตามลำดับ

ช่องทางประชาสัมพันธ์ที่ท่านมักรับข้อมูลอาหารทะเล ผู้ตอบแบบประเมินได้รับข้อมูลอาหารทะเลทางช่องทางประชาสัมพันธ์ Facebook มากที่สุด จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 64.00 รองลงมา TikTok จำนวน

57 คน เป็นร้อยละ 57.00 งานแสดงสินค้า/โอท็อป จำนวน 24 คน เป็นร้อยละ 24.00 เว็บไซต์ จำนวน 11 คน เป็นร้อยละ 11.00 และ YouTube จำนวน 4 คน เป็นร้อยละ 4.00 ตามลำดับ

โปรโมชั่นที่สนใจ ผู้ตอบแบบประเมินมีความสนใจในการทำโปรโมชั่นแบบ ชื้อ 1 แถม 1 มากที่สุด จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 64.00 รองลงมาส่งฟรี จำนวน 52 คน เป็นร้อยละ 52.00 쿠폰ส่วนลดสำหรับซื้อครั้งถัดไป จำนวน 23 คน เป็นร้อยละ 23.00 ลดราคา จำนวน 18 คน เป็นร้อยละ 18.00 และของแถม/ของฝาก จำนวน 5 คน เป็นร้อยละ 5.00 ตามลำดับ

หัวข้อประเมิน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
**1. ผลิตภัณฑ์ (Product) **		
16. คุณภาพของกุ้งแห้งที่ท่านต้องการ (เลือกได้หลายตัวเลือก)		
ขนาดกุ้งสม่ำเสมอ	31	31.00
เนื้อแน่น ไม่แตกหักง่าย	36	36.00
กลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นคาวแรง	56	56.00
สดเค็มเพื่อสุขภาพ	50	50.00
มีมาตรฐาน/เครื่องหมายรับรอง (อย./มผช./ฮาลาล)	66	66.00
รวม	100	100.00
17. รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ชอบ		
ถุงซิปล็อกใสเห็นสินค้า	48	48.00
กล่องแข็งหุหระ/กระปุก	35	35.00
บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้/รักษ์โลก	26	26.00
อื่น ๆ	-	-
รวม	100	100.00
2. ราคา (Price)		
18. ความคุ้มค่าราคาเมื่อเทียบกับคุณภาพ		
คุ้มค่ามาก	44	44.00
ค่อนข้างคุ้มค่า	55	55.00
ปานกลาง	2	2.00
ไม่คุ้มค่า	-	-
รวม	100	100.00
19. ความเหมาะสมของราคากุ้งแห้งสดเค็มกับกำลังซื้อ		
เหมาะสมมาก	22	22.00
เหมาะสม	73	73.00
ปานกลาง	5	5.00

หัวข้อประเมิน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เหมาะสม	-	-
รวม	100	100.00
3. ช่องทางจัดจำหน่าย (Place)		
20. ช่องทางที่ต้องการให้มีจำหน่าย		
ตลาดสด	72	72.00
ซูเปอร์มาร์เก็ต	23	23.00
ร้านค้าออนไลน์ (Shopee/Lazada/Facebook/Line)	31	31.00
ร้านโอท็อป	35	35.00
ร้านอาหาร/ของฝาก	11	11.00
รวม	100	100.00
21. ความสะดวกในการหาซื้อ (ระดับความพึงพอใจ)		
5 มากที่สุด	28	28.00
4 มาก	60	60.00
3 ปานกลาง	12	12.00
2 น้อย	-	-
1 น้อยที่สุด	-	-
รวม	100	100.00
4. การส่งเสริมการตลาด (Promotion)		
22. ช่องทางประชาสัมพันธ์ที่ท่านมักรับข้อมูลอาหารทะเล (เลือกได้หลายตัวเลือก)		
Facebook	64	64.00
TikTok	57	57.00
YouTube	4	4.00
Instagram	-	-
เว็บไซต์	11	11.00
งานแสดงสินค้า/โอท็อป	24	24.00
รวม	100	100.00
23. โปรโมชันที่สนใจ (เลือกได้หลายตัวเลือก)		
ลดราคา	18	18.00
ซื้อ 1 แถม 1	64	64.00
ส่งฟรี	52	52.00

หัวข้อประเมิน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ของแถม/ของฝาก	5	5.00
คู่มือส่วนลดสำหรับซื้อครั้งถัดไป	23	23.00
รวม	100	100.00

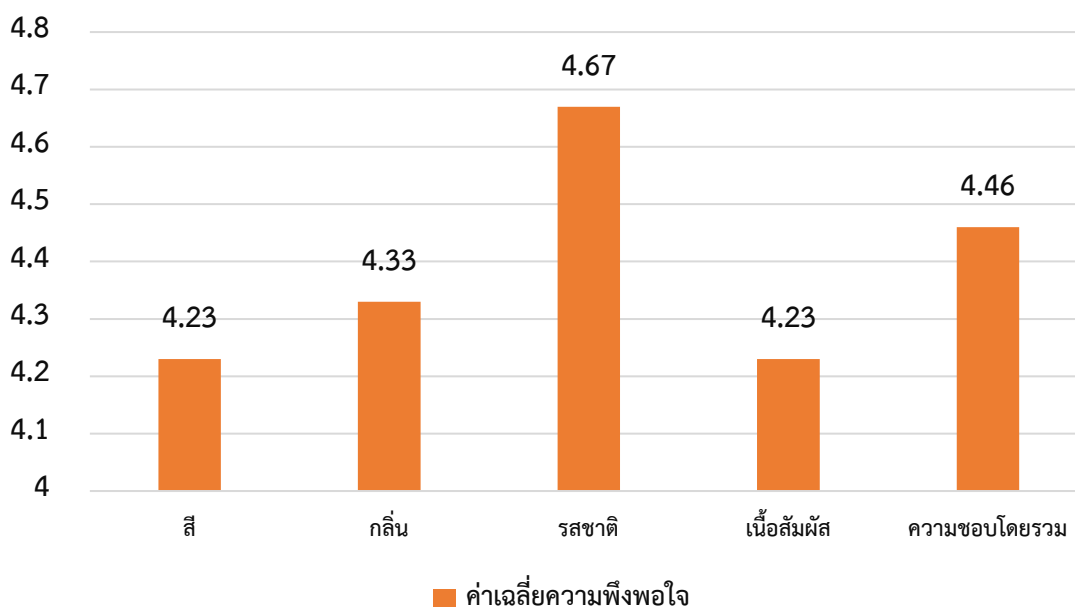
ส่วนที่ 5 : ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

24. การให้คะแนนด้านประสาทสัมผัส ผู้ตอบแบบประเมินมีความคิดเห็นต่อข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ซึ่งการประเมินความพึงพอใจมีการแบ่งระดับความพึงพอใจออกเป็น 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โดยมีเกณฑ์การแปลความหมายระดับความพึงพอใจ ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50 - 5.00	อยู่ในระดับมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.51 - 4.50	อยู่ในระดับมาก
คะแนนเฉลี่ย	2.51 - 3.50	อยู่ในระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.51 - 2.50	อยู่ในระดับน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00 - 1.50	อยู่ในระดับน้อยที่สุด

ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจต่อด้านประสาทสัมผัส ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (4.38 ± 0.69) โดยมีความพึงพอใจรสชาติ (4.67 ± 0.57) มากที่สุด รองลงมาความชอบโดยรวม (4.46 ± 0.67) กลิ่น (4.33 ± 0.67) และ สี และเนื้อสัมผัสเท่ากัน (4.23 ± 0.72) ตามลำดับ เมื่อพิจารณาความพึงพอใจของผู้ตอบแบบประเมินในแต่ละด้านมีรายละเอียด ดังนี้

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ										ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด				
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%			
สี	38	38.00	49	49.00	11	11.00	2	2.00	-	-	4.23	0.72	มาก
กลิ่น	43	43.00	48	48.00	8	8.00	1	1.00	-	-	4.33	0.67	มาก
รสชาติ	71	71.00	26	26.00	2	2.00	1	1.00	-	-	4.67	0.57	มากที่สุด
เนื้อสัมผัส	37	37.00	51	51.00	11	11.00	-	-	1	1.00	4.23	0.72	มาก
ความชอบโดยรวม	53	53.00	42	42.00	4	4.00	-	-	1	1.00	4.46	0.67	มาก
รวม											4.38	0.69	มาก



ภาพที่ 3.2 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสต่อผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งลดเค็ม

25. ข้อเสนอแนะหรือความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับกึ่งแห้งลดเค็ม

- รสชาติอร่อย
- ควรให้สีของกึ่งแห้งสดกว่านี้
- รสชาติดีอร่อยมากแต่ขอให้ปรับปรุงเรื่องบรรจุภัณฑ์
- ตอบโจทย์ผู้รักสุขภาพมีรสชาติอร่อยสะอาดและปลอดภัย
- กึ่งเนื้อแน่นดี กลิ่นดี
- กึ่งมีรสชาติที่อร่อยสะดวกต่อการใช้งาน
- ไม่ชอบกลิ่น
- สีให้เข้มกว่านี้

3.2.2 ผลการประเมินการอบรมก่อน-หลังกิจกรรมที่ 3 เรื่อง การพัฒนากลยุทธ์การตลาด ช่องทางการขาย และสื่อประชาสัมพันธ์

จากการประเมินการอบรมการพัฒนากลยุทธ์การตลาด ช่องทางการขาย และสื่อประชาสัมพันธ์ของผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 13 คน ก่อนการเข้าร่วมอบรม และหลังการเข้าร่วมอบรม ซึ่งมีผลการประเมิน ดังนี้

ตอนที่ 1: ความเข้าใจทั่วไป

ผู้ตอบแบบประเมินมีความคิดเห็นต่อความเข้าใจทั่วไป เมื่อพิจารณารายข้อมีรายละเอียด ดังนี้

การเข้าใจคำว่า "การตลาด" ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินพอใจมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และเข้าใจดี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเข้าใจดีมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 และพอใจจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38

การขายของหรือมีประสบการณ์ค้าขายหรือไม่ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเคยขายของหรือมีประสบการณ์ค้าขายมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 และไม่เคย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเคยมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 และไม่เคย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38

การโฆษณาสินค้าผ่านทางใด ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีการโฆษณาสินค้าปากต่อปากมากที่สุด จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 53.85 รองลงมาเฟซบุ๊ก/ไลน์ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 และไม่เคยโฆษณาเลย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมีการโฆษณาสินค้าปากต่อปากมากที่สุด จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 53.85 รองลงมาเฟซบุ๊ก/ไลน์ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 และไม่เคยโฆษณาเลย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69

