

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อ.....	ข
Abstract.....	ง
สารบัญ.....	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญรูป.....	ซ
เนื้อหา	
1. ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย	1
2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
3. ขอบเขตของการวิจัย	2
4. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	2
4.1 ข้าวเกรียบ.....	2
4.2 หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต.....	6
5. วิธีดำเนินการวิจัย	19
6. ผลและวิจารณ์ผล	22
7. สรุปผลการศึกษา.....	35
8. ข้อเสนอแนะ.....	35
9. เอกสารอ้างอิง	36
ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์.....	38
ภาคผนวก ข แบบประเมินสถานที่การผลิตตามมาตรฐาน GMP สุขลักษณะทั่วไป	46
ภาคผนวก ค ฐานข้อมูลเบื้องต้นสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ	52
ภาคผนวก ง คะแนนประเมินสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP เฉลี่ยรายข้อ.....	65
ภาคผนวก จ ภาพการผลิตข้าวเกรียบ ในจังหวัดปัตตานี	69

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า	
1	คุณลักษณะของสถานประกอบการที่เข้าร่วมในการศึกษา	22
2	จำนวนและร้อยละผู้ประกอบการจำแนกตามปริมาณการผลิตข้าวเกรียบ	23
3	จำนวนและร้อยละผู้ประกอบการจำแนกตามจำนวน brand (ยี่ห้อ) ข้าวเกรียบที่มี	24
4	ร้อยละของผู้ประกอบการจำแนกตามแหล่งที่มาของวัตถุดิบในการผลิตข้าวเกรียบ	25
5	ร้อยละของผู้ประกอบการจำแนกตามประเด็นปัญหาที่พบในการผลิต	26
6	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการจำแนกตามลักษณะบรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบ	27
7	ข้อมูลการจำหน่าย	28
8	ร้อยละของผู้ประกอบการ จำแนกตามการรับรู้ (perception) เกี่ยวกับสถานที่และวิธีการผลิต รวมทั้งคุณภาพของข้าวเกรียบ	29
9	ร้อยละของผู้ประกอบการ จำแนกความคิดเห็นของผู้วิจัยในการประเมินสถานที่และวิธีการผลิต รวมทั้งคุณภาพของข้าวเกรียบโดยผู้วิจัย	30
10	ร้อยละของผู้ประกอบการที่ให้ข้อมูลความต้องการให้หน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนเข้ามาให้ความช่วยเหลือ	30
11	จำนวน และร้อยละของผู้ประกอบการ จำแนกตามระดับคะแนนการตรวจประเมินสุขลักษณะที่ดีในการผลิต (GMP)	31
12	คะแนนรวมแต่ละหัวข้อการประเมิน และจำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์การประเมินในแต่ละข้อ	32
13	ปริมาณจุลินทรีย์ที่ตรวจพบในข้าวเกรียบที่สุ่มจาก 3 ขั้นตอนการผลิต	33
14	ปริมาณสารอาหารต่อข้าวเกรียบ 100 กรัม (wet basis)	34
15	ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Aw) ของข้าวเกรียบแผ่นแห้งและข้าวเกรียบสด และค่าสีการฟองตัว ค่าความแข็ง (hardness) ของข้าวเกรียบแผ่นแห้งที่ทอด	35

สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
1	การเตรียมปลาที่ใช้ในการผลิตข้าวเกรียบ	24
2	ลักษณะการเก็บรักษาแป้งมันสำปะหลัง	25
3	ลักษณะการเก็บรักษาข้าวเกรียบในกระบวนการผลิต	27

Prince of Songkla University
Pattani Campus