

โครงการ  
สำรวจความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไย

จัดทำโดย

- นายจิรายุทธ ปฐมวงศ์
- นายณัฐสิทธิ์ เวียงนาค
- นายนราธิป ปวงคำ
- นายอำนาจ อินคำ
- นางสาวดวงตา วงศ์บุญมา

กศน.ตำบลคอนสีลา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเวียงชัย  
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดเชียงราย

# โครงการ

## เรื่อง สำรวจความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไย

### จัดทำโดย

1. นายจิรายุทธ ปฐมวงศ์
2. นายณัฐสิทธิ์ เวียงนาค
3. นายนราธิป ปวงคำ
4. นายอำนาจ อินคำ
5. นางสาวดวงตา วงศ์บุญมา

### อาจารย์ที่ปรึกษา

1. นางกัลยา หอมดี
2. นางสาววรารัตน์ ปกติ
3. นายไฟทอง โอนไธสงค์

กศน.ตำบลดอนศิลา

3

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเวียงชัย  
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดเชียงราย

## บทคัดย่อ

ชื่อโครงการ                      สำรวจความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไย  
 ชื่อผู้จัดทำโครงการ        1. นายจิรายุทธ ปฐมวงศ์   2. นายณัฐสิทธิ์ เวียงนาค  
   3. นายนราธิป ปวงคำ     4. นายอำนาจ อินคำ  
   5. นางสาวดวงตา วงศ์บุญมา

ระดับชั้น   มัธยมศึกษาตอนปลาย

กศน.อำเภอ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเวียงชัย

อาจารย์ที่ปรึกษา        1. นางกัลยา หอมดี   2. นางสาววราภรณ์ ปกติ   3. นายไฟทอง โอนไชสงค์

การสำรวจความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไย        มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจความนิยมในอาหารที่แปรรูปจากลำไย มีวิธีดำเนินการดังนี้ ออกแบบสำรวจการแปรรูปลำไย นำแบบสอบถามจำนวน 20 คนแล้วประมวลผลการสำรวจ

ผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามความนิยมในการบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย พบว่า ลำไยอบแห้งได้รับความนิยมมากที่สุด จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 โดยให้เหตุผลว่า ถนอมอาหาร ได้ดีเก็บไว้ได้นาน อร่อย รับประทานง่าย รองลงมาได้แก่ ไวน์ลำไย จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 โดยให้เหตุผลว่า อร่อย รสชาติดี หอมหวาน และลำไยเชื่อมน้อยที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 หวาน และอร่อยดี

สถานที่จำหน่ายที่นิยมซื้ออาหารที่แปรรูปจากลำไย พบว่า นิยมซื้ออาหารแปรรูปลำไยในตลาดสดมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 โดยให้เหตุผลว่า หาซื้อได้ง่าย สะดวก ราคาถูก รองลงมาคือห้างสรรพสินค้า จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 โดยให้เหตุผลว่า มีสินค้าให้เลือกหลากหลายและครบครันหลายอย่าง และร้านขายของชำน้อยที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 เพราะ ใกล้บ้าน

ลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่นิยมซื้อ พบว่า ลักษณะบรรจุภัณฑ์อาหารที่แปรรูปจากลำไยที่นิยมบรรจุด้วยกระป๋องมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 โดยให้เหตุผลว่า อาจนำกระป๋องไปใช้ประโยชน์ต่อได้ มีความสะอาด เก็บไว้ได้นาน รองลงมาคือ การบรรจุด้วยถุงพลาสติก จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 โดยให้เหตุผลว่า หิ้วง่ายและสะดวกสบาย และบรรจุด้วยขวดแก้วน้อยที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 เพราะ สวยงามและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ชอบบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 90.00 โดยให้เหตุผลว่า มีรสชาติหวาน อร่อย และเป็นการช่วยเหลือเกษตรกร และไม่ชอบบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 โดยให้เหตุผลว่า ความหวานของลำไยทำให้เจ็บคอ ทานข้าวไม่ได้

