

## สารบัญ

	หน้า
1. บทนำและข้อคิดเห็นของผู้วิจัย	1
2. แนวทางในการพัฒนาอาหารฮาลาลใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้	4
- ศักยภาพในการผลิตอาหารฮาลาลของ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้	4
- สถานการณ์ตลาดและการสร้างแข่งขันในปัจจุบัน	16
- การวิเคราะห์จุดแข็ง-จุดอ่อน โอกาสและปัญหา) SWOT analysis (ของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้	21
-- การเปรียบเทียบ จุดแข็ง – จุดอ่อน ของประเทศไทยกับประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	24
-- กำหนดตลาดและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล	26
3. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล	31
4. ต้นแบบอาหารฮาลาลที่พัฒนาสู่การผลิตในระดับอุตสาหกรรม	38
5. บรรจุภัณฑ์อาหารฮาลาล	99
6. การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี	107
7. สรุปผลการดำเนินงาน	109
ภาคผนวก ก รายละเอียดเกี่ยวกับการฝึกอบรมเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยี	
ภาคผนวก ข ภาพกิจกรรมโครงการวิจัยและพัฒนาอาหารฮาลาล	
ภาคผนวก ค คณะผู้วิจัย	