การคิดว่าสิ่งใดสำคัญที่สุดในการขายของ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าสิ่งสำคัญที่สุดในการขายของคือรสชาติ/คุณภาพมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 รองลงมาโฆษณาเยอะ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 และมีโปรโมชั่น จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าสิ่งสำคัญที่สุดในการขายของคือโฆษณาเยอะมากที่สุด จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 53.85 และรสชาติ/คุณภาพ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 46.15

การรู้จักลูกค้ากลุ่มหลัก ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินพอรู้มากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 61.54 และรู้จักดี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินพอรู้มากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 61.54 และรู้จักดี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46

ตารางที่ 3.4 ผลการประเมินการอบรมก่อน-หลังเรื่องการพัฒนากลยุทธ์การตลาด ช่องทางการขาย และสื่อประชาสัมพันธ์

ประเด็นความคิดเห็น	ก่อนการอบรม		หลังการอบรม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การเข้าใจคำว่า "การตลาด"				
เข้าใจดี	3	23.08	11	84.62
พอเข้าใจ	10	76.92	2	15.38
ไม่เข้าใจเลย	-	-	-	-
การขายของหรือมีประสบการณ์ค้าขาย				
เคย	11	84.62	11	84.62
ไม่เคย	2	15.38	2	15.38
การโฆษณาสินค้าผ่านทางใด				
ปากต่อปาก	7	53.85	7	53.85

ตารางที่ 3.4 ผลการประเมินการอบรมก่อน-หลังเรื่องการพัฒนากลยุทธ์การตลาด ช่องทางการขาย และสื่อประชาสัมพันธ์ (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น	ก่อนการอบรม		หลังการอบรม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ป้ายโฆษณา	-	-	-	-
เฟซบุ๊ก/ไลน์	5	38.46	5	38.46
ไม่เคยโฆษณาเลย	1	7.69	1	7.69
การคิดว่าสิ่งใดสำคัญที่สุดในการขายของ				
รสชาติ/คุณภาพ	10	76.92	6	46.15
ราคาถูก	-	-	-	-
มีโปรโมชั่น	1	7.69	-	-
โฆษณาเยอะ	2	15.38	7	53.85
การรู้จักลูกค้ากลุ่มหลัก				
รู้จักดี	5	38.46	5	38.46
พอรู้	8	61.54	8	61.54
ไม่แน่ใจ	-	-	-	-

ตอนที่ 2: ความรู้เกี่ยวกับการวางแผนการตลาด

ถ้าอยากขายของได้มากขึ้น ควรทำสิ่งใดก่อน ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าควรศึกษาลูกค้ามากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 และทำโปรโมชั่นก่อน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าควรศึกษาลูกค้ามากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 61.54 รองลงมาโพสต์ขายทุกวัน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 30.77 และทำโปรโมชั่นก่อน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 ตามลำดับ

“จุดเด่นของสินค้า” หมายถึงอะไร ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าของที่ต่างจากคนอื่นมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และของที่ราคาถูกที่สุด จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าของที่ต่างจากคนอื่นมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 และของที่ราคาถูกที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38

การตั้งราคาควรดูจากอะไร ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าควรทำทุกข้อมากที่สุด จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 46.15 รองลงมาต้นทุนสินค้า จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 และลูกค้ายอมจ่ายไหม จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 ตามลำดับ และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าควรทำทุกข้อมาก

ที่สุด จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 53.85 รองลงมาต้นทุนสินค้า จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 และลูกค้า ยอมจ่ายไหมจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 ตามลำดับ

การเคยวางแผนการขายล่วงหน้า ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าเคยเสมอมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 69.23 รองลงมาบางครั้ง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08 และไม่เคยเลย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 ตามลำดับและหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าเคยเสมอมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และบางครั้ง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08

การขายของผ่านออนไลน์ดีอย่างไร ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าดีทุกข้อมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และขายได้ไกลขึ้น จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 และลูกค้าดูง่ายขึ้น จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 ตามลำดับ และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าดีทุกข้อมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และลูกค้าดูง่ายขึ้น จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 และขายได้ไกลขึ้น จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 ตามลำดับ

ตารางที่ 3.5 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการวางแผนการตลาดก่อน-หลังการอบรม

ประเด็นความคิดเห็น	ก่อนการอบรม		หลังการอบรม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ถ้าอยากขายของได้มากขึ้น ควรทำสิ่งใดก่อน				
ลดราคาเลย	-	-	-	-
ศึกษาลูกค้า	11	84.62	8	61.54
ทำโปรโมชั่นก่อน	2	15.38	1	7.69
โพสต์ขายทุกวัน	-	-	4	30.77
รวม	13	100.00	13	100.00
2. “จุดเด่นของสินค้า” หมายถึงอะไร				
ของที่คนอื่นก็มี	-	-	-	-
ของที่ต่างจากคนอื่น	10	76.92	11	84.62
ของที่ราคาถูกที่สุด	3	23.08	2	15.38
รวม	13	100.00	13	100.00
3. การตั้งราคาควรดูจากอะไร				
ต้นทุนสินค้า	5	38.46	5	38.46
ราคาตลาด	-	-	-	-
ลูกค้ายอมจ่ายไหม	2	15.38	1	7.69

ตารางที่ 3.5 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการวางแผนการตลาดก่อน-หลังการอบรม (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น	ก่อนการอบรม		หลังการอบรม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ทุกข้อ	6	46.15	7	53.85
รวม	13	100.00	13	100.00
4. การเคยวางแผนการขายล่วงหน้า				
เคยเสมอ	9	69.23	10	76.92
บางครั้ง	3	23.08	3	23.08
ไม่เคยเลย	1	7.69	-	-
รวม	13	100.00	13	100.00
5. การขายของผ่านออนไลน์ได้อย่างไร				
ขายได้ไกลขึ้น	2	15.38	1	7.69
ไม่ต้องมีหน้าร้าน	-	-	-	-
ลูกค้าดูง่ายขึ้น	1	7.69	2	15.38
ทุกข้อ	10	76.92	10	76.92
รวม	13	100.00	13	100.00

ตอนที่ 3: ความเข้าใจเรื่องช่องทางการขาย

ช่องทางใดที่ใช้ขายสินค้า ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินขายผ่านเฟซบุ๊กมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 61.54 รองลงมาขายหน้าบ้าน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 53.85 ฝากร้านขาย จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 46.15 และตลาดนัด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 ตามลำดับ และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินขายผ่านเฟซบุ๊กมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 รองลงมาฝากร้านขาย จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 46.15 ขายหน้าบ้าน จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 และตลาดนัด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 ตามลำดับ

การเจอลูกค้าต่างพื้นที่ (เช่นต่างจังหวัดหรือออนไลน์) ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเคยเจอลูกค้ามากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และไม่เคย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเคยเจอลูกค้ามากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

การใช้มือถือ/อินเทอร์เน็ตในการขายหรือโปรโมทของ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินใช้บ่อยมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 61.54 รองลงมาใช้บางครั้ง จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 30.77 และไม่เคยใช้เลย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 ตามลำดับ และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินใช้บ่อยมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

การจัดส่งสินค้ามีผลต่อการตัดสินใจซื้อของลูกค้า ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่ามีผลต่อการตัดสินใจซื้อมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 และไม่มีและไม่แน่ใจเท่ากัน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่ามีผลต่อการตัดสินใจซื้อมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

การใช้บริการคนกลาง เช่น ขายฝากร้าน ขายผ่านแอป ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเคยใช้มากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และไม่เคย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเคยใช้มากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 92.31 และไม่เคย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69

ตารางที่ 3.6 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับความเข้าใจเรื่องช่องทางการขายก่อน-หลังการอบรม

ประเด็นความคิดเห็น	ก่อนการอบรม		หลังการอบรม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ช่องทางใดที่ท่านใช้ขายสินค้า (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)				
ขายหน้าบ้าน	7	53.85	5	38.46
ตลาดนัด	2	15.38	2	15.38
ฝากร้านขาย	6	46.15	6	46.15
ขายผ่านเฟซบุ๊ก	8	61.54	13	100.00
2. การเจอลูกค้าต่างพื้นที่ (เช่นต่างจังหวัดหรือออนไลน์)				
เคย	10	76.92	13	100.00
ไม่เคย	3	23.08	-	-
รวม	13	100.00	13	100.00
3. การใช้มือถือ/อินเทอร์เน็ตในการขายหรือโปรโมทของ				
ใช้บ่อย	8	61.54	13	100.00
ใช้บางครั้ง	4	30.77	-	-
ไม่เคยใช้เลย	1	7.69	-	-
รวม	13	100.00	13	100.00
4. การจัดส่งสินค้ามีผลต่อการตัดสินใจซื้อของลูกค้า				
มี	11	84.62	13	100.00
ไม่มี	1	7.69	-	-
ไม่แน่ใจ	1	7.69	-	-
รวม	13	100.00	13	100.00

ตารางที่ 3.6 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับความเข้าใจเรื่องช่องทางการขายก่อน-หลังการอบรม (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น	ก่อนการอบรม		หลังการอบรม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
5. การใช้บริการคนกลาง เช่น ขายฝากร้าน ขายเป็นแอป				
เคย	10	76.92	12	92.31
ไม่เคย	3	23.08	1	7.69
รวม	13	100.00	13	100.00

ตอนที่ 4: ความเข้าใจเรื่องสื่อประชาสัมพันธ์

การทำแผ่นพับหรือโปสเตอร์โปรโมทสินค้า ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินไม่เคยทำมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 61.54 และเคยทำ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 38.46 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเคยทำมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 และไม่เคยทำ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08

การคิดว่า “ภาพถ่ายสินค้า” สำคัญต่อการขาย ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าสำคัญมากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 92.31 และพอใช้ได้ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าสำคัญมากมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

ข้อความโฆษณาที่ดีควรเป็นแบบใด ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าควรสั้น กระชับ เข้าใจง่ายมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินคิดว่าควรสั้น กระชับ เข้าใจง่ายมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

การลองถ่ายวิดีโอแนะนำสินค้าเอง ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเคยทำและอยากทำแต่ไม่กล้าเท่ากันมากที่สุด จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 46.15 และไม่เคยและไม่คิดจะทำ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินเคยทำมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

การมั่นใจว่าหลังอบรม จะสามารถนำความรู้ไปใช้ได้ ก่อนการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมั่นใจมากมากที่สุด จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 53.85 และมั่นใจพอสมควร จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 46.15 และหลังการอบรมผู้ตอบแบบประเมินมั่นใจมากมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

ตารางที่ 3.7 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับความเข้าใจเรื่องสื่อประชาสัมพันธ์ก่อน-หลังการอบรม