## กิตติกรรมประกาศ

โครงการเรื่องสำรวจความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไยที่สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีก็เพราะได้รับการช่วยเหลือจากอาจารย์กัลยา หอมดี คุณครูวรารัตน์ ปกติ และคุณครูนายไฟทอง โอนไชสงค์ ที่ให้คำปรึกษาและให้คำแนะนำตลอดเวลาของการดำเนินงาน ขอขอบคุณ ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมการจัดการเรียนรู้ด้วยโครงการที่ให้ความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล จนทำให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณท่านที่ให้ความช่วยเหลือในเรื่องต่างๆและหวังเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการสำรวจความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไยเรื่องนี้ จะเกิดประโยชน์ต่อวงการศึกษาคือต่อไป

คณะผู้จัดทำ

กรกฎาคม 2554

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
บทที่ 1 บทนำ	6
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ	6
1.2 วัตถุประสงค์	6
1.3 ขอบเขตการศึกษา	6
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
1.5 นิยามปฏิบัติการ	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
2.1 ลำไย	8
2.2 การแปรรูป	10
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	11
3.1 วัสดุอุปกรณ์	11
3.2 วิธีดำเนินการ	11
บทที่ 4 ผลการศึกษา	12
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	15
5.1 สรุปผล	15
5.2 อภิปรายผล	16
5.3 ข้อเสนอแนะ	16
บรรณานุกรม	ง
ภาคผนวก	จ

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ปัจจุบันทางภาคเหนือมีการปลูกลำไยเป็นจำนวนมาก ทำให้ได้ผลผลิตจากลำไยที่มีมากมาย เกษตรกรมีรายได้จากการจำหน่ายลำไยลดลง และมีลำไยล้นตลาด ทางด้านสมาชิกจึงมีความคิดเห็นว่าการนำลำไยมาแปรรูป เช่น ลำไยอบแห้ง ลำไยเชื่อม ลำไยแช่อิ่ม ลำไยกระป๋อง และวาลลำไย ซึ่งเป็น การเพิ่มมูลค่าของลำไย และเป็นการถนอมอาหาร สามารถเก็บไว้ได้นาน อีกทั้งยังส่งออกจำหน่ายทั้งใน และนอกประเทศ

ดังนั้นสมาชิกในกลุ่มจึงเล็งเห็นความสำคัญของการสำรวจการแปรรูปของลำไย เพื่อเพิ่มรายได้ ให้กับเกษตรกร

### 1.2 วัตถุประสงค์ ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้จัดทำได้กำหนดวัตถุประสงค์ไว้ดังนี้

เพื่อสำรวจความนิยมในอาหารที่แปรรูปจากลำไย

### 1.3 ขอบเขตการศึกษา ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ มีขอบเขตของการศึกษาดังนี้

1.3.1 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอบรมจัดการเรียนรู้ด้วย โครงการ จำนวน 20 คน

1.3.2 ระยะเวลา วันที่ ๒๐-๒๒ กรกฎาคม ๒๕๕๔

1.3.4 สถานที่ ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพราษฎรไทยบริเวณชายแดนเชียงราย

### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ช่วยทำให้กลุ่มเกษตรกรได้รับมูลค่าเพิ่มจากการแปรรูปลำไยให้มีราคาดีขึ้น

### 1.5 นิยามปฏิบัติการ

1.5.1 ลำไย หมายถึง ผลไม้ชนิดหนึ่ง มีรสชาติดหวาน มีหลายพันธุ์ ลำไย มีชื่อเรียกพื้นบ้านว่า บ่า ลำไย ชื่อภาษาอังกฤษว่าลองแกน (Longan) ชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า Nephelium ,Canb.หรือ

*Euphorialongana*, Lamk. วงศ์ Sapotaceae (Native) ในพื้นที่ราบต่ำของลุ่มน้ำโขงตอนใต้ เบงกอลพม่า และจีนภาคใต้ เป็นพืชไม้ผลเขตร้อนและกึ่งร้อน

