

# บทที่ 1

## บทนำและข้อคิดเห็นของผู้วิจัย

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล เป็นขั้นตอนพื้นฐานที่สำคัญอันจะนำไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลให้เป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญของประเทศไทย การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จะก่อให้เกิดนวัตกรรมที่ช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันสำหรับตลาดใหม่และเพื่อรักษาตลาดเดิมที่มีอยู่ให้มีความยั่งยืนต่อไป

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลประกอบด้วยกิจกรรมต่าง ๆ มากมาย เช่น การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการผลิต การปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ในกิจกรรมเหล่านี้จะนำไปสู่การปรับปรุงข้อกำหนดด้านวัตถุดิบ การปรับปรุงเครื่องจักร การปรับปรุงวิธีดำเนินการ และการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ ดังนั้นความสำเร็จของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล จึงต้องอาศัยกิจกรรมที่เป็นบูรณาการนับตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายที่ส่งถึงมือผู้บริโภค

โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่สำเร็จลุล่วงตามโครงการนี้ ได้มุ่งเน้นถึงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ สงขลา สตูล ปัตตานี ยะลา และนราธิวาสเป็นลำดับแรกก่อน โดยแท้จริงแล้วอาหารฮาลาลสามารถที่จะผลิตได้ในทุกพื้นที่ของประเทศไทย หากแต่พิจารณาถึงความพร้อมและศักยภาพที่มีอยู่ในของแต่ละพื้นที่แล้วน่าจะสรุปได้ว่า การส่งเสริมในเขตพื้นที่ 5 จังหวัดนี้มีความเหมาะสมที่จะเป็นโครงการนำร่อง เนื่องจากมีความพร้อมของปัจจัยทั้งในแง่ของผู้ผลิตและผู้บริโภค

ในแง่ความพร้อมของด้านผู้บริโภคสามารถกล่าวได้ว่า ในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้มีประชากรมุสลิมอาศัยอยู่ประมาณร้อยละ 50 ของประชากรมุสลิมที่กระจายอยู่ในจังหวัดต่าง ๆ ของประเทศไทย จึงนับว่าเป็นตลาดอาหารภายในประเทศที่มีขนาดใหญ่ หากแต่มีความจำกัดในเรื่องรายได้ของประชากรในภูมิภาคนี้ค่อนข้างต่ำ จึงมีกำลังซื้อที่น้อยทำให้ไม่สามารถขยายตลาดอาหารฮาลาลได้รวดเร็วนัก ส่วนในแง่ของการเป็นผู้ผลิตนั้นประชากรที่เป็นมุสลิมและมีจำนวนมากนี้จะเป็นแรงงานที่สำคัญในภาคการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล รวมทั้งผลิตผลทางการเกษตรที่มีในพื้นที่สามารถนำมาใช้ในการแปรรูปอาหารฮาลาลได้หลากหลายชนิด และความมีชื่อเสียงของภูมิภาคนี้ที่เป็นที่รู้จักของมุสลิมในประเทศอื่น ๆ จะช่วยส่งเสริมให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการผลิตภัณ์อาหารฮาลาลว่าถูกมีความถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม นอกจากนี้ประชากรในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่และวัฒนธรรมที่ใกล้เคียงกับประชากรในประเทศมาเลเซียและอินโดนีเซีย ซึ่งเป็นภูมิภาคที่มีประชากรมุสลิมอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากที่สุดของโลก จึงมีศักยภาพที่เหมาะสมกับการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อจำหน่ายให้กับผู้บริโภคในภูมิภาคใกล้เคียงนี้ด้วย