ประเด็นความคิดเห็น	ก่อนการอบรม		หลังการอบรม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การเคยทำแผ่นพับหรือโปสเตอร์โปรโมทสินค้าหรือไม่				
เคย	5	38.46	10	76.92
ไม่เคย	8	61.54	3	23.08
รวม	13	100.00	13	100.00
2. การคิดว่า “ภาพถ่ายสินค้า” สำคัญต่อการขายหรือไม่				
สำคัญมาก	12	92.31	13	100.00
พอใช้ได้	1	7.69	-	-
ไม่จำเป็น	-	-	-	-
รวม	13	100.00	13	100.00
3. ข้อความโฆษณาที่ดีควรเป็นแบบใด				
สั้น กระชับ เข้าใจง่าย	13	100.00	13	100.00
ยาวและบอกรายละเอียดทุกอย่าง	-	-	-	-
ไม่ต้องมีข้อความ	-	-	-	-
รวม	13	100.00	13	100.00
4. การลองถ่ายวิดีโอแนะนำสินค้าเอง				
เคยทำ	6	46.15	13	100.00
อยากทำแต่ไม่กล้า	6	46.15	-	-
ไม่เคยและไม่คิดจะทำ	1	7.69	-	-
รวม	13	100.00	13	100.00
5. การมั่นใจว่าหลังอบรม จะสามารถนำความรู้ไปใช้ได้				
มั่นใจมาก	7	53.85	13	100.00
มั่นใจพอสมควร	6	46.15	-	-
ยังไม่มั่นใจ	-	-	-	-
รวม	13	100.00	13	100.00

3.3 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง ซึ่งดำเนินกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง

กิจกรรมที่ 2 การเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ

กิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตู้ตากกุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ

กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมถอดบทเรียน (การปรับปรุงรูปแบบบรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิตกุ้งแห้ง)

ซึ่งการอบรมมีผู้เข้าร่วม จำนวน 15 คน ซึ่งมีผลการประเมิน ดังนี้

ตอนที่ 1 : ความคิดเห็น

การประเมินผลโครงการมีการแบ่งระดับความพึงพอใจ/การได้รับประโยชน์ออกเป็น 5 ระดับ คือ มาก ที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โดยมีเกณฑ์การแปลความหมายระดับความพึงพอใจ/การได้รับประโยชน์ได้ ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50 - 5.00	อยู่ในระดับ มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.51 - 4.50	อยู่ในระดับ มาก
คะแนนเฉลี่ย	2.51 - 3.50	อยู่ในระดับ ปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.51 - 2.50	อยู่ในระดับ น้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00 - 1.50	อยู่ในระดับ น้อยที่สุด

ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจต่อการรวมการอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด (4.72 ± 0.45) โดยมีความพึงพอใจต่อการอบรมการใช้เทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศ (4.89 ± 0.32) มากที่สุด รองลงมาความพึงพอใจต่อการปรับปรุงกระบวนการทำให้แห้งในการผลิตกุ้งแห้งด้วยเทคโนโลยี (4.83 ± 0.38) ความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีการตาก-การกะเทาะเปลือกกุ้งแห้ง (4.82 ± 0.39) ความพึงพอใจต่อการจัดการและดำเนินงานของโครงการโดยรวม (4.75 ± 0.44) ความพึงพอใจต่อเนื้อหาและข้อมูลที่ได้รับ (4.65 ± 0.48) ความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดความรู้และกิจกรรมการอบรม (4.60 ± 0.50) และความพึงพอใจต่อการพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย (4.58 ± 0.50) ตามลำดับ

ความพึงพอใจต่อเนื้อหาและข้อมูลที่ได้รับ

เนื้อหาที่มีความชัดเจนและเข้าใจง่าย ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 และความพึงพอใจมาก จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.53 ± 0.52)

เนื้อหาสามารถนำไปปรับใช้ได้จริง ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.60 ± 0.51)

ข้อมูลเกี่ยวกับกลยุทธ์การตลาดมีประโยชน์ ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.60 ± 0.51)

ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้ตู้ตาก เครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ มีประโยชน์ ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจมาก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.87 ± 0.35)

ความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดความรู้และกิจกรรมการอบรม

วิทยากรมีความเชี่ยวชาญและสามารถอธิบายได้ดี ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 และความพึงพอใจมาก จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.53 ± 0.52)

การถ่ายทอดความรู้มีความเหมาะสมและครอบคลุม ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.60 ± 0.51)

กิจกรรมการเรียนรู้สามารถกระตุ้นความสนใจและการมีส่วนร่วม ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และความพึงพอใจมาก จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.67 ± 0.49)

ความพึงพอใจต่อการพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย

การการถ่ายภาพสินค้าที่ดี การโพสต์ Facebook และ TikTok ได้และมีประโยชน์และสามารถนำไปใช้ได้จริง ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 และความพึงพอใจมาก จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.53 ± 0.52)

เทคนิคการสร้างสรรคคอนเทนต์ที่น่าสนใจ ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.60 ± 0.51)

การอบรมสามารถเพิ่มศักยภาพของผู้เข้าร่วมในการใช้เครื่องมือทำตลาดออนไลน์ ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.60 ± 0.51)

ความพึงพอใจต่อการปรับปรุงกระบวนการทำให้แห้งในการผลิตกุ้งแห้งด้วยเทคโนโลยี

การผลิตกุ้งแห้งลดเค็ม โดยการใช้ตู้ตาก ที่สามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนและใช้อบกุ้งได้ช่วงไม่มีแดด ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจมาก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.87 ± 0.35)

กระบวนการผลิตถูกสุขลักษณะมากขึ้นและมีความเหมาะสม ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.80 ± 0.41)

ความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีการตาก-การกะเทาะเปลือกกุ้งแห้ง

ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการตาก-การกะเทาะเปลือกกุ้งแห้งมีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์ลดระยะเวลาและลดการใช้แรง ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจมาก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.87 ± 0.35)

กระบวนการผลิตกุ้งแห้งที่ดีสามารถปรับใช้เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามมาตรฐาน มพช.309/2549 ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.80 ± 0.41)

การอบรมสามารถเพิ่มศักยภาพของผู้เข้าร่วมในกระบวนการแปรรูปกุ้งแห้ง ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.80 ± 0.41)

ความพึงพอใจต่อการอบรมการใช้เทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศ

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศช่วยเพิ่มคุณภาพและอายุการเก็บรักษากุ้งแห้ง ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจมาก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.87 ± 0.35)

เทคนิคการบรรจุในกระปุก ใช้สารดูดซับออกซิเจนช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้ ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 93.33 และความพึงพอใจมาก จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.93 ± 0.26)

เทคโนโลยีความร้อน ช่วยในการใช้ฟิล์มหุ้มปากกระปุกช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 และความพึงพอใจมาก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.87 ± 0.35)

ความพึงพอใจต่อการจัดการและดำเนินงานของโครงการโดยรวม

ความเหมาะสมของระยะเวลาและสถานที่จัดกิจกรรม ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และความพึงพอใจมาก จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.67 ± 0.49)

การจัดกิจกรรมตอบสนองความต้องการของชุมชน ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.80 ± 0.41)

ทีมงานผู้จัดโครงการมีความเชี่ยวชาญและสนับสนุนการเรียนรู้ได้ดี ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 73.33 และความพึงพอใจมาก จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.73 ± 0.46)

การสนับสนุนและติดตามผลลัพธ์จากทีมนักวิจัย ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 73.33 และความพึงพอใจมาก จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.73 ± 0.46)

การดำเนินงานโครงการมีประสิทธิภาพและตรงตามเป้าหมาย ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และความพึงพอใจมาก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจระดับมากที่สุด (4.80 ± 0.41)

ตารางที่ 3.8 ผลการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมของโครงการ

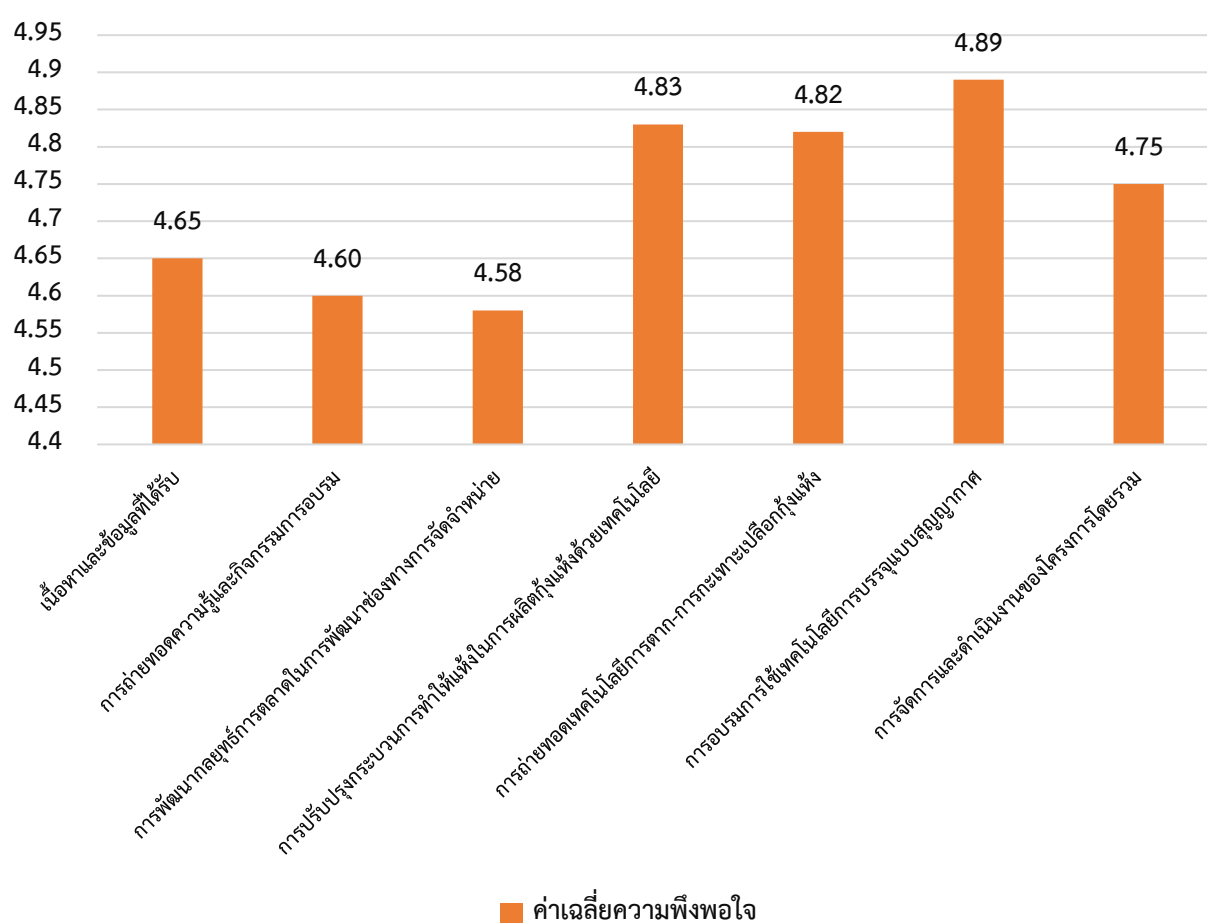
หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ										ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด				
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%			
1. ความพึงพอใจต่อเนื้อหาและข้อมูลที่ได้รับ													
1.1 เนื้อหามีความชัดเจนและเข้าใจง่าย	8	53.33	7	46.67	-	-	-	-	-	-	4.53	0.52	มากที่สุด
1.2 เนื้อหาสามารถนำไปปรับใช้ได้จริง	9	60.00	6	40.00	-	-	-	-	-	-	4.60	0.51	มากที่สุด
1.3 ข้อมูลเกี่ยวกับกลยุทธ์การตลาดมีประโยชน์	9	60.00	6	40.00	-	-	-	-	-	-	4.60	0.51	มากที่สุด
1.4 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้ตู้ตาก เครื่องกะเทาะเปลือกถั่วลิสง มีประโยชน์	13	86.67	2	13.33	-	-	-	-	-	-	4.87	0.35	มากที่สุด
รวม											4.65	0.48	มากที่สุด
2. ความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดความรู้และกิจกรรมการอบรม													
2.1 วิทยากรมีความเชี่ยวชาญและสามารถอธิบายได้ดี	8	53.33	7	46.67	-	-	-	-	-	-	4.53	0.52	มากที่สุด