1.5.2 การแปรรูป หมายถึง การนำผลผลิตมาเปลี่ยนสภาพให้มีรูปแบบเปลี่ยนจากรูปแบบเดิม มีรูปร่างลักษณะแตกต่างจากเดิม

1.5.3 ความนิยม หมายถึง ความชอบ ความชื่นชมที่บุคคลพึงปรารถนา

## บทที่ 2

### เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาโครงการ เรื่องสำรวจความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไย คณะผู้ศึกษา ได้ค้นคว้า รวบรวมข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง และจากเว็บไซต์บนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต โดยขอแนะนำเสนอตามลำดับ ดังนี้

#### 2.1 ลำไย

ลำไยมีชื่อเรียกพื้นบ้านว่า บาลำไย ชื่อภาษาอังกฤษว่าลองแกน (Longan) ชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า Nephelium ,Canb.หรือEuphorialongana,Lamk. วงศ์Sapedadceaeพื้น(Native)ในพื้นที่ราบต่ำของลังกาอินเดียนตอนใต้ เบนกอลพม่าและจีนภาคใต้ เป็นพืชไม้ผลเขตร้อนและกึ่งร้อน (ลำไย,2554 : เว็บไซต์)

#### ประวัติลำไย

ลำไยเป็นไม้ที่มีถิ่นกำเนิดในเขตร้อนและกึ่งร้อนของเอเชีย ซึ่งอาจมีถิ่นกำเนิดในลังกาอินเดียนพม่าหรือจีน แต่ที่พบหลักฐานที่ปรากฏในวรรณคดีของจีนในสมัยพระเจ้าเซ็งแทงของจีนเมื่อ 1,766 ปีก่อนคริสตกาลและจากหนังสือRuYaของจีนเมื่อ 110 ปีก่อนคริสตกาลได้มีการกล่าวถึงลำไยไว้แล้ว และชาวยุโรปได้เดินทางไปยังประเทศจีนเมื่อปีพ.ศ.1514 ก็เขียนเรื่องราวเกี่ยวกับลำไยไว้ในปีพ.ศ.1585 แสดงว่าลำไยมีการปลูกในจีนที่มณฑลกวางตุ้งเสฉวนมีศูนย์กลางอยู่ที่มณฑลฟูเจี้ยน

ลำไยได้แพร่หลายเข้าไปในประเทศอินเดีย ลังกา พม่าและประเทศแถบเอเชียลังกาพม่าและประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และเข้าสู่ประเทศอเมริกาในปลายพุทธศตวรรษที่ 25

ในประเทศไทย ลำไยคงแพร่เข้ามาในประเทศพร้อมๆ กับประเทศในเขตนี้นี้แต่ไม่ปรากฏหลักฐานหลักฐานที่พบเป็นต้นลำไยในสวนเก่าแก่ของ ร.อ.หลวงราญอรพิล(เหรียญสรรพเสน) ที่ปลูกในตรอกจันทร์ ถนนสาทรประดิษฐ์ใกล้วัดปริวาสในสมัยรัชกาลที่ 5เป็นลำไยที่ขยายพันธุ์มาจากเมล็ดเพาะแสดงว่าลำไยมีในประเทศไทยมาก่อนแล้ว

และมีการพัฒนาพันธุ์ตามลำดับตามสภาพภูมิอากาศต่อมาพระราชชายาเจ้าดารารัศมีได้นำลำไยจากกรุงเทพฯขึ้นมาขยายพันธุ์ในจังหวัดเชียงใหม่จากนั้นก็ขยายพันธุ์สู่ภูมิภาคต่างๆในล้านนาโดยการเพาะเมล็ดจนเกิดการแปรพันธุ์(Mutation)เกิดพันธุ์ใหม่ตามสภาพคุณลักษณะที่ดีของภูมิอากาศที่เหมาะสมและเกื้อกูลต่อการเจริญเติบโตของลำไย