การวิจัยและพัฒนาอาหารปลอดภัยเพื่อนำไปสู่การขยายตลาดใหม่ จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องทราบถึงข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการและพฤติกรรมของผู้บริโภค รวมถึงช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแข่งขันที่มีในตลาด ข้อมูลเหล่านี้ยังคงมีความจำักคมากสำหรับระยะเริ่มต้นของการพัฒนาตลาดอาหารปลอดภัยของไทย ดังนั้นในโครงการวิจัยฯ นี้คณะผู้วิจัยจึงเห็นควรให้มีการวิจัยและพัฒนาอาหารปลอดภัยที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานในการพัฒนาอาหารที่เป็นที่รู้จักคุ้นเคยในท้องถิ่นให้สามารถผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้ โดยใช้เทคโนโลยีที่ไม่ซับซ้อน รวมถึงการไว้บรรจุกัมมันต์และเครื่องมืออย่างง่ายที่มีความเหมาะสมกับผู้ผลิตในกลุ่มเป้าหมาย การปรับปรุงกระบวนการผลิตและบรรจุกัมมันต์เพื่อยืดอายุการเก็บอาหารให้ยาวนานขึ้นโดยไม่เสียหาย ซึ่งเป็นการสร้างโอกาสในการขยายตลาดของอาหารนั้น ๆ ได้ หลังจากนั้นจะเป็นการนำเอาความรู้จากกระบวนการต่าง ๆ ที่ได้รับจากงานวิจัยนี้ถ่ายทอดให้แก่ผู้ผลิต โดยเฉพาะกลุ่มระดับวิสาหกิจชุมชนที่มีอยู่เป็นจำนวนมากในพื้นที่ 5 จังหวัดนี้ เพื่อที่จะนำไปขยายผลต่อในการที่พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆที่มีอยู่ในพื้นบ้านให้สามารถเป็นผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยที่สามารถจำหน่ายและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น

ข้อที่ต้องระมัดระวังอย่างหนึ่งในการแปรรูปอาหารปลอดภัย คือ ต้องใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และสถานที่ที่ไม่ปะปนกับอาหารอื่น โดยเฉพาะต้องหลีกเลี่ยงกับสิ่งต้องห้ามที่บัญญัติไว้ ดังนั้นในการโครงการวิจัยนี้จึงได้มีการปรับปรุงสถานที่เพื่อให้สามารถใช้เป็นที่พักแปรรูปอาหารปลอดภัยโดยเฉพาะ

ผลที่ได้รับจากโครงการนี้ ประกอบด้วย

1. พื้นที่แปรรูปและอุปกรณ์อย่างง่ายในการแปรรูปและการบรรจุอาหารปลอดภัย
2. ผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยต้นแบบ
3. การปรับปรุงบรรจุกัมมันต์สำหรับอาหารปลอดภัย
4. การถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารปลอดภัย

ข้อเสนอแนะของผู้วิจัย

คณะผู้วิจัยเห็นว่า โครงการนี้เป็นเพียงจุดเริ่มต้นที่จะช่วยให้เกิดการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารปลอดภัยอย่างจริงจังต่อไป แม้ว่าโครงการฯ นี้จะมุ่งเน้นที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ซึ่งนับว่าเป็นกลุ่มใหญ่ที่มีผู้เกี่ยวข้องอยู่เป็นจำนวนมาก แต่การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จะเป็นสิ่งจำเป็นของผู้ประกอบการทุกระดับตั้งแต่ระดับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจนถึงผู้ผลิตขนาดใหญ่ จึงควรมีงานวิจัยด้านนี้ต่อไป โดยพิจารณาให้เหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการ ข้อจำกัดในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยที่พบในโครงการนี้ คือ

1. ขาดข้อมูลด้านความต้องการพฤติกรรมของผู้บริโภค
2. พื้นที่แปรรูปและเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ยังไม่เพียงพอเนื่องจากสิ่งที่มีอยู่เดิมในห้องปฏิบัติการอื่น ๆ ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มีการใช้ร่วมกับอาหารอื่น ๆ ที่ไม่ปลอดภัย จึงไม่สามารถนำมาใช้กับอาหารปลอดภัยได้

3. ประชากรส่วนใหญ่ในพื้นที่ยังขาดความรู้ด้านการผลิตอาหารที่ถูกต้องและการจัดการในกระบวนการผลิต