ตารางที่ 3.8 ผลการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมของโครงการ (ต่อ)

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ										ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด				
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%			
6.1 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการบรรจุแบบสูญญากาศช่วยเพิ่มคุณภาพและอายุการเก็บรักษากุ้งแห้ง	13	86.67	2	13.33	-	-	-	-	-	-	4.87	0.35	มากที่สุด
6.2 เทคนิคการบรรจุในกระปุก ใช้สารดูดซับออกซิเจนช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้	14	93.33	1	6.67	-	-	-	-	-	-	4.93	0.26	มากที่สุด
6.3 เทคโนโลยีความร้อน ช่วยในการใช้ฟิล์มหุ้มปากกระปุกช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์	13	86.67	2	13.33	-	-	-	-	-	-	4.87	0.35	มากที่สุด
รวม											4.89	0.32	มากที่สุด
7. ความพึงพอใจต่อการจัดการและดำเนินงานของโครงการโดยรวม													
7.1 ความเหมาะสมของระยะเวลาและสถานที่จัดกิจกรรม	10	66.67	5	33.33	-	-	-	-	-	-	4.67	0.49	มากที่สุด
7.2 การจัดกิจกรรมตอบสนองความต้องการของชุมชน	12	80.00	3	20.00	-	-	-	-	-	-	4.80	0.41	มากที่สุด
7.3 ทีมงานผู้จัดโครงการมีความเชี่ยวชาญและสนับสนุนการเรียนรู้ได้ดี	11	73.33	4	26.67	-	-	-	-	-	-	4.73	0.46	มากที่สุด
7.4 การสนับสนุนและติดตามผลลัพธ์จากทีมนักวิจัย	11	73.33	4	26.67	-	-	-	-	-	-	4.73	0.46	มากที่สุด

ตารางที่ 3.8 ผลการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมของโครงการ (ต่อ)

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ										ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด				
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%			
7.5 การดำเนินงานโครงการมี ประสิทธิภาพและตรงตามเป้าหมาย	12	80.00	3	20.00	-	-	-	-	-	-	4.80	0.41	มากที่สุด
รวม											4.75	0.44	มากที่สุด
รวมทั้งหมด											4.72	0.45	มากที่สุด



ภาพที่ 3.3 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมในโครงการด้านต่าง ๆ

ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- อยากให้มีโครงการแบบนี้ในทุก ๆ ปี
- ยอดเยี่ยม
- ขอขอบคุณอาจารย์จาก มทร.ที่มาให้ความรู้ และสนับสนุนอุปกรณ์การแปรรูปอาหารทะเล ให้ทางกลุ่มได้มีการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ เป็นที่พึงพอใจแก่ลูกค้า
- เป็นโครงการที่ดีมาก
- ช่วยให้กลุ่มเดินต่อไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- อยากทราบการเก็บปลาสดที่ทำให้ดูไม่โป่ง เวลาเก็บไว้ที่อุณหภูมิปกติ
- อยากให้มีการอบรม
- อยากรู้วิธีการทำปลาแห้ง
- ขอให้มีการติดตามแบบนี้ตลอด
- ขอขอบคุณที่มีสิ่งดี ๆ เข้ามาในชุมชน

3.4 ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของการผลิตกุ้งแห้ง

กลุ่มวิสาหกิจมีรายได้จากการจำหน่ายกุ้งแห้งที่ปรับกระบวนการผลิตจากนักวิจัย รวม 41,900 บาท ต้นทุนการผลิตรวม 7,022 บาท กำไรรวม 34,878 บาท เมื่อนำไปวิเคราะห์ทางการเงินของห่วงโซ่คุณค่าเดิม เพื่อวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการลงทุน โดยกำหนดอัตราคิดลด 6.5% ตามดอกเบี้ยกู้ยืม ธกส. พบว่า มีมูลค่าปัจจุบันของรายได้ (PVB) เท่ากับ 39,344.10 บาท มูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม (PVC) เท่ากับ 6,593.66 บาท มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 19,344.10 บาท และอัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR) เท่ากับ 5.97 การวิเคราะห์ทางการเงินของการดำเนินโครงการ มีความคุ้มค่าในการลงทุนเนื่องจากมูลค่าปัจจุบันสุทธิมีค่าเป็นบวก หมายความว่า เมื่อดำเนินโครงการรายได้ที่เกิดขึ้นสูงกว่าค่าใช้จ่ายในการผลิต อัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR) มีค่าเท่ากับ 5.97 หมายความว่า เมื่อลงทุนไป 1 บาท จะได้ผลตอบแทนเท่ากับ 5.97 บาท หรือได้กำไรเท่ากับ 4.97 บาท ดังตารางที่ 3.9

ตารางที่ 3.9 การวิเคราะห์ทางการเงินของการผลิตกุ้งแห้ง

หน่วย: บาท

รายการ	มูลค่า	
	เดิม	ใหม่
มูลค่าปัจจุบันของรายได้รวม (PVB)	21,639.26	39,344.10
มูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม (PVC)	6,570.18	6,593.66
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV)	16,639.26	19,344.10
อัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR)	3.29	5.97

ที่มา: จากการคำนวณ

จากตาราง 3.10 ผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของกึ่งแห้ง พบว่า จากผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของกึ่งแห้งทั้ง 3 ขนาด พบว่า กึ่งแห้งขนาด 100 กรัม มีค่า ROI สูงที่สุดที่ 333.26 รองลงมาคือขนาด 200 กรัม มีค่า ROI เท่ากับ 157.49 และขนาด 300 กรัม มีค่า ROI ต่ำที่สุดที่ 79.02 แสดงให้เห็นว่าการผลิตกึ่งแห้งในบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กมีความคุ้มค่าในการลงทุนสูงกว่า แม้จะมีต้นทุนต่อหน่วยสูงขึ้น แต่สามารถสร้างผลตอบแทนเมื่อเทียบกับต้นทุนได้มากกว่า ขณะที่บรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่ให้ผลตอบแทนน้อยกว่าในเชิง ROI (ตารางที่ 3.10 3.11 และ 3.12)

ตารางที่ 3.10 สรุปผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของกึ่งแห้ง ขนาด 300 กรัม

รายการ	มูลค่าเป็นเงินสด	มูลค่าไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
1. ต้นทุนคงที่			
1.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือและอุปกรณ์		0.62	62.0
1.2 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน		0.38	38.0
ต้นทุนคงที่รวม		0.99	100.0
2. ต้นทุนผันแปร			
2.1 กุ้งสด 10 กก. ได้กึ่งแห้ง 2.5 กก.	84.00		55.69
2.2 เกลือ 200 กรัม	0.90		0.60
2.3 น้ำส้มสายชู 20 กรัม	0.04		0.03
2.4 น้ำตาล 230 กรัม	0.61		0.40
2.5 น้ำ (1 ล.)	1.20		0.80
2.6 ค่าน้ำประปา (10 ล.)	0.01		0.01
2.7 กระปุก	13.00		8.62
2.8 สติกเกอร์	1.50		0.99
2.8 ค่าจ้างแรงงาน 9 ชม	42.53		28.20
2.9 ค่าแก๊ส	7.05		4.67
2.10 ค่าเสียโอกาสแรงงานในครัวเรือน		15.75	
ต้นทุนผันแปรรวม	150.84		100.00
		166.59	
ต้นทุนรวมทั้งหมด	167.58		
ต้นทุนเงินสดรวม	150.84		
รายได้รวม (บาทต่อ 300 กรัม)	300.00		
กำไรสุทธิ	132.42		
กำไรเหนือต้นทุนเงินสด	149.16		
Return on Investment (ROI)	79.02		

ตารางที่ 3.11 สรุปผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของกุ้งแห้ง ขนาด 200 กรัม

รายการ	มูลค่าเป็นเงินสด	มูลค่าไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
1. ต้นทุนคงที่			
1.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือและอุปกรณ์		0.62	71.1
1.2 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน		0.25	28.9
ต้นทุนคงที่รวม		0.86	100.0
2. ต้นทุนผันแปร			
2.1 กุ้งสด 10 กก. ได้กุ้งแห้ง 2.5 กก.	56.00		56.06
2.2 เกลือ 200 กรัม	0.90		0.90
2.3 น้ำส้มสายชู 20 กรัม	0.03		0.03
2.4 น้ำตาล 230 กรัม	0.40		0.41
2.5 น้ำ (1 ล.)	0.80		0.80
2.6 ค่าน้ำประปา (10 ล.)	0.01		0.01
2.7 กระปุก	7.80		7.81
2.8 สติกเกอร์	0.90		0.90
2.8 ค่าจ้างแรงงาน 9 ชม	28.35		28.38
2.9 ค่าแก๊ส	4.70		4.71
2.10 ค่าเสียโอกาสแรงงานในครัวเรือน		15.75	
ต้นทุนผันแปรรวม	99.89		100.00
		115.64	
ต้นทุนรวมทั้งหมด	116.51		
ต้นทุนเงินสดรวม	99.89		
รายได้รวม (บาทต่อ 200 กรัม)	300.00		
กำไรสุทธิ	183.49		
กำไรเหนือต้นทุนเงินสด	200.11		
Return on Investment (ROI)	157.49		