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง จังหวัดลำพูนมีสภาพภูมิประเทศที่ดีในกลุ่มแม่น้ำใหญ่หลายสาย จนเกิดลำไยต้นหมื่นที่บ้านหนองช้างค้ำ อำเภอเมืองลำพูน ซึ่งเก็บผลขายต้นเดียวได้ราคาเป็นหมื่น เมื่อปีพ.ศ.2511 ผลิตผลต่อต้นได้ 40-50แห่งพัฒนาการของลำไยในภูมิภาคนี้โดยเฉพาะที่จังหวัดลำพูนถ้านับจากการเสด็จกลับล้านนาครั้งแรกของพระราชชายา



เจ้าคารารศมีเมื่อปีพ.ศ.2457จนถึงลำไยต้นหมื่นที่หนองข้างคีนเมื่อปีพ.ศ.2511ก็พัฒนามาร่วม 60 ปีและถ้า นับถึงปีปัจจุบัน มีการพัฒนาพันธุ์ร่วม 90 ปีแล้วจนขณะนี้มีลำไยมากมายหลายพันธุ์และมีการปลูกมากถึง 157,220ไร่

### ประโยชน์ของลำไย

เปลือกของต้นมีสีน้ำตาลอ่อนหรือเทาและมีรสฝาดใช้ต้มเป็นยาหม้อแก้ท้องร่วง ลำต้นมีขนาดใหญ่ สูง ประมาณ 30-40 ฟุต เนื้อไม้มีสีแดงและแข็งสามารถใช้ทำเครื่องใช้ประดับบ้านได้

ผลลำไยมีเปลือกสีน้ำตาลอมเขียวภายในมีเนื้อขาวอมชมพูขาวอมเหลืองแล้วแต่สายพันธุ์เนื้อลำไย สามารถ บริโภคสด บรรจุกระป๋อง ตากแห้งสามารถทำเป็นชางใช้ดื่ม เป็นยาบำรุงกำลังช่วยให้หลับสบายเจริญ อาหาร

### พันธุ์ลำไย

ลำไยปลูกในหลายประเทศที่สำคัญคือประเทศจีนมีการปลูกลำไยถึง 26 พันธุ์ คือพันธุ์ที่ปลูกในมณฑล กวางตุ้ง 12 สายพันธุ์ปลูกในประเทศไต้หวันอีก 15 สายพันธุ์ปลูกในสหรัฐอเมริกา 1 สายพันธุ์คือ พันธุ์โค ฮาลาพันธุ์ลำไยในประเทศไทย จำแนกออกตามลักษณะผลเนื้อเมล็ดและรสชาติแบ่งได้ 5 พวก คือ

**ลำไยกะโหลก** เป็นพันธุ์ลำไยที่ให้ผลขนาดใหญ่มีเนื้อหนารสหวานมีหลายสายพันธุ์คือ

- 1.สีชมพู ผลใหญ่ เนื้อหนา เมล็ดเล็ก เนื้อมีสีชมพู รสดีมากที่สุด
- 2.ตลับนาค ผลใหญ่ เนื้อหนา เมล็ดเล็ก หวานกรอบแห้ง เปลือกบาง
- 3.เบี้ยวเขียว ผลใหญ่กลมเบี้ยว เนื้อหนา เมล็ดเล็ก หวานกรอบ แต่พันธุ์นี้กร่องเก่ง
- 4.อีดอ ผลขนาดปานกลาง เมล็ดเล็ก รสหวาน แบ่งเป็น 2 ชนิดคือ

- อีดอยอดแดง ใบอ่อนมีสีแดง
- อีดอยอดเขียว ใบอ่อนมีสีเขียว

5.อีแดง สีเปลือกของผลค่อนข้างแดง เป็นพันธุ์กลาง กิ่งเปราะหักง่าย ผลกลมใหญ่เมล็ดใหญ่ รสหวาน แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

- อีแดง (อีแดงเปลือกหนา) มีใบป้อมใหญ่ผลใหญ่
- อีแดง (อีแดงเปลือกบาง) ใบยาวผลเล็กกว่าอีแดงเปลือกหนา

