

บทคัดย่อ

การประมวลสถานภาพ วิสัยทัศน์ และกลยุทธ์ การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อยกระดับอาหารแปรรูปพื้นบ้านไทยให้ได้เปรียบในเชิงแข่งขัน มีความสำคัญเพราะอาหารแปรรูปพื้นบ้านเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน แสดงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย กำลังเป็นที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยผู้บริโภคเป้าหมายหลายกลุ่ม ในยุคที่เศรษฐกิจวิกฤตนี้อาหารแปรรูปพื้นบ้านไทยเป็นทางเลือกที่มีแนวโน้มในทางธุรกิจดีมากเพื่อแข่งขันกับผลิตภัณฑ์อาหารอื่นของโลก วัตถุประสงค์ของการประมวลสถานภาพนี้เพื่อรวบรวมผลงานวิจัย นักวิจัย และปัจจัยที่สนับสนุนการพัฒนาสินค้าอาหารแปรรูปพื้นบ้านไทย เพื่อประเมินและเสนอแนะสินค้าอาหารแปรรูปพื้นบ้านไทยที่มีศักยภาพในการผลิตที่ใช้วัตถุดิบภายในประเทศ และเทคโนโลยีระดับพื้นบ้าน และเพื่อเสนอวิสัยทัศน์ กลยุทธ์ ของการวิจัย และพัฒนาสินค้าอาหารแปรรูปพื้นบ้านไทย ให้ได้เปรียบในเชิงแข่งขัน การประมวลสถานภาพนี้จัดทำเพื่อเสนอในการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์พื้นบ้านไทยให้ได้เปรียบในเชิงแข่งขัน กรณีผ้าทอพื้นเมืองและอาหารแปรรูปพื้นบ้าน” จัดโดยคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สมาผู้แทนราษฎร ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ในวันศุกร์ที่ 19 พฤศจิกายน 2542 ณ อาคารรัฐสภา 2 วิธีการประมวลสถานภาพทำโดยการรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารเผยแพร่ และการประชุมสัมมนากลุ่มย่อย

ผู้ผลิตอาหารแปรรูปพื้นบ้านมีความต้องการที่จะได้รับการรับรองการผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผู้ผลิตจึงต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะการผลิตที่ดี และทำให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหารที่ผลิต รายงานการประมวลสถานภาพนี้ได้รวบรวม สถานภาพของวัตถุดิบ เทคโนโลยีการแปรรูป กลุ่มผู้ผลิต งานวิจัยและพัฒนาการแปรรูปนักวิจัยเทคโนโลยี เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ที่เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารแปรรูปพื้น บ้านงานสนับสนุนและการถ่ายทอดเทคโนโลยี และกำหนดวิสัยทัศน์และกลยุทธ์ พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านที่มีศักยภาพ และการจัดการที่มีต่อกลยุทธ์ด้านต่าง ๆ ได้แก่ ด้านวัตถุดิบ ด้านความต้องการของผู้ผลิตและกลุ่มผู้ผลิตท้องถิ่น ด้านการพัฒนาคูณภาพและความปลอดภัยของอาหารแปรรูปพื้นบ้าน ด้านการวางแผนการผลิตเป็นปริมาณมาก ด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านความต้องการในการออกแบบภาชนะบรรจุ ด้านการวิจัยและพัฒนา และด้านการพัฒนาบุคลากร

Abstract

Situation analysis, vision and strategy establishment for research and development to level up traditional food technology in Thailand for competitive advantages is important since traditional foods exist in Thailand by learning from one after another generation to show their culture and identity. These traditional food products are preferred by Thais and other consumers domestically and internationally. In this economically crisis, the business on traditional foods is another avenue that has good trend to compete with the other kind of food around the world. The objectives of this situation analysis are to collect research papers, researchers, and supporting factors to the production of traditional foods, to evaluate and suggest the potential traditional foods that used domestic raw material and cottage or local technology, to proposed acceptable vision and strategy of researches, and develop traditional และพัฒนาสินค้าอาหารแปรรูปพื้นบ้านไทย ให้ได้เปรียบในเชิงแข่งขัน การประมวลสถานภาพนี้จัดทำเพื่อเสนอในการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์พื้นบ้านไทยให้ได้เปรียบในเชิงแข่งขัน กรณีผ้าทอพื้นเมืองและอาหารแปรรูปพื้นบ้าน” จัดโดยคณะกรรมการการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สมาผู้แทนราษฎร ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย on Friday, November 19, 1999 at Congress building 2. The methods of วิธีการประมวลสถานภาพทำการรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารเผยแพร่ และการประชุมสัมมนากลุ่มย่อย

ผู้ผลิตอาหารแปรรูปพื้นบ้านมีความต้องการที่จะได้การรับรองการผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผู้ผลิตจึงต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะการผลิตที่ดี และทำให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหารที่ผลิต รายงานการประมวลสถานภาพนี้ได้รวบรวม สถานภาพของวัตถุดิบ เทคโนโลยีการแปรรูป กลุ่มผู้ผลิต งานวิจัยและพัฒนาการแปรรูปนักวิจัยเทคโนโลยี machines, equipments, concerning traditional food technology, หน่วยงานสนับสนุนและการถ่ายทอดเทคโนโลยี และกำหนดวิสัยทัศน์และกลยุทธ์ พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับ กลุ่มกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านที่มีศักยภาพ and the strategic management in the areas of raw materials, main producer and the local producer requirements, quality improvement and safety of traditional foods, large scale production planning, technological transfer, the needs of packaging design, traditional food research and development, and human resource development.