ตารางที่ 3.12 สรุปผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของกุ้งแห้ง ขนาด 100 กรัม

รายการ	มูลค่าเป็นเงินสด	มูลค่าไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
1. ต้นทุนคงที่			
1.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือและอุปกรณ์		0.62	82.3
1.2 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน		0.13	17.7
ต้นทุนคงที่รวม		0.75	100.0
2. ต้นทุนผันแปร			
2.1 กุ้งสด 10 กก. ได้กุ้งแห้ง 2.5 กก.	28.00		53.08
2.2 เกลือ 200 กรัม	0.90		1.71
2.3 น้ำส้มสายชู 20 กรัม	0.01		0.03
2.4 น้ำตาล 230 กรัม	0.20		0.38
2.5 น้ำ (1 ล.)	0.40		0.76
2.6 ค่าน้ำประปา (10 ล.)	0.01		0.01
2.7 กระปุก	3.90		7.39
2.8 สติกเกอร์	0.45		0.85
2.8 ค่าจ้างแรงงาน 9 ชม	14.18		26.88
2.11 ค่าแก๊ส	4.70		8.91
2.12 ค่าเสียโอกาสแรงงานในครัวเรือน		15.75	
ต้นทุนผันแปรรวม	52.75		100.00
		68.50	
ต้นทุนรวมทั้งหมด	69.24		
ต้นทุนเงินสดรวม	52.75		
รายได้รวม (บาทต่อ 100 กรัม)	300.00		
กำไรสุทธิ	230.76		
กำไรเหนือต้นทุนเงินสด	247.25		
Return on Investment (ROI)	333.26		

บทที่ 4

สรุปผลการดำเนินงาน

4.1 สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี					
		ปีที่ 1		ปีที่ 2		ปีที่ 3	
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	20	✓	15		15	
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	4	✓	3		3	
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	✓	4		4	
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	✓	80		80	
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	20	✓	15		15	
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	✓	1		1	
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ต้องได้รับรองมาตรฐาน	ผลิตภัณฑ์	-	-	1		-	

4.2 สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	15	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	4	4
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	>80

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	15	15
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ต้องได้รับรองมาตรฐาน	ผลิตภัณฑ์	1	X

ผลผลิต/ผลลัพธ์

- 1.จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี จำนวน 15 คน
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)
 - ตู้ตากกุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์
 - เครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ
 - การบรรจุแบบสุญญากาศ
 - สูตรการทำกุ้งแห้งลดเค็ม
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ
 - 1) ความพึงพอใจต่อเนื้อหาและข้อมูลที่ได้รับ ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้ตู้ตาก เครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ มีประโยชน์ พึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 86.67
 - 2) ความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดความรู้และกิจกรรมการอบรม จากกิจกรรมการเรียนรู้สามารถกระตุ้นความสนใจและการมีส่วนร่วม พึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 66.67
 - 3) ความพึงพอใจต่อการพัฒนาหลักสูตรการตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย การอบรมสามารถเพิ่มศักยภาพของผู้เข้าร่วมในการใช้เครื่องมือทำตลาดออนไลน์ พึงพอใจร้อยละ 60
 - 4) ความพึงพอใจต่อการปรับปรุงกระบวนการทำให้แห้งในการผลิตกุ้งแห้งด้วยเทคโนโลยี การผลิตกุ้งแห้งลดเค็ม โดยการใช้ตู้ตาก ที่สามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนและใช้อบกุ้งได้ช่วงไม่มีแดด พึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 86.67
 - 5) ความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีการตาก-การกะเทาะเปลือกกุ้งแห้ง

ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการตาก-การกะเทาะเปลือกกุ้งแห้งมีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์ลดระยะเวลาและลดการใช้แรง ความพึงพอใจมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 86.67
 - 6) ความพึงพอใจต่อการอบรมการใช้เทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศ เทคนิคการบรรจุในกระปุก ใช้สารดูดซับออกซิเจนช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้ ความพึงพอใจมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 93.33
 - 7) ความพึงพอใจต่อการจัดการและดำเนินงานของโครงการโดยรวม การจัดกิจกรรมตอบสนองความต้องการของชุมชนการดำเนินงานโครงการมีประสิทธิภาพและตรงตามเป้าหมาย ความพึงพอใจมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80.00

4.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เช่น รายได้ที่เพิ่มขึ้น และต้นทุนที่ลดลง เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน จากตาราง 3.9 การวิเคราะห์ทางการเงินของการผลิตกุ้งแห้ง

หน่วย: บาท

รายการ	มูลค่า	
	เดิม	ใหม่
มูลค่าปัจจุบันของรายได้รวม (PVB)	21,639.26	39,344.10
มูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม (PVC)	6,570.18	6,593.66
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV)	16,639.26	19,344.10
อัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR)	3.29	5.97

ที่มา: จากการคำนวณ

2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสังคม ได้แก่ 2.1) กลุ่มวิสาหกิจเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันแก้ไขปัญหาภายในกลุ่ม ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการผลิตร่วมกัน

2.2) กลุ่มวิสาหกิจมีความรู้ในการจัดการธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง สร้างจุดเด่นกุ้งแห้งไม่เค็ม

2.3) เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ ทำให้สามารถผลิตได้อย่างต่อเนื่อง เมื่อมีออเดอร์

2.4) มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ ใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นที่มีความอุดมมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

2.5) ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่ เกิดการรวมกลุ่มทำงาน

การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

3) ผลกระทบด้านสังคม

จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อมได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิต เศษเหลือที่มีโอกาสเป็นของเสียที่เกิดขึ้นคือ น้ำต้มกุ้ง หากมีการวางทิ้งไว้ก็จะเหม็นเน่า ชุมชนได้นำไปเคี่ยวจนงวดขึ้น เป็นผลิตภัณฑ์มัน

กุ่ม ที่สามารถนำมาจิ้มของเปรี้ยว หรือนำไปผัดกับข้าวหรือนำเข้าสู่งานทำน้ำหมักชีวภาพได้ เปลือกและเศษเหลืออื่น ๆ นำไปจำหน่ายกระสอบละ 50 บาทและสามารถนำไปทำเป็นปุ๋ยต้นไม้ได้



4.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรมที่บรรลุตามเป้าหมายที่วางไว้

- ปีที่ 1 (พ.ศ. 2567.)

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาความต้องการของลูกค้าและแนวโน้มการบริโภคสินค้าลดเค็มในตลาด

กิจกรรมที่ 2 พัฒนาการบริหารจัดการวัตถุดิบ/ถ่ายทอดองค์ความรู้ในด้านกระบวนการผลิต การใช้ปริมาณเกลือและส่วนผสมที่เหมาะสม/ การผลิตที่ถูกสุขลักษณะ/การติดตามงาน

กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดความรู้ในการนำเทคโนโลยีมาใช้ ในการตาก ใช้เทคโนโลยีในการอบ เทคโนโลยีการกะเทาะเปลือกต้นแบบ/การตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์กุ่มแห้งลดเค็มตรวจคุณภาพทางด้านเคมี จุลชีววิทยา ด้านกายภาพของผลิตภัณฑ์กุ่มแห้ง

กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการบรรจุ การยืดอายุการเก็บรักษา การออกแบบฉลากสินค้า แบรนต์ผลิตภัณฑ์ อบรมเชิงปฏิบัติการ/ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

- ปีที่ 2 (พ.ศ. 2568.)

กิจกรรมที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตู้อกกุ่มแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ

กิจกรรมที่ 2 การเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย/การสร้างสื่อส่งเสริมทางการตลาด

กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมถอดบทเรียน ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

4.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ปีงบประมาณ (พ.ศ.)	งบประมาณที่ ได้รับการ สนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้ จ่าย (บาท)	งบประมาณ คงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
2567	178,000	178,000	-	
2568	162,600	162,600	-	
รวม	340,600	340,600	-	

4.6 สรุปผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตู้ตากกึ่งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ

จากการดำเนินโครงการมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ใช้ในการถ่ายทอดเทคโนโลยี การใช้ตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ การใช้ตู้ตากช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลงวัน และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตาก เป็นข้อดีที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำแห้งช่วงผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้ส่งผลต่อคุณภาพของกึ่งแห้ง แต่เมื่อเปรียบเทียบกับการตากกลางแจ้ง พบว่าการตากกลางแจ้งจะแห้งเร็วกว่า เพราะมีลมพัดทำให้ความชื้นออกได้ดีกว่า ส่วนตู้มีพื้นที่จำกัด การระบายลมออกด้วยพัดลมทำได้ระดับหนึ่ง จึงทำให้แห้งช้ากว่าด้านนอก นอกจากนั้นยังช่วยเพิ่มความรู้และความมั่นใจของผู้เข้าร่วมอย่างชัดเจน เกี่ยวกับกระบวนการกะเทาะเปลือกกึ่ง มีแบบดั้งเดิมและแบบใช้เครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ กลุ่มแปรรูปได้รู้จักหลักการทำงานและเห็นประสิทธิภาพของเครื่องกะเทาะเปลือกที่ช่วยลดเวลาในการผลิตเหลือเพียง 7 นาทีและใช้เวลารวมจนได้กึ่งแห้งที่สะอาด แยกกาก เปลือกออกทั้งหมด ไม่เกิน 30 นาที นอกจากนี้ยังมั่นใจว่าสามารถเลือกวิธีทำแห้งที่เหมาะสมกับบริบทชุมชน และนำความรู้ไปปรับปรุงคุณภาพกึ่งแห้งให้คงสี กลิ่น รส คุณค่าทางโภชนาการ และยืดอายุการเก็บรักษาได้จริง โดยรวมผู้เข้าร่วมพึงพอใจและพร้อมนำเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านการจัดการเปลือกกึ่ง ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจก่อนอบรมอยู่ที่ 2.53 และเพิ่มขึ้นเป็น 2.85 หลังอบรม แสดงว่าผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจมากขึ้นอย่างชัดเจน ด้านการทำแห้งกึ่ง ก่อนอบรมมีค่าเฉลี่ย 2.55 และหลังอบรมเพิ่มขึ้นเป็น 2.83 แสดงว่าผู้เข้าร่วมเข้าใจและพึงพอใจกับวิธีการทำแห้งมากขึ้นด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้ ก่อนอบรมอยู่ที่ 2.68 และเพิ่มขึ้นเป็น 2.90 หลังอบรม ซึ่งเป็นด้านที่มีค่าเฉลี่ยหลังอบรมสูงที่สุดหลังการถ่ายทอดความรู้และอบรมเกี่ยวกับการใช้เครื่องกะเทาะเปลือกกึ่ง ทำให้

ผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจเพิ่มขึ้นทุกด้าน โดยเฉพาะด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้ที่เพิ่มขึ้นสูงสุด แสดงว่าการอบรมสามารถพัฒนาความรู้และทักษะของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรมที่ 2 การเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ

ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งจากตัวอย่างกึ่งแห้งที่ผลิต 3 แบบ คือ ตามธรรมชาติด้านนอก ตากในตู ตากในตูพลังงานแสงอาทิตย์ พบว่า จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Plate Count) เกิน 1×10^6 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัมตัวอย่าง ซึ่งผลที่ได้ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่าง ปริมาณยีสต์และราเกิน 100 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัมตัวอย่าง ผลที่ได้พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่าง แต่ปริมาณ *Staphylococcus aureus* และ *Escherichia coli* อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่าง จากการตรวจวิเคราะห์คุณภาพกึ่งแห้งยังพบว่ากึ่งแห้งยังมีความชื้น 35.7 กรัมต่อ 100 กรัมตัวอย่าง ถ้าความชื้นสูง/aw สูง มีโอกาสทำให้เชื้อจุลินทรีย์เติบโต (โดยเฉพาะเชื้อทนเกลือ/เชื้อรา) และอายุเก็บสั้นลง ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณจุลินทรีย์ที่เกิดขึ้นอาจมาจากสาเหตุ การตากที่นานเกินไปเนื่องจากช่วงฤดูฝนขณะที่ทำกึ่งแห้ง ทำให้การทำแห้งจาก 1 วัน เป็น 2 วัน ทำให้ช่วงเก็บกึ่งแห้งครั้งแรกการตากครั้งที่ 2 อาจเกิดการปนเปื้อน ช่วงนี้ความชื้นในตัวกึ่งแห้งยังมีเหลือมากโอกาสจุลินทรีย์ทั้งหมดเพิ่มปริมาณได้ และเกลือ/ค่า pH ไม่เหมาะสม เกลือต่ำหรือ pH สูงเอื้อต่อการอยู่รอดของเชื้อบางชนิด เพราะการผลิตกึ่งแห้งในครั้งนี้เป็นสูตรลดเค็ม ทำให้ไม่สามารถยับยั้งเชื้อบางชนิดได้ทำให้ตรวจพบเชื้อเกินเกณฑ์มาตรฐาน การวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนซึ่งได้แก่ โลหะหนัก จากค่ากำหนดสารปนเปื้อนตาม มผช. กึ่งแห้ง 309/2549 ตะกั่วต้องไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สารหนูในรูปอนินทรีย์สาร ต้องไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมปรอท ต้องไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ผลการวิเคราะห์สารปนเปื้อนในตัวกึ่งแห้งลดเค็มทั้ง 3 ตัวอย่าง พบว่าทุกค่าของสารปนเปื้อนอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานนี้ ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง พบว่ากึ่งแห้งเป็นแหล่งอาหารที่ให้โปรตีนสูงถึง 49.84 กรัมต่อ 100 กรัม ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการเสริมโปรตีนในอาหารประจำวัน มีไขมันต่ำ (เพียง 3.65 กรัมต่อ 100 กรัม) และไขมันอิ่มตัวต่ำ 2.29 กรัม จึงเหมาะสำหรับการดูแลสุขภาพด้านการควบคุมไขมันในเลือด อย่างไรก็ตาม กึ่งแห้งมีปริมาณคอเลสเตอรอลสูงถึง 446.48 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม และโซเดียมสูงถึง 1,464.270 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม ซึ่งอาจไม่เหมาะกับผู้ที่ต้องควบคุมปริมาณโซเดียมหรือผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับหัวใจและความดันโลหิต ควรบริโภคในปริมาณที่จำกัด นอกจากนี้ กึ่งแห้งยังเป็นแหล่งโพแทสเซียมและแร่ธาตุสำคัญ เช่น แคลเซียม ที่ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟัน แต่เนื่องจากมีคาร์โบไฮเดรตและน้ำตาลต่ำ (2.13 กรัมต่อ 100 กรัม) ทำให้เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนากลยุทธ์การตลาด ช่องทางการขาย และสื่อประชาสัมพันธ์

ผลการประเมินการสำรวจตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคกึ่งแห้งลดเค็มจากผลการประเมินการสำรวจตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคกึ่งแห้งลดเค็มสำหรับผู้บริโภคในจังหวัดตรัง จำนวน 100 คน ซึ่งมีผลการ พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 21–30 ปี และมีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่า 10,000 บาทต่อเดือน โดยกว่าร้อยละ 75 เคยซื้อกึ่งแห้ง และนิยมซื้อที่ตลาดสดเพื่อใช้ทำอาหารในครัวเรือน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เคยรู้จัก “กึ่ง

แห้งลดเค็ม” มาก่อน (ร้อยละ 74) แต่มีความสนใจทดลองซื้อเพราะรสชาติอร่อยและดีต่อสุขภาพ ช่วงราคาที่ต้องการอยู่ที่ 80–120 บาทต่อ 100 กรัม โดยให้ความสำคัญกับ “รสชาติ ความสะอาด และคุณภาพ” มากที่สุด บรรจุน้ำหนักที่ชื่นชอบคือถุงซิปล็อกใสเห็นสินค้า พร้อมต้องการสินค้าที่มีมาตรฐาน อย./มพช./ฮาลาล ช่องทางจำหน่ายที่ต้องการมากที่สุดคือตลาดสดและร้านโอท็อป ส่วนช่องทางประชาสัมพันธ์ที่มีอิทธิพลสูงคือ Facebook และ TikTok ด้านความพึงพอใจต่อกุ้งแห้งลดเค็มอยู่ในระดับ “มาก” (เฉลี่ย 4.38) โดยเฉพาะรสชาติ (4.67) และความชอบโดยรวม (4.46) สะท้อนว่าผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มมีศักยภาพทางการตลาดสูง หากพัฒนาเรื่องสีและบรรจุภัณฑ์ให้ดึงดูดมากขึ้น

ผลการเปรียบเทียบก่อนและหลังการอบรมพบว่า ผู้เข้าร่วมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการตลาดเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ โดยก่อนการอบรมส่วนใหญ่เข้าใจการตลาดในระดับพอเข้าใจ (ร้อยละ 76.92) แต่หลังอบรมเพิ่มเป็นเข้าใจดีมาก (ร้อยละ 84.62) ความสามารถในการใช้ช่องทางออนไลน์ขายสินค้าจากเดิมเพียงร้อยละ 61.54 เพิ่มเป็นร้อยละ 100 การตระหนักถึงความสำคัญของการโฆษณาและสื่อประชาสัมพันธ์เพิ่มขึ้นชัดเจน โดยทุกคนเห็นว่าภาพถ่ายสินค้าและข้อความโฆษณาที่ดีมีผลต่อยอดขายมาก (ร้อยละ 100) รวมถึงมีความมั่นใจว่าสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้จริงได้ทั้งหมด (ร้อยละ 100) แสดงให้เห็นว่าการอบรมช่วยยกระดับความเข้าใจเชิงกลยุทธ์และทักษะการสื่อสารทางการตลาดของผู้เข้าร่วมอย่างมีประสิทธิภาพ

จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็ม” ชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง พบว่าผู้เข้าร่วมจำนวน 15 คน มีความพึงพอใจในระดับ “มากที่สุด” คิดเป็นร้อยละกว่า 80–93 ในทุกด้าน โดยเฉพาะด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศซึ่งได้รับคะแนนเฉลี่ยสูงสุด (4.89) หรือคิดเป็นความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 93.33 รองลงมาคือการใช้ตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ (ร้อยละ 86.67) และการปรับปรุงกระบวนการผลิตกุ้งแห้งให้ถูกสุขลักษณะมากขึ้น (ร้อยละ 80.00) ทั้งนี้ ผู้เข้าร่วมส่วนใหญ่เห็นว่าเนื้อหาการอบรมมีความชัดเจน เข้าใจง่าย และสามารถนำไปปรับใช้ได้จริง โดยเฉลี่ยความพึงพอใจรวมทั้งโครงการอยู่ในระดับ “มากที่สุด” (ค่าเฉลี่ย 4.72 ± 0.45) สะท้อนว่าการดำเนินโครงการสามารถตอบโจทย์ความต้องการของชุมชน เสริมสร้างศักยภาพด้านเทคโนโลยีการแปรรูป และเพิ่มคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของการผลิตกุ้งแห้งหลังปรับกระบวนการผลิตโดยนักวิจัย พบว่ามีความคุ้มค่าในการลงทุนสูงอย่างมีนัยสำคัญ โดยมีมูลค่าปัจจุบันของรายได้ (PVB) 39,344.10 บาท มูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม (PVC) 6,593.66 บาท มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) 19,344.10 บาท และอัตราส่วนผลตอบแทนต่อค่าใช้จ่าย (BCR) เท่ากับ 5.97 หมายความว่าการลงทุนทุก 1 บาทให้ผลตอบแทน 5.97 บาท หรือกำไรสุทธิ 4.97 บาท ทั้งนี้การคำนวณค่า ROI แสดงให้เห็นว่าขนาดบรรจุภัณฑ์ 100 กรัมให้ผลตอบแทนสูงสุดที่ 333.26 รองลงมาคือขนาด 200 กรัม (157.49) และ 300 กรัม (79.02) แสดงให้เห็นว่าการผลิตกุ้งแห้งในบรรจุภัณฑ์

ขนาดเล็กมีความคุ้มค่าในการลงทุนมากกว่า เนื่องจากแม้มีต้นทุนต่อหน่วยสูงขึ้น แต่สามารถสร้างกำไรสุทธิต่อการลงทุนได้มากกว่า ซึ่งชี้ให้เห็นว่าการปรับปรุงกระบวนการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจช่วยเพิ่มประสิทธิภาพทางเศรษฐกิจและศักยภาพการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ทั้งแห่งในตลาดได้อย่างชัดเจน

ภาคผนวก ก

ภาคผนวก ก-1

ใบลงทะเบียนสำหรับใบลงทะเบียนสำหรับชุมชน

โครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล
ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง”

กิจกรรมที่ ๑ การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย/การสร้างสื่อส่งเสริมทางการตลาดและ

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งด้านต่างๆ เพื่อเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน

ในวันที่ ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลา ๘.๓๐-๑๗.๐๐ น.