6.อีดำ ผลใหญ่ใบดำ เนื้อหนา เมล็ดเล็ก หวานกรอบ แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ

- อีแห้วยอดแดง เมล็ดปานกลาง
- อีแห้วยอดขาว ผลกลมใหญ่ หัวเบี้ยว เนื้อกรอบ ไม่หวาน

คุณค่าทางอาหารของลำไยของวิทยาศาสตร์กรมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทยได้ทำการวิเคราะห์ส่วน ประกอบของลำไยปรากฏผลว่า

1.ลำไยสดทั่วไปประกอบด้วยน้ำ81.1%คาร์โบไฮเดรต16.98%โปรตีน0.97%เถ้า0.56%กาก0.28%และ ไขมัน 0.11%

2. ในลำไยสด 100 กรัม จะมีค่าความร้อน 72.8 แคลอรี และมีวิตามิน 69.2 มิลลิกรัม แคลเซียม 57 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 35.17 มิลลิกรัม และธาตุเหล็ก 0.35 มิลลิกรัม

3. ลำไยแห้ง ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 69.06% น้ำ 21.27% โปรตีน 4.61% ใย 3.33% ไขมัน 1.50% และไขมัน 0.171%

4. ลำไยแห้ง 100 กรัม จะมีค่าความร้อน 296.1 แคลอรี แคลเซียม 32.05 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 150.5 มิลลิกรัม โซเดียม 4.78 มิลลิกรัม เหล็ก 2.85 มิลลิกรัม โพแทสเซียม 1390.3 มิลลิกรัม กรดเพนโทซินิก 0.72 มิลลิกรัม วิตามินบี 12 จำนวน 1.08 มิลลิกรัม

**ลำไยกระดุก** เป็นพันธุ์พื้นเมือง ทรงพุ่มกว้าง ใบหนาทึบ ผลเล็กมีน้ำมาก เนื้อน้อยไม่หวาน มีน้ำตาลประมาณ 13.75% ขึ้นได้ทั่วไปปลูกง่าย เหลือให้เห็นน้อย เพราะไม่นิยมปลูก ไม่มีราคา

**ลำไยธรรมชาติ** ผลปานกลาง เนื้อหนากว่าลำไยพันธุ์กระดุก เนื้อกรอบบางมีน้ำมาก ให้ผลดก

**ลำไยสายน้ำผึ้ง** ลักษณะคล้ายลำไยธรรมชาติ แต่เนื้อมีสีเหลืองอ่อน เนื้อมีรสดี หอมกรอบ เมล็ดเล็ก

**ลำไยเถาหรือลำไยเครือ** มีลำต้นเลื้อยคล้ายเถาวัลย์ นิยมปลูกไว้ประดับมากกว่าปลูกไว้รับประทาน ชอบขึ้นตามป่าแถบภูเขาบรรทัด ภูเขาตงเล็ก ลำต้นไม่มีแก่นจึงพันเข้ากับรั้วหรือหลัก

**2.2 การแปรรูป** คือ การนำผลผลิตจากการปลูกนำมาเปลี่ยนแปลงสภาพด้วยวิธีการต่างๆ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรูปร่างลักษณะแตกต่างไปจากเดิม

### 2.2.1 ความหมายของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร หมายถึง การนำผลผลิตจากการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์มาเปลี่ยนแปลงสภาพด้วยวิธีการต่าง ๆ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรูปร่างลักษณะแตกต่างไปจากเดิม เช่น ข้าวสามารถแปรรูปเป็น แป้ง เส้นก๋วยเตี๋ยว , พืชตระกูลถั่ว แปรรูปเป็น น้ำมันพืช นมถั่วเหลือง ครีมเทียม แป้ง เป็นต้น

### 2.2.2 ประโยชน์ของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

- ช่วยเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรไว้บริโภคในครัวเรือนเป็นเวลานานโดยไม่เน่าเสีย
- ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีรูปแบบและรสชาติแตกต่างจากเดิม ช่วยเพิ่มความหลากหลายให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร เช่น มะม่วงสุก แปรรูปเป็น มะม่วงกวน น้ำมะม่วง แยมมะม่วง เป็นต้น
- ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลผลิต เช่น ไก่ขอย ไส้กรอกไก่ จะมีราคาแพงกว่าเนื้อไก่สดที่ยังไม่ได้แปรรูป
- ช่วยให้บริการสะดวกและง่ายขึ้น เช่น ข้าวสาลี ข้าวโอ๊ต ข้าวโพด ผัก ลูกเดือย นำมาปรุงรสและอัดรวมกันเป็นแท่งรับประทานเป็นอาหารว่าง เป็นต้น
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปสามารถนำมาจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว
- ช่วยป้องกันปัญหาผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาด (การแปรรูป, 2554: เว็บไซต์)

## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการ

#### 3.1 วัสดุ อุปกรณ์

แบบสอบถามความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไย จำนวน 20 ชุด

#### 3.2 วิธีดำเนินการ การศึกษาเรื่องสำรวจความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไย ได้ดำเนินการทดลอง ดังนี้

1. ออกแบบการสำรวจการแปรรูปของลำไย
2. นำแบบสำรวจไปแจกให้กับผู้เข้ารับการอบรม ฯ จำนวน 20 คน
3. รวบรวมแบบสำรวจ
4. ประมวลผลการสำรวจการแปรรูปลำไย
5. สรุปผลการสำรวจ

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

จากการศึกษา เรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย โดยการสอบถามนักศึกษา และครู ก.ศ.น.ตำบล ที่เข้ารับการอบรม โครงการพัฒนาผู้เรียนด้วยการจัดกระบวนการเรียนรู้การทำโครงการ ได้ผลการศึกษา ดังนี้

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
ชาย	11	55.00
หญิง	9	45.00
<b>อายุ</b>		
ต่ำกว่า 20 ปี	9	45.00
20-30 ปี	10	50.00
40 ปีขึ้นไป	1	5.00
<b>ระดับการศึกษา</b>		
มัธยมศึกษาตอนต้น	9	45.00
มัธยมศึกษาตอนปลาย	10	50.00
ปริญญาตรี	1	5.00
<b>อาชีพ</b>		
เกษตรกรรวม	4	20.00
ค้าขาย	2	10.00
รับจ้าง	7	35.00
นักศึกษา	7	35.00

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศชาย จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55.00 และเป็นเพศหญิง จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 มีอายุระหว่าง 20-30 ปี มากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 50 และมีอายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 มีระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายมากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 และมีระดับการศึกษาตอนต้น จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 และส่วนใหญ่ออาชีพรับจ้างและเป็นนักศึกษาเท่ากัน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00

**ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของความนิยมในการบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย**

ประเภทอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ลำไยอบแห้ง	14	70.00
ลำไยในกระป๋อง	-	-
ลำไยแช่แข็ง	2	10.00
ไวน์ลำไย	4	20.00
อื่นๆ	-	-

จากตารางที่ 2 การสำรวจความนิยมในการบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย พบว่า ลำไยอบแห้งได้รับความนิยมมากที่สุด จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 โดยให้เหตุผลว่า ถนอมอาหารได้ดีเก็บไว้ได้นาน อร่อย รับประทานง่าย รองลงมาได้แก่ ไวน์ลำไย จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 โดยให้เหตุผลว่า อร่อย รสชาติดี หอมหวาน และลำไยแช่แข็งน้อยที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 หวานและอร่อยดี

**ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของสถานที่จำหน่ายที่นิยมซื้อ**

สถานที่จำหน่าย	จำนวน	ร้อยละ
ห้างสรรพสินค้า	5	25.00
ตลาดสด	9	45.00
สหกรณ์	1	5.00
ร้านขายของชำ	4	20.00
อื่นๆ	1	5.00