ณ โรงกาหม่าเจอนี่ อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ
๑	นายเสก/อง ขนอง	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	๐๙5946740	เสก
๒	นางเสก/อง ขนอง	131/๒ ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	0999944406	เสก
๓	น.ส. สนิมพ์ สอนน	44/๒5 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	0816141531	สนิมพ์
๔	อ.บ. อัครรัตน์ หุ้ยพัน	81/7 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	092011121	อัครรัตน์
๕	น.ส. อรุณ เพชรทอง	12/5 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	094225603	อรุณ
๖	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๗	น.ส. สนิมพ์ สอนน	44/๒5 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	0816141531	สนิมพ์
๘	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๙	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๐	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๑	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๒	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๓	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๔	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๕	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๖	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๗	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๘	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๑๙	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์
๒๐	นางสาววิรัตน์ ขุนอ	25/6 ม.๕ ต.๕ อ.หาดสำราญ	090919324	วิรัตน์

ใบลงทะเบียนสำหรับชุมชน

โครงการ "การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มและลดบทรเย็น
ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง"

กิจกรรมที่ ๒ การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มและลดบทรเย็น
ประเมิน ความพึงพอใจของผู้รับบริการ และประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

ในวันที่ ๒๔ สิงหาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๗.๐๐ น.

ณ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลายมือชื่อ	เบอร์โทร
๑.	ศิลา น้อยบุญ	ศิลา	๐๙๐5294438
๒.	กมล งามงาม	กมล	๐๙2-4๐53060
๓.	นาง สุธิดา ฉิมคำ	สุธิดา	๐๙๖๙๕๖1๙๗
๔.	นาง ศุภรณี สอนดี	ศุภรณี	-
๕.	นส อัจฉา เพชรทอง	อัจฉา	-
๖.	นาง พิมพ์ สอนดี	พิมพ์	-
๗.	ร.ร. นิตยา นิตยา	นิตยา	๐๙2-๐796529
๘.	ร.ร. อัมพร นิตยา	อัมพร	๐๙14402102
๙.	นส นิตยา อัมพร	นิตยา	-
๑๐.	ร.ร. นิตยา นิตยา	นิตยา	๐๙27629546
๑๑.	นส. นิตยา นิตยา	นิตยา	๐๙94964612
๑๒.	นาง นิตยา นิตยา	นิตยา	-
๑๓.	นาง นิตยา นิตยา	นิตยา	๐๙๙๐๙๕-๐๐๖๖
๑๔.	นาง นิตยา นิตยา	นิตยา	๐๙๙๙14๙24
๑๕.	นส นิตยา นิตยา	นิตยา	0653929417
๑๖.	นส. นิตยา นิตยา	นิตยา	093-5841153
๑๗.	นส. นิตยา นิตยา	นิตยา	061-5848145
๑๘.	นาง นิตยา นิตยา	นิตยา	084-7448245
๑๙.	นาง นิตยา นิตยา	นิตยา	099-2940032
๒๐.	นาง นิตยา นิตยา	นิตยา	062-7411856

ภาคผนวก ก-2

แบบสอบถามประเมินผลก่อนและหลังการอบรม

ก่อน-หลัง

กิจกรรมที่ 1 การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องกะเทาะเปลือก
การปรับปรุงวิธีการทำแห้งกุ้ง (ตากแดด / ตากในตู้อบ / ตู้พลังงานแสงอาทิตย์)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ: ☐ ชาย ☐ หญิง ☐ อื่น ๆ
2. อายุ: ☐ ต่ำกว่า 25 ปี ☐ 25-40 ปี ☐ มากกว่า 40 ปี
3. ประสบการณ์ด้านการแปรรูปกุ้ง: ☐ ไม่มี ☐ 1-5 ปี ☐ มากกว่า 5 ปี

ส่วนที่ 2 คำถามประเมิน

ด้านการจัดการเปลือกกุ้ง

4. ฉันเข้าใจกระบวนการกะเทาะเปลือกกุ้งแบบดั้งเดิมและข้อจำกัดของวิธีนี้
☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
5. ฉันรู้จักหลักการทำงานของเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้ง
☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
6. ฉันเห็นว่าเครื่องกะเทาะเปลือกสามารถลดเวลาในการผลิตกุ้งแห้งได้จริง
☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
7. ฉันสามารถเปรียบเทียบประสิทธิภาพการจัดการเปลือกกุ้งด้วยเครื่องจักรกับแรงงานคนได้
☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
8. ฉันมั่นใจว่าสามารถประเมินความคุ้มค่าการลงทุนเครื่องกะเทาะเปลือกได้
☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

ด้านการทำแห้งกุ้ง

9. ฉันเข้าใจข้อดี-ข้อเสียของการตากแดดกุ้งแบบดั้งเดิม (ธรรมชาติ ตากที่โล่ง)
☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
10. ฉันรู้จักหลักการถ่ายเทความร้อนที่ใช้ในกระบวนการทำแห้งกุ้ง
☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
11. ฉันรู้จักหลักการใช้แรงลมในการช่วยเร่งการระเหยน้ำจากกุ้ง
☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
12. ฉันรู้จักการทำงานของ “ตู้อบแห้ง” ที่กั้นป้องกันแมลงวันได้ดี
☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

13. ฉันรู้จักการทำงานของ “ตู้พลังงานแสงอาทิตย์” ในการทำแห้งกุ้ง

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

14. ฉันสามารถเปรียบเทียบคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งที่ได้จากการตากแดด การใช้ตู้อาก และการใช้ตู้พลังงานแสงอาทิตย์

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

15. ฉันเห็นว่าเทคโนโลยีตู้อากแห้งสามารถช่วยลดการปนเปื้อนของฝุ่น แมลง และเชื้อจุลินทรีย์ได้

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

16. ฉันมั่นใจว่าสามารถเลือกใช้วิธีทำแห้งกุ้งที่เหมาะสมกับบริบทชุมชนของตนเองได้

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

ด้านคุณภาพและการประยุกต์ใช้

17. ฉันเข้าใจว่าการใช้เทคโนโลยีทำแห้งสามารถช่วยรักษาสี กลิ่น รส และคุณค่าทางโภชนาการของกุ้งแห้งได้

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

18. ฉันมั่นใจว่าสามารถใช้ความรู้เรื่องการถ่ายเทความร้อนและแรงลมไปปรับปรุงกระบวนการทำแห้งกุ้งในชุมชนได้

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

19. ฉันเห็นว่าการปรับปรุงกระบวนการผลิตช่วยเพิ่มคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาของกุ้งแห้งได้

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

20. โดยรวมแล้ว ฉันพึงพอใจกับความรู้ที่ได้รับ และมั่นใจว่าจะนำไปใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งให้มีคุณภาพได้จริง

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

ภาคผนวก ก-3

แบบสอบถามประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรม

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนากลยุทธ์การตลาด ช่องทางการขาย และสื่อประชาสัมพันธ์

คำชี้แจง: โปรดเลือกคำตอบที่ตรงกับความเข้าใจของท่านมากที่สุด โดยทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ท่านเลือก

ตอนที่ 1: ความเข้าใจทั่วไป

1. ท่านเข้าใจคำว่า "การตลาด" หรือไม่

- ☐ เข้าใจดี ☐ พอเข้าใจ ☐ ไม่เข้าใจเลย

2. ท่านเคยขายของหรือมีประสบการณ์ค้าขายหรือไม่

- ☐ เคย ☐ ไม่เคย

3. ท่านเคยโฆษณาสินค้าผ่านทางใดบ้าง

- ☐ ปากต่อปาก ☐ ป้ายโฆษณา ☐ เฟซบุ๊ก/ไลน์ ☐ ไม่เคยโฆษณาเลย

4. ท่านคิดว่าสิ่งใดสำคัญที่สุดในการขายของ

- ☐ รสชาติ/คุณภาพ ☐ ราคาถูก ☐ มีโปรโมชั่น ☐ โฆษณาเยอะ

5. ท่านรู้จักลูกค้ากลุ่มหลักของท่านหรือไม่

- ☐ รู้จักดี ☐ พอรู้ ☐ ไม่แน่ใจ

ตอนที่ 2: ความรู้เกี่ยวกับการวางแผนการตลาด

6. ถ้าอยากขายของได้มากขึ้น ควรทำสิ่งใดก่อน

- ☐ ลดราคาเลย ☐ ศึกษาลูกค้า ☐ ทำโปรโมชั่นก่อน ☐ โพสต์ขายทุกวัน

7. “จุดเด่นของสินค้า” หมายถึงอะไร

- ☐ ของที่คนอื่นก็มี ☐ ของที่ต่างจากคนอื่น ☐ ของที่ราคาถูกที่สุด

8. การตั้งราคาควรดูจากอะไรบ้าง

- ☐ ต้นทุนสินค้า ☐ ราคาตลาด ☐ ลูกค้ายอมจ่ายไหม ☐ ทุกข้อ

9. ท่านเคยวางแผนการขายล่วงหน้าหรือไม่

- ☐ เคยเสมอ ☐ บางครั้ง ☐ ไม่เคยเลย

10. การขายของผ่านออนไลน์คืออะไร

- ☐ ขายได้ไกลขึ้น ☐ ไม่ต้องมีหน้าร้าน ☐ ลูกค้าดูง่ายขึ้น ☐ ทุกข้อ

ตอนที่ 3: ความเข้าใจเรื่องช่องทางการขาย

11. ช่องทางใดที่ท่านใช้ขายสินค้า (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ ขายหน้าบ้าน ☐ ตลาดนัด ☐ ฝากร้านขาย ☐ ขายผ่านเฟซบุ๊ก

12. ท่านเคยเจอลูกค้าต่างพื้นที่ (เช่นต่างจังหวัดหรือออนไลน์) หรือไม่

☐ เคย ☐ ไม่เคย

13. ท่านเคยใช้มือถือ/อินเทอร์เน็ตในการขายหรือโปรโมทของหรือไม่

☐ ใช้บ่อย ☐ ใช้บางครั้ง ☐ ไม่เคยใช้เลย

14. การจัดส่งสินค้ามีผลต่อการตัดสินใจซื้อของลูกค้าหรือไม่

☐ มี ☐ ไม่มี ☐ ไม่แน่ใจ

15. ท่านเคยใช้บริการคนกลาง เช่น ขายฝากร้าน ขายผ่านแอป หรือไม่

☐ เคย ☐ ไม่เคย

ตอนที่ 4: ความเข้าใจเรื่องสื่อประชาสัมพันธ์

16. ท่านเคยทำแผ่นพับหรือโปสเตอร์โปรโมทสินค้าหรือไม่

☐ เคย ☐ ไม่เคย

17. ท่านคิดว่า “ภาพถ่ายสินค้า” สำคัญต่อการขายหรือไม่

☐ สำคัญมาก ☐ พอใช้ได้ ☐ ไม่จำเป็น

18. ข้อความโฆษณาที่ดีควรเป็นแบบใด

☐ สั้น กระชับ เข้าใจง่าย ☐ ยาวและบอกรายละเอียดทุกอย่าง ☐ ไม่ต้องมีข้อความ

19. ท่านเคยลองถ่ายวิดีโอแนะนำสินค้าเองหรือไม่

☐ เคยทำ ☐ อยากทำแต่ไม่กล้า ☐ ไม่เคยและไม่คิดจะทำ

20. ท่านมั่นใจว่าหลังอบรม จะสามารถนำความรู้ไปใช้ได้หรือไม่

☐ มั่นใจมาก ☐ มั่นใจพอสมควร ☐ ยังไม่มั่นใจ

ภาคผนวก ก-4

แบบสอบถามสำรวจตลาดและพฤติกรรมการซื้อกุ้งแห้งสดเค็ม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง ☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 21-30 ปี ☐ 31-40 ปี ☐ 41-50 ปี ☐ มากกว่า 50 ปี