จากตารางที่ 3 การสำรวจสถานที่ที่นิยมซื้ออาหารที่แปรรูปจากลำไย พบว่า นิยมซื้ออาหารแปรรูปลำไยในตลาดสดมากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 โดยให้เหตุผลว่า หาซื้อได้ง่าย สะดวก ราคาถูก รองลงมาคือ ห้างสรรพสินค้า จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 โดยให้เหตุผลว่า มีสินค้าให้เลือกหลากหลายและครบครันหลายอย่าง และร้านขายของชำน้อยที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 เพราะใกล้บ้าน

**ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่นิยมซื้อ**

ลักษณะบรรจุภัณฑ์	จำนวน	ร้อยละ
ถุงพลาสติก	6	30.00
กล่องพลาสติก	2	10.00
กล่องโฟม	-	-
ขวดแก้ว	4	20.00
กระป๋อง	8	40.00

จากตารางที่ 4 การสำรวจลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่นิยมซื้อ พบว่า ลักษณะบรรจุภัณฑ์อาหารที่แปรรูปจากลำไยที่นิยมบรรจุด้วยกระป๋องมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 โดยให้เหตุผลว่า อาจนำกระป๋องไปใช้ประโยชน์ต่อได้ มีความสะอาด เก็บไว้ได้นาน รองลงมาคือ การบรรจุด้วยถุงพลาสติก จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 โดยให้เหตุผลว่า หิ้วง่ายและสะดวกสบาย และบรรจุด้วยขวดแก้วน้อยที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 เพราะ สวยงามและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

**ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของความชอบในการบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย**

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ชอบ	18	90.00
ไม่ชอบ	2	10.00

จากตารางที่ 5 สำรวจความชอบในการบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย ส่วนใหญ่ชอบบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 90.00 โดยให้เหตุผลว่า มีรสชาติหวาน อร่อย และเป็น การช่วยเหลือเกษตรกร และไม่ชอบบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 โดยให้เหตุผลว่า ความหวานของลำไยทำให้เจ็บคอ ทานข้าวไม่ได้

## บทที่ 5

### สรุปผลการศึกษา อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษา เรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย โดยการสอบถามนักศึกษา และครู ก.ศ.น.ตำบล ที่เข้ารับการอบรม โครงการพัฒนาผู้เรียนด้วยการจัดกระบวนการเรียนรู้การทำโครงการ ได้ผลการศึกษา ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถาม นิยมในการบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย พบว่า ลำไยอบแห้งได้รับความนิยมมากที่สุด จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 โดยให้เหตุผลว่า ถนอมอาหารได้ดีเก็บไว้ได้นาน อร่อย รับประทานง่าย รองลงมาได้แก่ ไวน์ลำไย จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 โดยให้เหตุผลว่า อร่อย รสชาติดี หอมหวาน และลำไยแช่อิ่มน้อยที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 หวานและอร่อยดี

สถานที่จำหน่ายที่นิยมซื้ออาหารที่แปรรูปจากลำไย พบว่า นิยมซื้ออาหารแปรรูปลำไยในตลาดสด มากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 โดยให้เหตุผลว่า หาซื้อได้ง่าย สะดวก ราคาถูก รองลงมาคือ ห้างสรรพสินค้า จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 โดยให้เหตุผลว่า มีสินค้าให้เลือกหลากหลายและครบ ครันหลายอย่าง และร้านขายของชำน้อยที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 เพราะ ใกล้บ้าน

ลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่นิยมซื้อ พบว่า ลักษณะบรรจุภัณฑ์อาหารที่แปรรูปจากลำไยที่นิยมบรรจุด้วย กระจับป้อมมากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 โดยให้เหตุผลว่า อาจนำกระจับป้อมไปใช้ประโยชน์ต่อ ได้ มีความสะอาด เก็บไว้ได้นาน รองลงมาคือ การบรรจุด้วยถุงพลาสติก จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 โดยให้เหตุผลว่า หิ้วง่ายและสะดวกสบาย และบรรจุด้วยขวดแก้วน้อยที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 เพราะ สวยงามและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ชอบบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 90.00 โดยให้เหตุผลว่า มีรสชาติหวาน อร่อย และเป็นการช่วยเหลือเกษตรกร และไม่ชอบบริโภคอาหารที่ แปรรูปจากลำไย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 โดยให้เหตุผลว่า ความหวานของลำไยทำให้เจ็บคอ ทานข้าวไม่ได้

## 5.2 อภิปรายผล

จากการสอบถามความนิยมในการบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย พบว่า ลำไยอบแห้งได้รับความนิยมมากที่สุด จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 โดยให้เหตุผลว่า ถนอมอาหารได้ดีเก็บไว้ได้นาน อร่อย รับประทานง่าย เพราะลำไยได้ทำการอบแห้งแล้ว ทำให้ในลำไยไม่มีน้ำ จึงไม่เน่าเสียได้เร็ว และสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน และยังคงความหวานของลำไยไว้ได้อีกด้วย

## 5.3 ข้อเสนอแนะ

1. ควรทำการสำรวจความนิยมการบริโภคอาหารชนิดอื่นบ้าง
2. ควรเพิ่มกลุ่มตัวอย่างในการสอบถามความคิดเห็น เพื่อได้ข้อมูลที่ครอบคลุมยิ่งขึ้น



## บรรณานุกรม

การแปรรูป. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <http://eduvc.oas.psu.ac.th/~user122/in1.html>

(วันที่ค้นข้อมูล : 21 กรกฎาคม 2554).

ลำไย. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <http://www.rd.go.th/lamphun/62.0.html>

(วันที่ค้นข้อมูล : 21 กรกฎาคม 2554).

## ภาคผนวก

## แบบสอบถามความนิยมบริโภคอาหารที่แปรรูปจากลำไย

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	<input type="checkbox"/>	ชาย	<input type="checkbox"/>	หญิง
อายุ	<input type="checkbox"/>	ต่ำกว่า 20 ปี	<input type="checkbox"/>	20-30 ปี
	<input type="checkbox"/>	31-40 ปี	<input type="checkbox"/>	40 ปีขึ้นไป
	<input type="checkbox"/>	ประถม	<input type="checkbox"/>	มัธยมต้น
การศึกษา	<input type="checkbox"/>	มัธยมปลาย	<input type="checkbox"/>	ปริญญาตรี
	<input type="checkbox"/>	สูงกว่าปริญญาตรี		
	<input type="checkbox"/>	เกษตกร	<input type="checkbox"/>	พนักงานราชการ
อาชีพ	<input type="checkbox"/>	รัฐวิสาหกิจ	<input type="checkbox"/>	รับจ้าง
	<input type="checkbox"/>	ค้าขาย	<input type="checkbox"/>	อื่นๆ.....

### ตอนที่ 2 สํารวจความนิยมอาหารที่แปรรูปจากลำไย

1. การแปรรูปลำไยที่นิยม (สามารถตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

อบแห้ง เพราะ.....

ลำไยกระป๋อง เพราะ.....

ลำไยแช่อิ่ม เพราะ.....

ไวน์ลำไย  เพราะ.....

อื่นๆ(โปรดระบุ).....เพราะ.....

2. สถานที่จำหน่ายที่นิยมซื้อ (สามารถตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ห้างสรรพสินค้า เพราะ.....

ตลาดสด เพราะ.....

สหกรณ์ เพราะ.....

ร้านขายของชำ เพราะ.....

อื่นๆ(โปรดระบุ).....เพราะ.....

3. บรรจุภัณฑ์ที่นิยมซื้ออาหารที่แปรรูปจากลำไย (สามารถตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ถุงพลาสติก เพราะ.....

กล่องพลาสติก เพราะ.....

กล่องโฟม เพราะ.....

ขวดแก้ว เพราะ.....

กระป๋อง เพราะ.....

4. คุณชอบทานอาหารที่แปรรูปจากลำไยหรือไม่ (สามารถตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ชอบ เพราะ.....

ไม่ชอบ เพราะ.....