3. ระดับการศึกษา

☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษา ☐ ปวช./ปวส. ☐ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

4. อาชีพ

☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ พนักงานบริษัท ☐ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ ☐ เจ้าของธุรกิจ ☐ อื่น ๆ

5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

☐ ต่ำกว่า 10,000 บาท ☐ 10,001-20,000 บาท ☐ 20,001-30,000 บาท

☐ 30,001-50,000 บาท ☐ มากกว่า 50,000 บาท

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคกุ้งแห้ง

6. ท่านเคยซื้อกุ้งแห้งหรือไม่

☐ เคย ☐ ไม่เคย (ถ้าไม่เคย ข้ามไปข้อ 11)

7. ความถี่ในการซื้อกุ้งแห้ง

☐ มากกว่า 1 ครั้งต่อสัปดาห์ ☐ เดือนละครั้ง ☐ 2-3 เดือนครั้ง ☐ น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี

8. ปริมาณที่ซื้อแต่ละครั้ง

☐ 100-200 กรัม ☐ 200-500 กรัม ☐ 0.5-1 กก. ☐ 1-2 กก. ☐ มากกว่า 2 กก.

9. วัตถุประสงค์หลักในการซื้อ

☐ ทำอาหารในครัวเรือน ☐ ทำอาหารขาย ☐ เป็นของฝาก/ของขวัญ ☐ อื่น ๆ

10. ช่องทางที่ท่านมักซื้อกุ้งแห้ง

☐ ตลาดสด ☐ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ห้างสรรพสินค้า ☐ ร้านค้าออนไลน์/แพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ

☐ ร้านเฉพาะทาง ☐ งานแสดงสินค้าโอท็อป ☐ อื่น ๆ _____

ส่วนที่ 3 การรับรู้และความต้องการกุ้งแห้งลดเค็ม

11. เคยเห็นหรือเคยได้ยินเกี่ยวกับ “กุ้งแห้งลดเค็ม” หรือไม่

☐ เคย ☐ ไม่เคย

12. เหตุผลที่สนใจหรืออยากลองซื้อกุ้งแห้งลดเค็ม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ สุขภาพ (ลดโซเดียม) ☐ รสชาติอร่อย/เค็มน้อย ☐ ปลอดภัยต่อผู้สูงอายุ/เด็ก

13. ช่วงราคาที่ท่านยอมจ่ายสำหรับกุ้งแห้งลดเค็ม (ต่อ 100 กรัม)

☐ ต่ำกว่า 80 บาท ☐ 80-120 บาท ☐ 121-150 บาท ☐ มากกว่า 150 บาท

14. ถ้ามีกุ้งแห้งลดเค็ม จากกุ้งสดใหม่ ในขนาดต่างกัันดังนี้ คุณสนใจขนาดไหน



(100 กรัม)



(200 กรัม)



(300 กรัม)

☐ 100 บาท ☐ 200 บาท ☐ 300 บาท

15. ปัจจัยที่สำคัญที่สุดต่อการตัดสินใจซื้อ (เลือกได้ 3 ข้อสำคัญ)

☐ ราคา ☐ รสชาติ ☐ ความสด/คุณภาพ ☐ ความสะอาด/ความปลอดภัย

☐ ยี่ห้อ/ชื่อเสียงผู้ผลิต ☐ บรรจุภัณฑ์ ☐ ความง่ายต่อการหาซื้อ ☐ รีวิว/การบอกต่อ

ส่วนที่ 4 การประเมินส่วนประสมการตลาด (Marketing Mix – 4P)

****1. ผลิตภัณฑ์ (Product)****

16. คุณภาพของกุ้งแห้งที่ท่านต้องการ (เลือกได้หลายข้อ)

☐ ขนาดกุ้งสม่ำเสมอ ☐ เนื้อแน่น ไม่แตกหักง่าย ☐ กลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นคาวแรง

☐ ลดเค็มเพื่อสุขภาพ ☐ มีมาตรฐาน/เครื่องหมายรับรอง (อย./มผช./ฮาลาล)

17. รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ชอบ

☐ ถุงซิปล็อกใสเห็นสินค้า ☐ กล่องแข็งหุหุหุ/กระปุก ☐ บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้/รักษ์โลก

☐ อื่น ๆ _____

****2. ราคา (Price)****

18. ความคุ้มค่าราคาเมื่อเทียบกับคุณภาพ

☐ คุ้มค่ามาก ☐ ค่อนข้างคุ้มค่า ☐ ปานกลาง ☐ ไม่คุ้มค่า

19. ความเหมาะสมของราคากุ้งแห้งลดเค็มกับกำลังซื้อ

☐ เหมาะสมมาก ☐ เหมาะสม ☐ ปานกลาง ☐ ไม่เหมาะสม

****3. ช่องทางจัดจำหน่าย (Place)****

20. ช่องทางที่ต้องการให้มีจำหน่าย

- ☐ ตลาดสด ☐ ซูเปอร์มาร์เก็ต ☐ ร้านค้าออนไลน์ (Shopee/Lazada/Facebook/Line)
- ☐ ร้านโฮทอป ☐ ร้านอาหาร/ของฝาก

21. ความสะดวกในการหาซื้อ (ระดับความพึงพอใจ)

- ☐ 5 มากที่สุด ☐ 4 มาก ☐ 3 ปานกลาง ☐ 2 น้อย ☐ 1 น้อยที่สุด

****4. การส่งเสริมการตลาด (Promotion)****

22. ช่องทางประชาสัมพันธ์ที่ท่านมักรับข้อมูลอาหารทะเล

- ☐ Facebook ☐ TikTok ☐ YouTube ☐ Instagram
- ☐ เว็บไซต์ ☐ งานแสดงสินค้า/โฮทอป

23. โปรโมชั่นที่สนใจ

- ☐ ลดราคา
- ☐ ซื้อ 1 แถม 1
- ☐ ส่งฟรี
- ☐ ของแถม/ของฝาก
- ☐ คุปส่วนลดสำหรับซื้อครั้งถัดไป

ส่วนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

24. ข้อเสนอแนะหรือความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับกึ่งแห้งลดเค็ม

ภาคผนวก ก-5

แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งสดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล

ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง

- กิจกรรมที่ 1 การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง
- กิจกรรมที่ 2 การเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ
- กิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตู้ตากกุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ
- กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมถอดบทเรียน (การปรับปรุงรูปแบบบรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิตกุ้งแห้ง)

ตอนที่ 1 โปรดทำเครื่องหมาย (✓) ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ความพึงพอใจระดับ 5 คือ มีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการมากที่สุด

ความพึงพอใจระดับ 4 คือ มีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการมาก

ความพึงพอใจระดับ 3 คือ มีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการปานกลาง

ความพึงพอใจระดับ 2 คือ มีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการน้อย ต้องการปรับปรุง

ความพึงพอใจระดับ 1 คือ มีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการน้อยที่สุด มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ความพึงพอใจต่อเนื้อหาและข้อมูลที่ได้รับ					
1.1 เนื้อหามีความชัดเจนและเข้าใจง่าย					
1.2 เนื้อหาสามารถนำไปปรับใช้ได้จริง					
1.3 ข้อมูลเกี่ยวกับกลยุทธ์การตลาดมีประโยชน์					
1.4 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้ตู้ตาก เครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ มีประโยชน์					
2. ความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดความรู้และกิจกรรมการอบรม					
2.1 วิทยากรมีความเชี่ยวชาญและสามารถอธิบายได้ดี					
2.2 การถ่ายทอดความรู้มีความเหมาะสมและครอบคลุม					
2.3 กิจกรรมการเรียนรู้สามารถกระตุ้นความสนใจและการมีส่วนร่วม					
3. ความพึงพอใจต่อการพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย					
3.1 การถ่ายภาพสินค้าที่ดี การโพสต์ Facebook และ TikTok ได้และมีประโยชน์และสามารถนำไปใช้ได้จริง					
3.2 เทคนิคการสร้างสรรค์คอนเทนต์ที่น่าสนใจ					

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
3.3 การอบรมสามารถเพิ่มศักยภาพของผู้เข้าร่วมในการใช้เครื่องมือทำตลาดออนไลน์					
4. ความพึงพอใจต่อการปรับปรุงกระบวนการทำให้แห้งในการผลิตกุ้งแห้งด้วยเทคโนโลยี					
4.1 การผลิตกุ้งแห้งลดเค็ม โดยการใช้ตู้อก ที่สามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนและใช้อบกุ้งได้ช่วงไม่มีแดด					
4.2 กระบวนการผลิตถูกสุขลักษณะมากขึ้นและมีความเหมาะสม					
5. ความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีการตาก-การกะเทาะเปลือกกุ้งแห้ง					
5.1 ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการตาก-การกะเทาะเปลือกกุ้งแห้งมีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์ระยะเวลาและลดการใช้แรง					
5.2 กระบวนการผลิตกุ้งแห้งที่ดีสามารถปรับใช้เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามมาตรฐาน มผช.309/2549					
5.3 การอบรมสามารถเพิ่มศักยภาพของผู้เข้าร่วมในกระบวนการแปรรูปกุ้งแห้ง					
6. ความพึงพอใจต่อการอบรมการใช้เทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศ					
6.1 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศช่วยเพิ่มคุณภาพและอายุ การเก็บรักษากุ้งแห้ง					
6.2 เทคนิคการบรรจุในกระปุก ใช้สารดูดซับออกซิเจนช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้					
6.3 เทคโนโลยีความร้อน ช่วยในการใช้ฟิล์มหุ้มปากกระปุกช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์					
7. ความพึงพอใจต่อการจัดการและดำเนินงานของโครงการโดยรวม					
7.1 ความเหมาะสมของระยะเวลาและสถานที่จัดกิจกรรม					
7.2 การจัดกิจกรรมตอบสนองความต้องการของชุมชน					
7.3 ทีมงานผู้จัดโครงการมีความเชี่ยวชาญและสนับสนุนการเรียนรู้ได้ดี					
7.4 การสนับสนุนและติดตามผลลัพธ์จากทีมนักวิจัย					
7.5 การดำเนินงานโครงการมีประสิทธิภาพและตรงตามเป้าหมาย					

ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

*****ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือตอบแบบสอบถาม*****