

รวบรวมผลงานวิจัย

โครงการวิจัยและพัฒนาวิชาชีพสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

ปีการศึกษา 2550

Entrepreneurship Projects for Undergraduate Students : EnPUS

โครงการทุนวิจัยสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี (Window II)

ปีการศึกษา 2550



ภายใต้ความร่วมมือและสนับสนุนของ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ฝ่ายอุตสาหกรรม



และกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏ



สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ฝ่ายอุตสาหกรรม
ชุดโครงการ พัฒนาศักยภาพการวิจัยในระบบการศึกษาของ
มหาวิทยาลัยราชภัฏและอาชีวศึกษา

รวบรวมผลงานวิจัย

โครงการวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

ปีการศึกษา 2550

Entrepreneurship Projects for Undergraduate Students : EnPUS

โครงการทุนวิจัยสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี (Window II)

ปีการศึกษา 2550

ISBN 978-974-383-597-1

จัดทำโดย สำนักประสานงานโครงการ ABC-PUS/MAG และ IRVE สกว.

ชั้น 16 อาคาร 4 ภาควิชาวิศวกรรมโลหการ

คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ถนนพญาไท เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

โทรศัพท์/โทรสาร 0-2250-1191, 086-441-6287, 089-026-1120

E-mail : abc-pusmag@eng.chula.ac.th, trfive@gmail.com,

trf_abcpusmag@yahoo.com

<http://www.abcpusmag-irve.org>

สนับสนุน

โครงการโดย



ส ก ว
T R F

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ชั้น 14 อาคาร เอ็ม เอ็ม ทาวเวอร์

979 ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน

พญาไท กรุงเทพฯ 10400

<http://www.trf.or.th>

ปีที่พิมพ์ มกราคม 2552

จำนวน 1,500 เล่ม

รวบรวมผลงานวิจัย

โครงการวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

ปีการศึกษา 2550

Entrepreneurship Projects for Undergraduate Students : EnPUS

โครงการทุนวิจัยสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี (Window II)

ปีการศึกษา 2550

ภายใต้ความร่วมมือและสนับสนุนของ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ฝ่ายอุตสาหกรรม



และกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏ



สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ฝ่ายอุตสาหกรรม
ชุดโครงการ พัฒนาความสามารถการวิจัยในระบบการศึกษาของ
มหาวิทยาลัยราชภัฏและอาชีวศึกษา

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (ฝ่ายอุตสาหกรรม)

ชุดโครงการ พัฒนาความสามารถการวิจัยในระบบการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏและอาชีวศึกษา

คำนำ

ตั้งแต่ปี 2549 สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยได้เริ่มสนับสนุนแบบร่วมทุนช่วยพัฒนางานวิจัยระดับปริญญาตรีของกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อใช้งานวิจัยพัฒนาการเรียนการสอนและยกระดับคุณภาพงานวิจัยให้สูงขึ้น โดยโครงการร่วมทุนวิจัยระดับปริญญาตรีโครงการแรก คือ “โครงการทุนวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนระดับปริญญาตรี (Entrepreneurship for Undergraduate Student ; EnPUS)” ซึ่งเน้นเฉพาะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ใช้โจทย์วิจัยจากวิสาหกิจชุมชน ในปี 2549 มีจำนวนโครงการที่เข้าร่วมโครงการ EnPUS จำนวน 43 โครงการ และในปี 2550 จำนวน 44 โครงการ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏทั้งหมด 40 แห่ง ซึ่งเป็นจำนวนน้อย ที่จะสร้างการเปลี่ยนแปลงการเรียนการสอนและการวิจัยในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏได้

เนื่องจากกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏมีความสัมพันธ์แนบแน่นกับท้องถิ่น มีการเรียนการสอน วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี มนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ ในปี 2550 สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏ ได้ขยายโครงการให้ครอบคลุมหลักสูตรการเรียนการสอนกว้างขึ้นจึงได้ขยายโครงการร่วมทุนวิจัยเป็นทั้งระดับปริญญาตรีและปริญญาโทโดยใช้ชื่อโครงการว่า “โครงการทุนวิจัยสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาโท (Window II)” เน้นงานวิจัยด้านการท่องเที่ยว อาหารไทยในมิติวัฒนธรรม และการปฏิรูปการเรียนรู้ ซึ่งมีจำนวนโครงการเข้าร่วมโครงการจำนวน 79 โครงการ เป็นจำนวนที่มากขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนโครงการในโครงการ EnPUS แสดงว่าคณาจารย์ในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏมีความสนใจในงานวิจัยสูงขึ้น นอกจากนี้ผลจากโครงการ EnPUS และ Window II มีส่วนผลักดันความสนใจของคณาจารย์ในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏในการทำวิจัยในโครงการ IRPUS และ MAG เป็นโครงการระดับปริญญาตรีและปริญญาโทตามลำดับ เน้นงานวิจัยร่วมกับอุตสาหกรรม ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยสนับสนุนทุนวิจัยทั้งหมด โดยมีจำนวนโครงการจากกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏในโครงการ IRPUS ปี 2550 เพิ่มจำนวนเป็นประมาณ 135 โครงการจากทั้งหมด 899 โครงการ เพิ่มจากปี 2549 ประมาณ 4 เท่าตัว และปี 2551 จำนวน 102 โครงการ จากทั้งหมด 873 โครงการ โครงการจากกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏในโครงการ MAG (สกว-สสว.) ปี 2550 จำนวน 3 โครงการจากทั้งหมด 228 โครงการ และปี 2551 จำนวน 6 โครงการ จากทั้งหมด 180 โครงการ

เพื่อเผยแพร่ผลงานของกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏที่ได้รับการสนับสนุนแบบร่วมทุนในโครงการ EnPUS และ Window II ระดับปริญญาตรี ปี 2550 ผู้สาธารณชนเป็นการส่งเสริมและกระตุ้นการทำงานวิจัยในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏ สำนักประสานงานโครงการ ABC-PUS/MAG และ IRVE จึงจัดพิมพ์รวบรวมผลงานในโครงการ EnPUS และ Window II ระดับปริญญาตรีประจำปี 2550 มีจำนวนโครงการในโครงการ EnPUS จำนวน 44 โครงการ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏ 10 แห่ง จำนวนอาจารย์ 37 คน นักศึกษา 117 คน วิชาโทชุมชน 39 แห่ง และจำนวนโครงการในโครงการ Window II ระดับปริญญาตรี จำนวน 79 โครงการ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏ 18 แห่ง จำนวนอาจารย์ 100 คน นักศึกษา 275 คน ผลงานวิจัยในหนังสือเล่มนี้เป็นความเห็นและอยู่ในความรับผิดชอบของเจ้าของผลงาน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏไม่มีส่วนรับผิดชอบใด ๆ ทั้งสิ้น

สำนักประสานงานโครงการ ABC-PUS/MAG และ IRVE

สารบัญ

โครงการ EnPUS-50

การประเมินความอุดมสมบูรณ์ของดินบริเวณพื้นที่หมู่บ้านที่เข้าร่วมโครงการหนึ่งอำเภอ หนึ่งโรงปุ๋ยปีงบประมาณ 2550 ในเขตจังหวัดอำนาจเจริญ.....	22
การศึกษาสารช่วยติดสีในกระบวนการฟอกย้อมผ้าขนรายณ์จากเปลือกต้นกระโดน.....	24
การศึกษาการทำผลิตภัณฑ์สารชักฟอกธรรมชาติจากผลละเวียง.....	28
การศึกษาความคงทนของสารช่วยติดสีที่มีผลต่อการย้อมไหมด้วยสีธรรมชาติจากไผ่ย่านาง.....	32
การสกัดน้ำมันจากเมล็ดสบู่ดำเพื่อใช้สังเคราะห์ไบโอดีเซล โดยกระบวนการทรานส์เอสเทอริฟิเคชัน.....	36
การเตรียมและเพิ่มประสิทธิภาพถ่านกัมมันต์จากเปลือกเมล็ดสบู่ดำโดยวิธีทางเคมี เพื่อใช้เป็นตัวดูดซับตะกั่วไอออน.....	38
การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของฟิซลอยน้ำต่อประสิทธิภาพ การบำบัดน้ำเสียจากฟาร์มสุกร.....	40
การสร้างแก๊วตรชนีหักเหสูงปลอดตะกั่วจากทรายทองถิ่น.....	42
การศึกษาการผลิตแก๊วจากแกลบในท้องถิ่นจังหวัดนครปฐม.....	44
การปรับปรุงผลิตภาพของกระบวนการผลิตแกลบดินเผากรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ OTOP ของกลุ่มพัฒนาเครื่องปั้นดินเผาบ้านปากห้วยวังนอง จ.อุบลราชธานี.....	46
การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตและเพิ่มผลิตภาพของผลิตภัณฑ์ผ้าไหมมัดหมี่ กรณีศึกษากลุ่มทอผ้าหนองหลวง หมู่ 3 บ้านหนองบ่อ จังหวัดอุบลราชธานี.....	48
การปรับปรุงประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตถังขยะจากยางรถยนต์เก่า.....	50
เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ควบคุมโดยโซล่าเซลล์.....	52
ระบบประมวลข้อมูลสารสนเทศทางการตลาดแบบเชื่อมต่อบริษัทเครือข่าย สำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม.....	54
ระบบสารสนเทศเพื่อการประชาสัมพันธ์และการตลาด โรงเรียนกิตติคุณเทคโนโลยี.....	56
ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการสำหรับธุรกิจร้านอินเทอร์เน็ตคอมพิวเตอร์.....	58
เครื่องอบเปลือกมะพร้าว.....	60
เครื่องผ่าและเหวี่ยงแยกน้ำเสาวรส.....	62
การเพิ่มประสิทธิภาพเตาอบถ่านอัดแท่ง.....	64
การออกแบบชุดมิดแคะสลักเทียนพรรษา.....	66
การศึกษากระบวนการผลิตข้าวเกรียบสับปะรดเสริมสมุนไพร.....	68
การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำยาปลานิลอบแห้ง.....	70
การใช้กากถั่วเหลืองและกากขิงมาทดแทนเนื้อหมูบางส่วนในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมู.....	72
การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสควอชลูกหม่อนผสมน้ำผึ้ง.....	74

การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากละมุด.....	76
การพัฒนาผักแต่ใหม่อบสมุนไพรสามารถ.....	78
การชะลอการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาลในกล้วยตากอบน้ำผึ้ง.....	80
การศึกษาอัตราส่วนและอุณหภูมิที่ใช้ในการผลิตน้ำหนุ่จากซึ่งขนุนที่เหลือจาก	
การผลิตขนุนทอดกรอบผลิตภัณฑ์ OTOP ของ ต.ท่าเคย อ.สวนผึ้ง จ.ราชบุรี.....	82
การพัฒนาและการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมเทียนเสวยจากข้าวเม้า.....	84
การศึกษากระบวนการผลิตและยืดอายุการเก็บรักษาปลาแดดเดียว.....	86
ผลของการแปรรูปต่อคุณภาพทางเคมีและประสาทสัมผัสของผักอินทรีย์ และผักที่ใช้สารเคมี.....	88
การผลิตโยเกิร์ตจากเปลือกส้มโอเพื่อนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร.....	90
การผลิตแหนมปลาเสริมเส้นใยจากเปลือกส้มโอ.....	92
การประยุกต์ใช้เส้นใยจากโคนหน่อไม้ฝรั่งในบะหมี่สด.....	94
ความเป็นไปได้ของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์เพื่อปรับปรุงคุณภาพเส้นก๋วยเตี๋ยว.....	96
การศึกษาการผลิตข้าวแผ่นอบกรอบปรุงรสผสมกล้วยตาก.....	98
การชะลอการเกิดจุดเสื่อมเสียจากเชื้อจุลินทรีย์บนผิวกล้วยตาก.....	100
การใช้เจลแบ่งบุกเป็นสารทดแทนไขมันในพายกล้วยตาก.....	102
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกลัองงอกสำหรับโรงสีขนาดเล็ก.....	104
การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด.....	106
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมจากแป้งข้าวและแป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลี.....	108
อิทธิพลของแป้งและปริมาณที่เหมาะสมต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยว.....	110
การประยุกต์ใช้ตัวบ่งชี้พลังงานแสงอาทิตย์สำหรับการผลิตปลาร้า.....	112
การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ในโรงงานแปรรูป “ปลาร้า” :	
กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาร้าบองสมุนไพรครูแห้ว.....	114

โครงการ WindowII-50

การวิจัยผลกระทบจากการจัดการการท่องเที่ยวในชุมชนวัดเกาะ.....	118
การวิจัยการจัดระบบข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนวัดเกาะ	
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี.....	122
ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ.....	126
การวิจัยการศึกษาบริบทแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ	130
ความต้องการของคนในชุมชนบ้านญวนสามเสน ต่อการจัดการการท่องเที่ยวในพื้นที่.....	134
อุตสาหกรรมท่องเที่ยวกับแรงงานต่างชาติในจังหวัดภูเก็ต : ความสัมพันธ์และผลกระทบ.....	136
ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้ การรับรู้ข่าวสารต่อพฤติกรรมป้องกัน	
ตนเองจากโรคเอดส์ของหญิงอาชีพพิเศษในเขตเทศบาลเมืองปาดอง จังหวัดภูเก็ต.....	138
ผลกระทบการท่องเที่ยวต่อชุมชนเจ้าบ้าน กรณีศึกษา :	
เขตเทศบาลเมืองปาดอง จังหวัดภูเก็ต.....	140

การศึกษาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการดำเนินธุรกิจเรือเพื่อการท่องเที่ยว.....	142
การบริการร่วมชายหาดกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านสิ่งแวดล้อมบริเวณหาดป่าตอง กรณีศึกษานักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ.....	146
ผลกระทบจากการดำเนินแบบผิวน้ำต่อแนวปะการังบริเวณเกาะไข.....	148
อิทธิพลของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อวัฒนธรรมดั้งเดิม กรณีศึกษาประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ต.....	150
การศึกษาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้านขยะที่เกิดจากการท่องเที่ยว ณ เกาะพีพี ดอน.....	156
การจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อเชื่อมโยงกิจกรรมการท่องเที่ยวใน เขตอำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต.....	158
การศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ตำบลแม่พูล อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต.....	160
เว็บไซต์คลังสมอง องค์ประกอบการท่องเที่ยวและระบบสารสนเทศการท่องเที่ยว เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในอำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต.....	162
การพัฒนาศักยภาพโฮมสเตย์เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ บ้านต้นเกลือ อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต.....	164
การศึกษาความสนใจและความพร้อมในการดำเนินการตามโครงการท่องเที่ยวสัมผัส วัฒนธรรม Homestay ของหมู่บ้านวัฒนธรรมกะเหรี่ยง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี.....	166
รูปแบบและแนวทางการนำสื่อประเพณีมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน กรณีศึกษาประเพณีกินข้าวห่อ ของอำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี.....	168
รูปแบบการจัดการข้อมูลด้านการท่องเที่ยว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง.....	170
รูปแบบการจัดการข้อมูลด้านที่พักสำหรับนักท่องเที่ยว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง.....	174
การศึกษาศักยภาพ ความเข้าใจและทัศนคติด้านการท่องเที่ยวของภาคในพื้นที่ อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย.....	176
การศึกษาศักยภาพของทรัพยากรการท่องเที่ยว อำเภอเมือง จังหวัดเลย เพื่อการจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน.....	178
การพัฒนาเว็บไซต์ฐานข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว โดยการมีส่วนร่วมขององค์การบริหารส่วนท้องถิ่น เขตอำเภอเมือง อำเภอภูเรือ และอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย.....	180
การศึกษาเส้นทางเดินเท้าศึกษาธรรมชาติเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน กรณีศึกษา : วนอุทยานภูผาล้อม จังหวัดเลย.....	182
การจัดการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์.....	184
การพัฒนาและเสริมสร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการงานพัฒนาองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน กรณีศึกษา : องค์การบริหารส่วนตำบลหนองคู อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์.....	188
การศึกษาผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพจากการจัดการท่องเที่ยว : กรณีศึกษาแหล่งท่องเที่ยวปราสาทหินเขาพนมรุ้ง และปราสาทหินเมืองต่ำ จังหวัดบุรีรัมย์.....	190

การศึกษาแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมทางการท่องเที่ยวเพื่อเชื่อมโยงการเดินทางมาเที่ยว อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์.....	192
แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวขององค์การบริหารส่วนตำบลในเขตพื้นที่ อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์.....	194
ผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจจากการจัดการท่องเที่ยว	
กรณีศึกษา: แหล่งท่องเที่ยวปราสาทเขาพนมรุ้งและปราสาทเมืองต่ำ จังหวัดบุรีรัมย์.....	196
แนวทางการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว	
ของอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร.....	200
กระบวนการตัดสินใจเลือกสถานที่พักของนักท่องเที่ยวชาวไทย : กรณีศึกษา อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า อำเภอโกสุมพิญ จังหวัดกำแพงเพชร	202
การศึกษาเส้นทางเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า อำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร.....	204
แนวทางการกำหนดนโยบายด้านการท่องเที่ยวของอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร....	208
ความคิดเห็นของสาธารณชนต่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ณ วัดป่าหลวง หมู่บ้านถ่อนใหญ่ ตำบลนาข่า อ.เมือง จ.อุดรธานี 2550	210
การศึกษาความต้องการบริษัทรูทริกกิน่าเที่ยว ในเขตอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร....	212
ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการจัดการสภาพแวดล้อมทางกายภาพบริเวณ แหล่งท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า กิ่งอำเภอโกสุมพิญ จังหวัดกำแพงเพชร.....	216
การมีส่วนร่วมเพื่อการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว	
กรณีศึกษา : อุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท.....	220
แนวทางพัฒนาศักยภาพบุคลากรพหุภาคี ของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี.....	222
แนวทางการพัฒนากลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท.....	224
การศึกษาศักยภาพและการดูแลรักษาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยว อย่างยั่งยืน กรณีศึกษา : อุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี.....	226
การศึกษาทุนวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว : กรณีศึกษา อุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี.....	228
รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนโดยชุมชนมีส่วนร่วมในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ.....	230
แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวชายแดนช่องสง่า จังหวัดศรีสะเกษ.....	232
การศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ.....	234
การศึกษากระบวนการจัดการท่องเที่ยวของท้องถิ่นอย่างมีส่วนร่วม : กรณีศึกษา พระราชตำหนักเรือน บำรุงสร้างเรือง ตำบลห้วยป่าปล้อง อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ.....	236
การศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อขายสินค้าที่ระลึก ของนักท่องเที่ยวชาวไทย ในร้านค้าเขตอำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ.....	238

ศักยภาพขององค์การบริหารส่วนตำบลในการจัดการ	
ห้วยสำราญสู่การท่องเที่ยว จังหวัดศรีสะเกษ.....	240
การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมของพื้นที่ประมงพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยว	
ในทะเลสาบสงขลา : กรณีศึกษาปากคลองสำโรงบ้านท่าสะอ้าน.....	242
โครงการวิจัยภูมิปัญญาการผลิตข้าวปุ้นน้ำนัว ของชาวภูไทเรณูนคร.....	244
การศึกษาประวัติศาสตร์ความเป็นมา แหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการปรุง วิธีการบริโภค รวมถึงเทคนิค	
การจำหน่าย ตลอดจนการทดสอบประสาทสัมผัสของผู้บริโภคชนมจาก ในจังหวัดฉะเชิงเทรา....	246
การศึกษากรรมวิธีการผลิตไข่เค็มไชยา อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุราษฎร์ธานี.....	248
การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคหอยนางรม อาหารพื้นเมืองของจังหวัดสุราษฎร์ธานี.....	250
การศึกษากระบวนการผลิตน้ำปูและเรื่องราวของน้ำปูในมิติวัฒนธรรม.....	254
วัฒนธรรมการผลิต การปรุง และการบริโภค สำหรับชนมจีนปักซี่ใต้ จังหวัดพัทลุง.....	256
การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภค มดแดง ของประชาชนอำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ	258
การศึกษาภูมิปัญญาและคุณลักษณะของจิ้นหมูหนึ่ง อาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น...260	
ปัจจัยการผลิตที่มีผลต่อคุณภาพของน้ำพริกน้ำผักจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดเชียงราย...262	
ผลกระทบต่อสุขภาพต่อ ทรัพยากรดิน คุณภาพน้ำ การเกษตร และความหลากหลายของ	
ผักพื้นบ้าน ในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์.....	264
การจัดการทรัพยากรดินหลังปัญหาอุทกภัย เพื่อฟื้นฟูพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา	
ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์.....	268
ความหลากหลายของสาหร่ายขนาดใหญ่และไดอะตอมพื้นท้องน้ำ เพื่อใช้เป็นดัชนีบ่งชี้คุณภาพน้ำ	
ในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ หลังอุทกภัย.....	270
ผลกระทบสิ่งแวดล้อมทางการเกษตรหลังอุทกภัยในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา	
ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์	272
การศึกษาพรรณไม้ย้อมสีและภูมิปัญญาท้องถิ่นการย้อมสีธรรมชาติ	
ของกลุ่มทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ บ้านด่าน ตำบลเชียงกวาง อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดอุดรธานี.....	274
การสำรวจชนิดปริมาณเครื่องมือ และลักษณะการทำประมง	
ในอ่างเก็บน้ำห้วยจะเข้มาก จังหวัดบุรีรัมย์.....	276
การสำรวจสภาพสิ่งแวดล้อมและประชากรปลาในอ่างเก็บน้ำห้วยจะเข้มาก จังหวัดบุรีรัมย์....	278
การสำรวจพืชสมุนไพรประเภทไม้ต้นบริเวณควนเจดีย์.....	280
การสำรวจพืชสมุนไพรประเภทไม้พุ่มบริเวณควนเจดีย์.....	282
ฤทธิ์ต้านแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหารของสารสกัดจากใบเสม็ดชุน.....	284
การทำสบู่จากขมิ้นเครือ.....	286
ชาสมุนไพรจากใบเสม็ดชุน.....	288
ปฏิรูปการเรียนรู้ด้วยการศึกษาและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น	
กรณีศึกษาการย้อมสีไหมด้วยครั่ง บ้านนาตัง จังหวัดสุรินทร์.....	290

ปฏิรูปการเรียนรู้ด้วยการศึกษา และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามบ้านท่าศิลา ตำบลเมืองแก อำเภอดำรงชัย จังหวัดสุรินทร์.....	292
เพศและการออกของตาล.....	294
กระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นภูมิปัญญาตาลโดนด กรณีศึกษาชุมชนถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี.....	296
คณิตศาสตร์กับภูมิปัญญาตาลโดนด กรณีศึกษา ชุมชนถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี.....	298
บทเรียนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่นเกี่ยวกับยางนา ตำบลถ้ำรงค์.....	300
การศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านในเพลงพื้นบ้าน : กรณีศึกษาชุมชนถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี.....	302
การบริหารการพัฒนาตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงขององค์กรชุมชน กับองค์การบริหารส่วนตำบล ในลุ่มน้ำแม่ตาล.....	304

รางวัล Professional Vote - EnPUS50

รางวัลชนะเลิศ

การเพิ่มประสิทธิภาพเตาอบถ่านอัดแท่ง



โครงการหมายเลข

En5009005

มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

การศึกษาการผลิตแก้วจากเกลบในท้องถิ่นจังหวัดนครปฐม



โครงการหมายเลข

En5002003

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2

ความเป็นไปได้ของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์
เพื่อปรับปรุงคุณภาพเส้นก๋วยเตี๋ยว



โครงการหมายเลข

En5011021

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

รางวัลชมเชย

การศึกษาวิธีชะลอการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์
กล้วยตากอบน้ำผึ้ง



โครงการหมายเลข

En5011007

มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

รางวัลชมเชย

การสร้างแก้วดรรชนีหักเหสูงปลอดตะกั่วจากทรายท้องถิ่น



โครงการหมายเลข

En5002002

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม



รางวัล Professional Vote - Window II-50

โครงการด้านการท่องเที่ยว

รางวัลชนะเลิศ

ผลกระทบจากการจัดการการท่องเที่ยวในชุมชนวัดเกาะ



โครงการหมายเลข

Win50001

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

การศึกษาบริบทแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ



โครงการหมายเลข

Win50004

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

ศึกษาเส้นทางเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า
กิ่งอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร



โครงการหมายเลข

Win50034

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

รางวัลชมเชย

การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมของพื้นที่
ประมงพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยวในทะเลสาบสงขลา



โครงการหมายเลข

Win50050

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

รางวัลชมเชย

เว็บไซต์คลังสมององค์ประกอบการท่องเที่ยวและระบบสารสนเทศ
การท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยว อย่างยั่งยืน ในอำเภอฉะเชิงเทรา
จังหวัดอุตรดิตถ์



โครงการหมายเลข

Win50016

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

รางวัลชมเชย

ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของ
ชุมชนวัดเกาะ



โครงการหมายเลข

Win50003

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

รางวัลชมเชย

การศึกษาความสนใจและความพร้อมในการดำเนินการตาม
โครงการท่องเที่ยวสัมผัสวัฒนธรรม Home stay ของหมู่บ้าน
วัฒนธรรมกะเหรี่ยง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี



โครงการหมายเลข

Win50018

มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

รางวัลชมเชย

รูปแบบและแนวทางการนำเสนอประเพณีมาใช้ในการส่งเสริม
การท่องเที่ยวของชุมชน กรณีศึกษาประเพณีกินข้าวห่อ ของอำเภอสวนผึ้ง
จังหวัดราชบุรี



โครงการหมายเลข

Win50019

มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง



รางวัล Professional Vote - Window II-50

โครงการด้านอาหารไทยในมิติวัฒนธรรม

รางวัลชนะเลิศ

ปัจจัยการผลิตที่มีผลต่อคุณภาพของน้ำพริกน้ำผักจาก
ภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดเชียงราย



โครงการหมายเลข

Win50059

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

การศึกษาภูมิปัญญาและคุณลักษณะของจิ้นหมูนึ่ง อาหารเพื่อ
สุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น



โครงการหมายเลข

Win50058

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

การศึกษารวมวิธีการผลิตไข่เค็มไชยา
อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุราษฎร์ธานี



โครงการหมายเลข

Win50053

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

รางวัลชมเชย

การศึกษากระบวนการผลิตน้ำปูและเรื่องราวของน้ำปูในมิติวัฒนธรรม



โครงการหมายเลข

Win50055

มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

รางวัลชมเชย

การศึกษาประวัติความเป็นมา แหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการปรุง
วิธีการบริโภค รวมถึงเทคนิค การจำหน่าย ตลอดจนการทดสอบประสาท
สัมผัสของผู้บริโภค"ขนมจาก"ในจังหวัดฉะเชิงเทรา



โครงการหมายเลข

Win50052

มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนนครินทร์



รางวัล Professional Vote - Window II-50

โครงการด้านปฏิบัติการเรียนรู้

รางวัลชนะเลิศ

ความหลากหลายของสาย軒ขนาดใหญ่และไดอะตอมพื้น
ท้องน้ำเพื่อใช้เป็นดัชนีบ่งชี้คุณภาพน้ำ ใน พื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา
ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ หลังเกิดอุทกภัย



โครงการหมายเลข

Win50062

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

ปฏิบัติการเรียนรู้ด้วยการศึกษาและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น
การย้อมสีไหมด้วยครั่งบ้านนาตัง จังหวัดสุรินทร์



โครงการหมายเลข

Win50072

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

ปฏิบัติการเรียนรู้ด้วยการศึกษาและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น
ข้าวหลามบ้านท่าศิลา ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์



โครงการหมายเลข

Win50073

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

รางวัลชมเชย

การทำสบู่จากขมิ้นเครือ



โครงการหมายเลข

Win50070

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

รางวัลชมเชย

ผลกระทบอุทกภัยต่อ ทรัพยากรดิน คุณภาพน้ำ การเกษตร
และความหลากหลายของผักพื้นบ้าน ในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนากกก
อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ หลังอุทกภัย



โครงการหมายเลข

Win50060

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์



สถิติโครงการ EnPUS ปีการศึกษา 2550

สถาบันศึกษา	จำนวนโครงการงาน	
1.มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์	1	
2.มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์	1	
3.มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์	1	
4.มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม	2	
5.มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา	3	
6.มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง	4	
7.มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง	5	
8.มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม	7	
9.มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	9	
10.มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	10	
รวม	44	โครงการ
จำนวนมหาวิทยาลัยราชภัฏ	10	แห่ง
จำนวนอาจารย์ที่ปรึกษา	32	ท่าน
จำนวนอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม	5	ท่าน
จำนวนนักศึกษา	117	คน
จำนวนสถานประกอบการและวิสาหกิจ	39	แห่ง

สถิติโครงการ Window II ปีการศึกษา 2550

สถาบันศึกษา	จำนวนโครงการ	
1.มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์	1	
2.มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร	1	
3.มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	1	
4.มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง	2	
5.มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	2	
6.มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์	2	
7.มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2	
8.มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี	2	
9.มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง	4	
10.มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย	4	
11.มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช	5	
12.มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	6	
13.มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี	7	
14.มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ	7	
15.มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์	8	
16.มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	8	
17.มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์	8	
18.มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	9	
รวม	79	โครงการ
จำนวนมหาวิทยาลัยราชภัฏ	18	แห่ง
จำนวนอาจารย์ที่ปรึกษา	100	ท่าน
จำนวนนักศึกษา	275	คน

ผลงานวิจัย

โครงการวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม (EnPUS)

Entrepreneurship Projects for Undergraduate Students

ปีการศึกษา 2550



สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (ฟ้ายอุตสาหกรรม)

ชุดโครงการ พัฒนาความสามารถการวิจัยในระบบการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏและใช้ศึกษา



การประเมินสภาพความอุดมสมบูรณ์ของดินบริเวณ พื้นที่หมู่บ้านที่เข้าร่วมโครงการหนึ่งอำเภอหนึ่งโรงปุ๋ย ปีงบประมาณ 2550 ในเขตจังหวัดอำนาจเจริญ

Evaluation of Soil Fertility in Villages Area under The One District Chemical-Organic Fertilizer Factory Project, Budget Year 2007 in Amnatcharoen Province.

เปรมศักดิ์ สิมมาเคน¹⁾ กณิกา คำเครื่อง¹⁾ รุ่งนภา เหมแดง¹⁾

ภาสกร นันทพานิช²⁾ และหทัยชนก นันทพานิช³⁾

- 1) นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
- 2) อาจารย์ประจำ คลินิกเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
- 3) อาจารย์ประจำสาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

E-mail : hathai_2542@hotmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสภาพความอุดมสมบูรณ์ของดิน บริเวณพื้นที่หมู่บ้านที่เข้าร่วมโครงการหนึ่งอำเภอหนึ่งโรงปุ๋ย ปีงบประมาณ 2550 ในเขตจังหวัดอำนาจเจริญ ก่อนการใช้อยู่จาก โครงการหนึ่งอำเภอหนึ่งโรงปุ๋ยโดยทำการวิเคราะห์ทั้งหมด 11 Parameters คือ ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ความเค็ม (EC) ความสามารถในการแลกเปลี่ยนประจุบวกของดิน (CEC) และปริมาณอินทรีย์วัตถุในดิน (OM) ปริมาณธาตุอาหารหลักได้แก่ N P K ธาตุอาหารรองได้แก่ Ca Mg และ S และสมบัติทางกายภาพคือความหนาแน่นของอนุภาคของดินโดยทำการ เก็บตัวอย่างแบ่งออกเป็น 2 โซน คือ โซนที่ลุ่ม และโซนที่ดอน โดยในแต่ละโซนจะทำการเก็บ 2 ระดับ คือ ดินบน (0-15 ซม.) กับดินล่าง (15-30 ซม.) จากการประเมินระดับ pH พบว่า อยู่ในช่วง pH 5.3-6.7 ซึ่งมีลักษณะเป็นกรดจัด-กรดปานกลาง ในการประเมินค่า EC ค่า CEC และ ปริมาณ OM พบว่าดินไม่มีความเค็ม มีความสามารถในการแลกเปลี่ยนประจุบวกและปริมาณอินทรีย์วัตถุต่ำ-ต่ำมาก ส่วนการประเมินธาตุอาหารหลัก N, P, K พบว่า โดยภาพรวมอยู่ในระดับต่ำและการประเมินธาตุอาหารรอง Ca, Mg, S พบว่ามีปริมาณ Ca และ Mg ในระดับปานกลาง-สูงมาก ส่วน S ดินบนจะมีปริมาณค่อนข้างต่ำ ดินล่าง

มีในระดับค่อนข้างสูง-สูง ส่วนสมบัติทางกายภาพพบว่าดินทั้งสองหมู่บ้านพบว่าเป็นดินที่มีความหนาแน่นค่อนข้างสูง ในการหาประสิทธิภาพของการวิเคราะห์โดยหาร้อยละการคืนกลับของการวิเคราะห์หาปริมาณ N, P, K, Ca, Mg และ S มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 97.23%, 91.97%, 97.99%, 92.83%, 96.27% และ 94.45% ตามลำดับ

คำสำคัญ การประเมิน ความอุดมสมบูรณ์ของดิน หนึ่งอำเภอหนึ่งโรงปุ๋ย อำนาจเจริญ

Abstract

The purpose of this research was determination soil fertility evaluation in villages area under The One District One Chemical-Organic Fertilizer Factory Project, Budget Tear 2007 in Ammatcharoen Province before using the fertilizer from The One District One Chemical-Organic Fertilizer Factory Project. Total analysis 11 parameters are soil pH, electrical conductivity (EC) cation exchange capacity (CEC) and organic matter (OM). Primary essential elements include total N, available P and extractable K. Secondary essential elements include extractable Ca, extractable Mg and extractable S and physical property is soil of density. Soil sampling dividing two zones with distinct upper and Lower areas, two different soil depths Z0-15, 15-30 cm.) The result that soil pH in range 5.3-6.7 to indicate strong acid to medium acid, Low EC<CEC and OM content as for primary essential element to fine out that poor as for secondary essential element to fine out that of Ca and are medium-high as for S moderately low in upper area but lower areas of S is moderately high-high. Physical property is soil of density have high density. The efficiency of analysis percent recovery of N, P, K, Ca, Mg and S were average 97.28%,91.97%,97.99%,92.83%,96.27%, and 94.45% respectively.

Keywords Evaluation Soil fertility The One District Chemical-Organic Fertilizer Factory Amnatcharoen

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ ที่อยู่	กลุ่มข้าวอินทรีย์บ้านหัวดง / กลุ่มผู้ผลิตปุ๋ยอินทรีย์บ้านนาผาง ตำบลเต็งใหญ่ อำเภอหัวตะพาน จังหวัดอำนาจเจริญ 37240 / 101 หมู่ 6 ต.หัวข อ.ปทุมราชวงศา จ.อำนาจเจริญ 37180
โทรศัพท์	087-72560307 / 087-9983153





การศึกษาสารช่วยติดสีในกระบวนการฟอกย้อม ป่านศรนารายณ์จากเปลือกต้นกระโดน ตำบลบ้านเก่า อำเภอด่านขุนทด จังหวัดนครราชสีมา

The Study of Mordant in the Dying Process of Sisal Fiber
with Careya sphaerica Bark
Tumbon Ban Kao Sub-district, Dan Khun Tod District,
Nakhon Ratchasima Province

อติภา ไทรตัน¹⁾ อุไรวรรณ นาคดี¹⁾ พันธุ์ทิพย์ ทิมสุกใส^{*2)}

1) นักศึกษาสาขาโปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

2) อาจารย์สาขาโปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

E-mail: timsuksai_51@hotmail.com)

บทคัดย่อ

การศึกษาสารช่วยติดสีในกระบวนการฟอกย้อมป่านศรนารายณ์จากเปลือกต้นกระโดน โดยกลุ่มหัตถกรรมชุมชนหมู่บ้านใหม่รุ่งเรือง ตำบลบ้านเก่า อำเภอด่านขุนทด จังหวัดนครราชสีมา ได้รวมกลุ่มเพื่อนำเส้นใยป่านศรนารายณ์ซึ่งเป็นพืชในท้องถิ่นที่มีจำนวนมาก มาทำผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริมหลังฤดูทำนา จึงขอความร่วมมือมายังมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ให้ศึกษานำย้อมจากพืชธรรมชาติซึ่งเลือกใช้เปลือกกระโดนที่เป็นพืชท้องถิ่นเป็นน้ำย้อม และเมื่อศึกษาพบว่าน้ำย้อมเปลือกกระโดนมีการตกสี จึงทดลองหาสารช่วยติดสี โดยใช้เปลือกกระโดนแห้ง 1 กิโลกรัมต่อน้ำ 4 ลิตร ได้น้ำย้อม มีค่าพีเอชเฉลี่ย 4.46 ย้อมเส้นป่าน 1 กิโลกรัม จากนั้นได้ศึกษาสารช่วยติดสีโดยเลือกสารช่วยติดสี 2 ชนิดที่มีมากในท้องถิ่น ได้แก่ น้ำขี้เถ้าวงตาลและน้ำสนิม สุ่มเลือกใช้อัตราส่วนต่อน้ำ 1:2 วัดพีเอชเฉลี่ยมีค่า 10.45 และ 7.50 ตามลำดับ ใช้การย้อม 3 แบบ ระหว่างน้ำย้อมกับสารช่วยติดสีได้แก่ ก่อนใช้สารช่วยติดสี พร้อมใช้สารช่วยติดสี และหลังใช้สารช่วยติดสี เปรียบเทียบเวลาเป็นนาที่ 30 60 และ 90 ทดสอบความคงทนกับแสงแดด โดยการเทียบสีกับ PANTONE ผลการศึกษาพบว่า ค่าความเป็นค่าของสารช่วยติดสีมีผลต่อการติดสีของเส้นใยป่านศรนารายณ์ และผลของการย้อมในแต่ละแบบที่ช่วงเวลาต่างกันจะให้โทนสีแตกต่างกันไป ซึ่งโทนสีที่ได้จะอยู่ในช่วงสีน้ำตาล

แกมแดง ช่วงของสีได้แก่ 12-0714 cornhusk (สีอ่อนสุด) ไปจนถึง 18-1160 Sudan Brown (สีเข้มสุด) โทนสีที่มีความโดดเด่นได้แก่ การย้อมแบบหลังใช้สารช่วยติดสีโดยใช้น้ำจี้เถ้าจาก งวงตาลเป็นสารช่วยติดสี ย้อมที่เวลา 90 นาที ในส่วนของการศึกษาค่าความชื้นของเส้นป่านใน การย้อมแต่ละแบบพบว่าเปอร์เซ็นต์ความชื้นที่ได้จะอยู่ที่ 5.20–7.09 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งความชื้นที่ วัดได้นั้นถือว่ายังมีความชื้นน้อย เส้นป่านสรนารายณ์ที่มีความชื้นสูงจะเป็นตัวบอกได้ว่าเส้น ป่านสรนารายณ์ที่ย้อมแล้วนั้นมีโอกาสที่จะเกิดเชื้อราได้ซึ่งจะมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับ ปริมาณของความชื้น

คำสำคัญ น้ำย้อมธรรมชาติจากเปลือกกระโดน จี๋เถ้างวงตาล น้ำสนิม

Abstract

The purpose of this research is to study the mordant stability process of sisal Fiber from Careya sphaerica Bark.

The population is the group of community handicrafts in Mai Roong Ruang Village, Tombon Dan Khon Tod District, Nakhon Ratchasima Province. The use a lot of sisal Fiber is a local natural plant for producing products to earn their living after the season of rice field. They ask for help from Nakhon Ratchasima Rajabhat University. We study natural dyeing in ratio of sisal Fiber from Careya sphaerica Bark. It found that it has dyed, then using dry Careya Sphaerica Bark 1 kilograms per water 4 litres, the average of pH value 4.46, dyeing the Sisal Fiber 1 kilograms. Then, to study 2 dyes which it has a lot in local area as the ashes liquid of the flowering-stalk of the sugar palm tree and rust liquid. The random sampling were used the ratio of water 1 : 2, pH 10.45 and 7.50, respectively. The dyeing was 3 methods between dyeing liquid with mordancy as before using the mordancy, while processing and after. Study the value and test the stability of sisal Fiber dyeing in sun light and compare 30 60 and 90 minutes. This is to be tested the permanent in the sun. This is by comparing PANTONE.

The research finding is that the value of pigmented colour towards fiber and the dyeing of each process. In different duration of time. The output is that they have different shades of colour. The grey and red shades they are between 12-0714 cornhusk to 18-1160 sudan brown. The efficiency of dyeing was the dyeing after





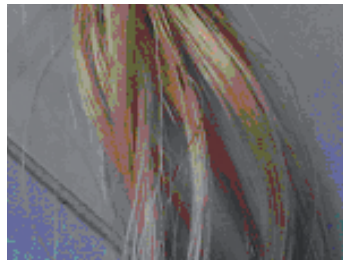
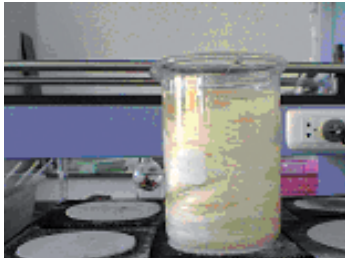
using the mordancy of the ashes liquid of the flowering-stalk of the sugar palm tree 90 minutes. The percentage of the damp is between 5.20-7.09 percentage, which is humidity considered the least. The higher damp of the fiber determine. The will virus and the amount of mould depends on the amount of the humidity.

Keywords Dying liquid Careya Sphaerica Bark Ashes liquid
Sugar palm Rust liquid



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มหัตถกรรมป่านสรนาราชณ์
ที่อยู่	หมู่ 12 บ้านใหม่รุ่งเรือง ตำบลบ้านเก่า อำเภอด่านขุนทด จังหวัดนครราชสีมา 30210
โทรศัพท์	081-0626908 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางสุมาลี บุญประกอบ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การศึกษาการทำผลิตภัณฑ์สารซักฟอก ธรรมชาติจากผลระเวียง

The Study of Natural Detergents from Catunaregam Spathulifolia Tirveng

ปรีชา ทับที¹⁾ สุรัช เชื้อมพงษ์¹⁾ และพันธุ์ทิพย์ ทิมสุกใส^{*2)}

1) นักศึกษาโปรแกรมวิชาฟิสิกส์และวิทยาศาสตร์ทั่วไป คณะครุศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

2) อาจารย์โปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

E-mail: timsuksai_49@hotmail.com

บทคัดย่อ

ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์สารซักฟอกธรรมชาติจากผลระเวียง ได้จากภูมิปัญญาของกลุ่มแม่บ้านจันตุม ตำบลใหม่ อำเภอโนนสูง จังหวัดนครราชสีมา โดยกลุ่มแม่บ้านนำส่วนเนื้อผลระเวียง เป็นพืชในท้องถิ่น มาแช่น้ำพบเกิดฟอง จึงนำมาซักผ้า และขอคำปรึกษาให้ทำผลิตภัณฑ์ ได้ศึกษาการเกิดฟอง โดยนำส่วนเนื้อติดเมล็ดมาอบให้แห้ง บดเป็นผง ทดสอบการเกิดฟองกับน้ำกลั่นและน้ำประปาในปริมาณและเวลาต่างกัน ผลระเวียงอบแห้งปริมาณ 0.1 0.2 และ 0.3 กรัม ที่เวลา 5 10 และ 15 นาที ทำซ้ำ 3 ผลการศึกษา พบว่าที่ 0.1 ในเวลาต่างกัน น้ำกลั่นและน้ำประปาความสูงเฉลี่ยของฟองหน่วยเป็นเซนติเมตร มีค่า 3.0 2.7 ที่ 0.2 กรัม มีค่า 3.3 3.0 ที่ 0.3 กรัม มีค่า 3.5 3.3 ตามลำดับ และได้ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของสารที่ทำให้เกิดฟอง โดยนำส่วนเนื้อผลระเวียงอบแห้ง 5,000 กรัม สกัดด้วยสารเอทานอล ระเหยแห้งด้วยเครื่องระเหยสุญญากาศ ได้สารสกัด 300 กรัม แยกสารบริสุทธิ์ด้วยคอลัมน์โครมาโทกราฟี ศึกษาโครงสร้างทางเคมีด้วยเครื่องนิวเคลียร์แมกเนติกเรโซแนนซ์สเปกโตรมิเตอร์ พบสารประกอบกลุ่มไตรเทอร์ปีน ซาโปนิน 2 ชนิด ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีผลต่อการเกิดฟอง เมื่อวัดฟิเอชพบมีค่าระหว่าง 5-6 จากนั้นคิดสูตรผลิตภัณฑ์สารซักฟอกธรรมชาติจากผลระเวียง ได้ 3 สูตร สูตร 1 อัตราส่วนระหว่าง ผลระเวียง: วัตถุดิบเสีย: น้ำหอม: น้ำกลั่น ร้อยละ 20.0: 0.15: 15.0: 64.85 สูตร 2 ผลระเวียง: วัตถุดิบเสีย: น้ำกลั่น ร้อยละ 20.0: 0.15: 64.85 สูตร 3 ผลระเวียง ร้อยละ 100.0 ทดสอบสูตรทั้ง 3 เทียบกับมาตรฐานผงซักฟอก ใช้อัตราส่วน 1.6 กรัมต่อน้ำ 20 ลูกบาศก์เซนติเมตร ศึกษาการเกิดฟอง และ ฟิเอช พบว่ามาตรฐานผงซักฟอก มีค่าความสูงของฟองหน่วยเป็นเซนติเมตร และค่าฟิเอชเท่ากับ 3.3 9.13 สูตร 1 มีค่า 0 6.23 สูตร 2 มีค่า 12.2

5.45 สูตร3 มีค่า3.3 5.22 ตามลำดับ ศึกษาผลชักฟอกผระเวียงกับผ้าฝ้ายและผ้าใยสังเคราะห์ ขนาด 2x3 เซนติเมตรที่เปื้อนคราบเลือด สีหมัก และไขมัน พบว่ามาตรฐานผงชักฟอก มีค่า ร้อยละ95 100 100 สูตร1 ร้อยละ90 100 100 สูตร2 ร้อยละ95 100 100 สูตร3 ร้อยละ95 100 100 ผลการศึกษาพบสูตร3 มีความประหยัดและปลอดภัย จึงนำมาศึกษาความพึงพอใจของ การใช้ผลิตภัณฑ์นี้ กับคนในชุมชนจำนวน 20 คน ในด้านการระคายเคือง สี การทำความสะอาด ผลการศึกษาพบว่าร้อยละของความพึงพอใจมีค่า100 20 100 ตามลำดับ จึงเลือกสูตร3 เป็น ผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ช่วยให้เกิดรายได้เสริมของชุมชนบ้านจันดุม

คำสำคัญ ระเวียง สารซาโปนิน สารชักฟอก

Abstract

The purpose of this research is to study the natural product from Catunaregam spathulifolia Tirveng. The population is the group of the housewives in Jandum Tumbol Mai, Amphure Nonesoong, NakhonRatchasima Province. By the group of housekeeper. They use the inside of Catunaregam spathulifolia Tirveng which is the local plant and putint in water. Until it produce foam. Them using it for washing clothes and ask for the advice to produce products. I studied the foam of the inside of the seed and ground it thoroughly until it is dried. Them tested it in Distilled water and water in differed quantity and time. The dried Catunaregam spathulifolia Tirveng are 0.1 0.2 and 0.3 grams. At 5 10 and15 minutes. This should be repeated 3 times. The research findings are as follow: at 0.1 in different time Distilled water and water the average height of the foam in centimeter is 3.0, 2.7 at 0.2 grams and 3.3 3.0 at 0.3 grams are 3.5 3.3 respectively and I studied the chemical components. Of the substances which produce foam. They have studied from the inside of the 5,000 grams of baked seeds were ground. Thoroughly, then they were extracted by Ethanol, after that they were evaporated dried by the evaporated Vacuum. The output was the 300 grams of extracted substance. Then they wave cast by Column Chromatography. The output was 2 kinds of substances. After that studying the Chemical components with Nuclear Magnetic Resonance Spectromiter. The 2 Tritherpinesaponin were found. This substance has the effect on the foam. Then we experiment on the powder of Catunaregam spathulifolia Tirveng to be Tested pH. This has been found out between 5-6. The next step we use the powder of Catunaregam spathulifolia Tirveng to find out





the formula of the products. This is clevided. By ratio of 3 formula to be tested.

Formula 1 the ratio among ratio of Catunaregam spathulifolia Tirveng powder: Preservatives, Perfume: Distilled water is 20.0: 0.15: 15.0: 64.85 percentage respectively. Formula 2 the ratio among Catunaregam spathulifolia Tirveng: Preservatives: Distilled water is 20.0: 0.15: 64.85 percentages. Formula 3 the powder of Catunaregam spathulifolia Tirveng 100.0 percentage from the observation it can produce the foam. The is from measurement of pH. And the extraction of blood ink, fat. This is by Catunaregam spathulifolia Tirveng powder 1.6 gram and mixing with 20 cm³. Them tested with cotton material, and fiber 2x3 centimeters which is full of blood, ink, fat. Comparing with detergent, this is standard measurement. The result has been found out that the detergent can get rid of blood strain by 95 percent, ink and fat by 100 percent. The average pH is 9.13. Formula 1 can get rid of blood strain 90 percentage, ink and fat is 100 percentages and there is no foam. The average pH is 6.23. Formula 2 can get rid of blood strain 90 percentage, ink and fat is 100 percent, this can produce foam 2.2 c.m. the average pH is 5.45 and the 3 Formula can get rid of blood strain 95 percentage, ink, and fat is 100 percentage, producing foam 3.3 c.m. The average pH is 5.22. The reread findings are as follows: the 3 formula is economized and safe. This has been for the study of the contentment of people in community 20 people In irritation and color in cleaning. The Research findings are as follow: percentages of contentment are 100 20 100 respectively. So I have chosen formula 3 for the most successful product for one Tumbol one product. And this has certain advantages for more income of the Chandoom Community.

Keywords Catunaregam Spathulifolia Tirveng Saponins Detergents

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิชาหกจิ	ศูนย์สาธิตการตลาดบ้านจันทุม
ที่อยู่	5 หมู่ 6 ตำบลใหม่ อำเภอโนนสูง จังหวัดนครราชสีมา
โทรศัพท์	081-0626908





การศึกษาความคงทนของสารช่วยติดสีที่มีผลต่อ การย้อมไหมด้วยสีธรรมชาติจากใบย่านาง ตำบลหลังประดู่ อำเภอห้วยแถลง จังหวัดนครราชสีมา

The Study of Mordant Stability to Silk Dying form Tiliacora
triandra Diels Leaves In Tombon Lungpadu Huaythalang
District Nakhon Ratchasima Province

จุฑามาศ นาคดี¹⁾ ปรมารณ¹⁾ สีเดือน พันธุ์ทิพย์ ทิมสุกใส²⁾

1) นักศึกษาโปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

2) อาจารย์โปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา*

E-mail : timsuksai_51@hotmail.com

บทคัดย่อ

การย้อมไหมด้วยสีจากใบย่านางโดยใช้สารช่วยติดสี ได้เลือกศึกษาที่กลุ่มแม่บ้านทอผ้าไหม ตำบลหลังประดู่ อำเภอห้วยแถลง จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งใช้ไหมไทยพันธุ์นครราชสีมาถูกผสม 60 (เหลืองโคราช) ที่กลุ่มแม่บ้านเลี้ยงขึ้นเอง ได้ทำการทดสอบโดยเลือกใช้น้ำย้อมจากใบย่านางในอัตราส่วนใบย่านาง 4 กิโลกรัม น้ำประปา (พีเอชเฉลี่ย 7.46) 20 ลิตร ต่อไหม 1 กิโลกรัม วัดค่าพีเอชเฉลี่ยได้ 4.66 และศึกษาพีเอชของสารช่วยติดสี 4 ชนิด ได้แก่ โบเมซาม โคลน สารส้มและขี้เถ้ากากกล้วย ความเข้มข้นร้อยละ 10 น้ำหนักต่อปริมาตร มีค่าพีเอชเฉลี่ย 2.60 7.42 2.90 และ 11.36 ตามลำดับ จากนั้นศึกษาหาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างน้ำย้อมใบย่านางกับสารช่วยติดสีทุกชนิด ได้หาค่าพีเอชเฉลี่ยและทดสอบความคงทนของสีในแสงแดด น้ำประปา และน้ำสบู่ที่ความเข้มข้นร้อยละ 3 น้ำหนักต่อปริมาตร พีเอชเฉลี่ย 10.15 เทียบกับแผ่นเทียบสีสิ่งทอ PANTONE จึงได้เลือกอัตราส่วนที่มีเจดสีโดดเด่นทั้งหมดจำนวน 4 กลุ่ม สีของเส้นไหมที่ย้อมได้ให้สีอยู่ในช่วงสีเขียวตองอ่อนและสีเขียวขี้ม้า กลุ่มที่ 1 น้ำย้อมใบย่านางต่อโบเมซาม*(3 : 2) ให้สี 15-0538 Green Oasis กลุ่มที่ 2 น้ำย้อมใบย่านางต่อโบเมซามต่อโคลน**(3:3 : 2) ให้สี 15-0533 Linden Green กลุ่มที่ 3 น้ำย้อมใบย่านางต่อสารส้มต่อขี้เถ้ากากกล้วยต่อโบเมซาม*** (3 : 2 : 2 : 2) ให้สี 15-0533 Linden Green กลุ่มที่ 4 น้ำย้อมใบย่านางต่อโบเมซามต่อโคลนต่อสารส้มต่อขี้เถ้ากากกล้วย****

(3 : 2 : 2 : 2 : 1) ให้สี 13-0632 Endive ในส่วนของการศึกษาค่าความคงทนของสีเส้นไหมในน้ำสบู่ เพื่อยืนยันค่าความคงทนของสีเส้นไหม โดยการหาร้อยละของการตกสีของเส้นไหมด้วยเทคนิค ยูวี- วิสิเบิล สเปกโตรโฟโตเมทรี ที่ความยาวคลื่น 451.0 นาโนเมตร ผลการศึกษพบว่าร้อยละของการตกสีของน้ำย้อมไบบ้านางกับสารช่วยติดสี 4 กลุ่มคือ กลุ่มที่ 1 , 2 , 3 และ 4 มีค่า 0.47 , 5.50 , 18.93 และ 4.30 ตามลำดับ จึงได้เลือกน้ำย้อมกลุ่มที่ 1 ที่ได้จากน้ำย้อมไบบ้านางกับใบมะขามในอัตราส่วน 3 : 2 เป็นน้ำย้อมจากสีธรรมชาติให้กลุ่มชุมชนทอผ้าไหมบ้านหลังประดู่ เพื่อทำเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ เพิ่มรายได้หลังฤดูทำนา

คำสำคัญ น้ำย้อมจากไบบ้านาง สารช่วยติดสี

Abstract

The purpose of this research is to study of mordant stability of silk form *Tiliacora triandra* Diels leaves in Tombon Lungpadu Huaythlang district Nakhon Ratchasima province. The population is the housekeepers who have done silk weaving in Tombon Lungpadu Huaythlang district Nakhon Ratchasima province. The Lungpadu housekeeper group considers the silk weaving is a good occupation. They use 60 of thai silk fabric breeds (Lueng Korat) which they have raised. They have tested by using natural dying in ratio of *Tiliacora triandra* Diels leaves with 4 kilograms of water (pH ~ 7.46) 20 liters and 1 kilogram of Thai silk fabric. The pH Value of *Tiliacora triandra* Diels leaves solution average 4.66 and then study the pH value of various mordant amount of 4 groups. There are leave of tamarind solution, Mud solution, Alum solution and ashes from leave shell of banana solution at concentration percentage 10(w/v), 2.60, 7.42, 2.90 and 11.36 respectively. After that study the ratio which is appropriate between *Tiliacora triandra* Diels leaves solution with mordant. Then study pH value and test the stability of silk dying in the sun light, water and soap solution. Concentration of percentage 3(w/v), pH 10.15 and compare with textile color of Pantone. After that get the ratio of silk dying that has outstanding color of 4 group. The color of thai silk fabric from *Tiliacora triandra* Diels leaves dye. The color between the green young stum and the olive green. Group 1 *Tiliacora triandra* Diels leaves solution : leaves of tamarind solution*(3:2), color is 15 – 0538 Green Oasis. Group 2 *Tiliacora triandra* Diels leaves solution : leaves of tamarind solution : Mud solution**(3:2), color is 15 -0533 Linden Green. Group 3, *Tiliacora*





triandra Diels leaves solution : Alum solution : ashes from leaf shell of banana solution : leaves of tamarind solution*** $(3:2:2:2)$, color is 15 – 0533 Linden Green and Group 4, Tiliacora triandra Diels leaves solution : leaves of tamarind solution : Mud solution : Alum solution : ashes form leaf shell of banana solution**** $(3:2:2:2:1)$, color is 13 – 0632 Endive. In the past of the stability value of silk dying, by percentage of dying fall, by UV – Visible Spectrophotometry technique, maximum of wavelength at 451.0 nanometers. The result illustrated that percentage of dying fall of Tiliacora triandra Diels leaves solution with mordant 4 Groups is 0.47, 5.50, 18.93 and 4.30 respectively. So Group 1 in ratio of Tiliacora triandra Diels leaves solution: leaves of tamarind solution* $(3:2)$, the housekeeper group choose apply for being a dying process.

Keyword Tiliacora Triandra Diels leaves solution Modant



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิชาหลัก	ชุมชนกลุ่มทอผ้าไหมบ้านหลังประดู่
ที่อยู่	125 บ้านหลังประดู่ หมู่ 1 ตำบลหลังประดู่ อำเภอยางตลาด จังหวัดนครราชสีมา
โทรศัพท์	087-2542487 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางชูศรี คะเรียงรัมย์ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การสกัดน้ำมันจากเมล็ดสบู่ดำเพื่อใช้สังเคราะห์ไบโอดีเซล โดยกระบวนการทรานส์เอสเทอริฟิเคชัน

Extraction of Oil from *Jatropha curcas* L. Seed Kernels for Synthesis of Biodiesel by Transesterification Process

หทัยรัตน์ มากดี ธนกร โพธิ์วงศ์ และ เฉลิมพร ทองพูน

สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

อ. เมือง จ. พิษณุโลก 65000 โทรศัพท์/โทรสาร 055-267 106, 267 054

E-mail : g4370029@yahoo.com

บทคัดย่อ

ได้ศึกษาวิธีการสกัดน้ำมันจากเมล็ดสบู่ดำเพื่อนำมาใช้สังเคราะห์ไบโอดีเซลโดยกระบวนการทรานส์เอสเทอริฟิเคชัน ในการวิจัยได้ทำการวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพของเมล็ดสบู่ดำ ได้แก่ ปริมาณความชื้นของเปลือกและเนื้อเมล็ด ได้ค่าร้อยละ 8.72 และ 4.04 ตามลำดับ ได้วิเคราะห์ปริมาณเถ้าในส่วนเปลือกและเนื้อเมล็ด ได้ค่าร้อยละ 7.79 และ 4.10 ตามลำดับ และเมื่อทำการสกัดน้ำมันจากเมล็ดสบู่ดำโดยการใช้ตัวทำละลายเฮกเซน จะได้ปริมาณน้ำมันสบู่ดำสูงถึงร้อยละ 95.81 ได้นำน้ำมันสบู่ดำที่สกัดได้มาผ่านกระบวนการทรานส์เอสเทอริฟิเคชัน โดยมี เมทานอล โปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ และโซเดียมไฮดรอกไซด์เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา พบว่า ผลผลิตไบโอดีเซลในรูปของสารประกอบเอสเทอร์มีค่าสูงถึงร้อยละ 73.80

คำสำคัญ สบู่ดำ น้ำมันสบู่ดำ การสกัด ปฏิกิริยาทรานส์เอสเทอริฟิเคชัน ไบโอดีเซล

Abstract

The extraction of oil from *Jatropha curcas* L. seed kernels for synthesis of biodiesel by transesterification process were studied . Physical properties of seed *Jatropha curcas* L. were determined such as moisture content of rind and tissue The moisture content of

them were 8.72 % and 4.04 %, respectively. Ash of rind and tissue of seed *Jatropha curcas* L. were investigated and found to be 7.79 % and 4.10 % , respectively. Oil from seed *Jatropha curcas* L. was extracted by immersed in hexane solution, the recovery of *Jatropha* oil was 97.50 % (w/w) then transesterification reaction of the oil with methanol using potassium hydroxide and sodium hydroxide as catalyst was studied. The recovered of biodiesel as methylester was 73.70 %

Keywords *Jatropha curcas* L. Oil from *Jatropha curcas* L.

Transesterification reaction Biodiesel



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านหนองแหว
ที่อยู่	บ้านหนองแหว หมู่ที่ 6 ตำบลเนินเพิ่ม อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65120
โทรศัพท์	089-0253218 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นายช้อน มากดี ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การเตรียมและเพิ่มประสิทธิภาพ ถ่านกัมมันต์จากเปลือกเมล็ดสนุ่นดำ โดยวิธีทางเคมีเพื่อใช้เป็นตัวดูดซับตะกั่วไอออน

Preparation and Efficiency Enhancement of Activated Carbon from Jatropha Shells for Lead Ion Adsorption by Chemical Method

สุริวรรณ สุภาพ ดวงจันทร์ เรียงเพ็ช วรรณญา ไกรกิจราษฎร์¹⁾ และ เจริญศรี ยัมพะ²⁾
ผู้วิจัย¹⁾ และ หัวหน้าโครงการ²⁾

สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาดงขาม

E-mail : cyimpa@hotmail.com

บทคัดย่อ

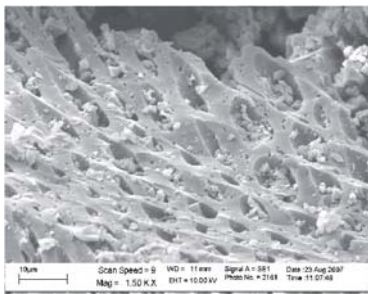
งานวิจัยนี้ได้ศึกษาการเตรียมและเพิ่มประสิทธิภาพถ่านกัมมันต์ที่เตรียมจากเปลือกเมล็ดสนุ่นดำ โดยใช้โซเดียมคลอไรด์ ซิงค์คลอไรด์ และกรดฟอสฟอริกเป็นตัวกระตุ้น จากการทดลองพบว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมที่ใช้ในการเตรียมถ่านกัมมันต์จากเปลือกเมล็ดสนุ่นดำคือ 350°C เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ค่าการดูดซับไอโอดีนนัมเบอร์ทั้งก่อนและหลังกระตุ้นถ่านกัมมันต์ที่ได้มีค่าการดูดซับไอโอดีนนัมเบอร์ก่อนการกระตุ้นเท่ากับ 335.29 mg/g และหลังการกระตุ้นด้วยโซเดียมคลอไรด์ ซิงค์คลอไรด์ และกรดฟอสฟอริกมีค่าการดูดซับไอโอดีนนัมเบอร์เท่ากับ 587.54, 547.27 และ 566.83 mg/g ตามลำดับ การศึกษาประสิทธิภาพการดูดซับไอออนของสารละลายตะกั่วบนถ่านกัมมันต์ที่เตรียมจากเปลือกเมล็ดสนุ่นดำทั้งก่อนและหลังการกระตุ้นด้วยโซเดียมคลอไรด์ ซิงค์คลอไรด์ และกรดฟอสฟอริกเปรียบเทียบกับถ่านกัมมันต์เชิงการค้าที่ pH 4.5 พบว่าการดูดซับที่ดีที่สุดที่เวลา 30 นาทีสำหรับค่าการดูดซับของถ่านกัมมันต์ที่เตรียมจากเปลือกเมล็ดสนุ่นดำหลังการกระตุ้นด้วยกรดฟอสฟอริก โซเดียมคลอไรด์ ซิงค์คลอไรด์ ถ่านกัมมันต์ที่เตรียมจากเปลือกเมล็ดสนุ่นดำก่อนกระตุ้นและถ่านกัมมันต์เชิงการค้า มีค่าการดูดซับสารละลายตะกั่วไอออนเท่ากับ 0.0999, 0.0997, 0.0993, 0.0993 และ 0.0950 mg/g ตามลำดับ

คำสำคัญ เปลือกเมล็ดสนุ่นดำ ถ่านกัมมันต์ การดูดซับ

Abstract

The objective of this research was study the preparation and increase efficiency of activated carbon from Jatropha shells by sodium chloride, zinc chloride and phosphoric acid. The results showed that the suitable temperature for carbonization the raw material was 350 °C for 2 hours. The parameters of the studied iodine number value before activated was 335.29 mg/g and after activated by sodium chloride, zinc chloride and phosphoric acid were 587.54 547.27 and 566.83 mg/g, respectively.

The efficiency of lead adsorption from aqueous solution on activated carbon before activated and after activated by sodium chloride, zinc chloride and phosphoric acid to compare with commercial activated carbon at pH 4.5. The results indicated that the optimum time for lead adsorption was 30 minute. The maximum adsorption of lead ions on activated carbon from Jatropha after activated by phosphoric acid, sodium chloride, zinc chloride activated carbon from Jatropha shells before activated and commercial activated carbon were 99.91, 99.73, 99.31, 99.26 and 94.96 mg/g, respectively.



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านหนองแหว
ที่อยู่	บ้านหนองแหว หมู่ที่ 6 ตำบลเนินเพิ่ม อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65120
โทรศัพท์	089-0253218 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นายช้อน มากดี ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของพืชลอยน้ำ ต่อประสิทธิภาพการบำบัดน้ำเสียจากฟาร์มสุกร

The Efficiency Comparison on Floating Plants to Treat the Wastewater from Swine Farm

สุรเกียรติ์ สารอินทร์¹⁾ และ อาจารย์พูนฉวี สมบัติศิริ²⁾

ผู้วิจัย¹⁾ และ หัวหน้าโครงการ²⁾

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

E-mail: punchavee_s@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาการเปรียบเทียบประสิทธิภาพของพืชลอยน้ำต่อประสิทธิภาพการบำบัดน้ำเสียจากฟาร์มสุกรมีวัตถุประสงค์เพื่อหาประสิทธิภาพของพืชลอยน้ำในการบำบัดน้ำเสียจากฟาร์มสุกร โดยศึกษาชนิดของพืชลอยน้ำที่มีประสิทธิภาพต่อการบำบัดน้ำเสีย คือ ผักตบชวา จอก แหน สาหร่ายหางกระรอก และผักบุ้ง แล้วนำพืชลอยน้ำที่มีประสิทธิภาพในการบำบัดคุณภาพน้ำเสียที่ดีที่สุดมาบำบัดน้ำเสียจากฟาร์มสุกร จากนั้นนำพืชลอยน้ำที่ผ่านการบำบัดซึ่งหมดอายุตามประสิทธิภาพมาแปรรูปเป็นปุ๋ยหมักชีวภาพ แล้ววิเคราะห์ปริมาณไนโตรเจนพบว่าผักตบชวามีประสิทธิภาพในการบำบัดน้ำเสียดีที่สุด เมื่อนำผักตบชวามารับบำบัดน้ำเสียจากฟาร์มสุกร พบว่าน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดมีค่าดัชนีคุณภาพน้ำต่างๆ ดังนี้ ค่าแอมโมเนีย 22.75 มิลลิกรัม/ลิตร ค่าไนเตรท 0.85 มิลลิกรัม/ลิตร ค่าไนไตรต์ 0.24 มิลลิกรัม/ลิตร ค่าไนโตรเจนทั้งหมด 30.25 มิลลิกรัม/ลิตร ค่าบีโอดี 96.66 มิลลิกรัม/ลิตร ค่าซีโอดี 266 มิลลิกรัม/ลิตร และค่าความเป็นกรด – ด่าง (พีเอช) 7.89 อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากแหล่งกำเนิดมลพิษประเภทการเลี้ยงสุกร จึงถือได้ว่าการบำบัดน้ำเสียจากฟาร์มสุกร โดยใช้ผักตบชวาในการบำบัดทำให้คุณภาพน้ำเสียจากฟาร์มสุกรดีขึ้นระดับหนึ่ง ส่วนค่าของแข็งแขวนลอย มีค่าเท่ากับ 535 มิลลิกรัม/ลิตร ซึ่งเกินเกณฑ์มาตรฐาน และปุ๋ยหมักชีวภาพที่ได้จากผักตบชวาที่หมดอายุตามประสิทธิภาพการบำบัด พบว่าผักตบชวาในบ่อบำบัดที่ 1 และ 2 มีปริมาณไนโตรเจนเท่ากับ 0.21 มิลลิกรัม/ลิตร และ 0.17 มิลลิกรัม/ลิตร ตามลำดับ ซึ่งมากกว่าปุ๋ยหมักชีวภาพตามกระบวนการผลิตแบบชาวบ้านที่มีปริมาณไนโตรเจนเท่ากับ

0.16 มิลลิกรัม/ลิตร

คำสำคัญ การบำบัด น้ำเสีย ฟาร์มสุกร ประสิทธิภาพ ฟืชลอยน้ำ

Abstract

The study was conducted to compare the efficiency in treating swine farm wastewater by five species of floating plants : water hyacinth (*Eichhornia crassipes* Solms.), water lettuce (*Pistia stratiotes* L.), duck weed (*Lemna perpusila* Torr.), hydrilla (*Hydrilla verticillata* Royle) or water morning glory (*Ipomoea aquatic* Forsk.). The most efficient species in treating the wastewater was then process to biocompost after finish treated the wastewater. The result was found that water hyacinth was the most appropriate plant in treating swine farm wastewater. After treated, it was found that content of various parameters in wastewater were as follow : 22.75 mg/l ammonia , 0.85 mg/l nitrate, 0.24 mg/l nitrite, 30.25 mg/l total nitrogen, 96.66 mg/l BOD, 266 mg/l COD and pH 7.89 which were within standard range in control wastewater from swine farm. However, suspended solids (SS) of 535 mg/l was exceed standard range. The biocompost making from water hyacinth after treating in pond 1 and 2 contain nitrogen 0.21 mg/l and 0.17 mg/l respectively, which were higher than value from biocompost that making with local process of 0.16 mg/l.

Keywords Treat Wastewater Swine Farm Efficiency Floating plants

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ฟาร์มสุกร
ที่อยู่	269 หมู่ที่ 5 ตำบลเสริมซ้าย อำเภอสว่างงาม จังหวัดลำปาง
โทรศัพท์	- โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นายคณิน ปาเมืองมูล ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





การสร้างแก้วดรรชนีหักเหสูง ปลอดตะกั่วจากทรายท้องถิ่น

Fabrication of Lead-Free High Refractive Index Glasses from Local Sand

สาณีน มนต์วีรังศ์¹⁾ ปริมาภรณ์ เพชรปานกัน¹⁾ ไอลดา จีงเจริญโรจน์¹⁾
พฤกษ์ โปร่งสำโรง^{1,2)} และ จักรพงษ์ แก้วขาว^{1,2)}

- 1) โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
2) หน่วยวิจัยแก้วและวัสดุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

E-mail: mink110@hotmail.com

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อสร้างแก้วดรรชนีหักเหสูง โดยทดลองหลอมแก้วในสูตร $20\text{Na}_2\text{O}:1.0\text{Al}_2\text{O}_3:13\text{B}_2\text{O}_3:6.3\text{CaO}:0.2\text{Sb}_2\text{O}_3:(59.5-x)\text{SiO}_2:x\text{Dopant}$ โดย $x = 1.5, 3.0, 4.5, 6.0$ และ 7.5 โมลเปอร์เซ็นต์ของสารเติมซึ่งในงานวิจัยนี้ใช้ BaO , TiO_2 และ Bi_2O_3 ตามลำดับ และใช้ทรายท้องถิ่นแทนสาร SiO_2 ผลที่ได้พบว่าความสามารถในการเพิ่มความหนาแน่นของแก้วที่จากสารเติมชนิดต่างๆคือ $\text{Bi}_2\text{O}_3 > \text{BaO} > \text{TiO}_2$ และความสามารถในการเพิ่มดรรชนีหักเหของแก้วที่มาจากสารเติมชนิดต่างๆคือ $\text{Bi}_2\text{O}_3 > \text{TiO}_2 > \text{BaO}$ นอกจากนี้พบว่ามีแก้วที่เติม Bi_2O_3 เมื่อเพิ่มปริมาณมากขึ้นทำให้แก้วมีสีเหลืองอ่อนซึ่งสอดคล้องกับสเปกตรัมการดูดกลืนจากเครื่องยูวี-วิซิเบิลสเปกโตรโฟโตมิเตอร์

คำสำคัญ แก้ว ทรายท้องถิ่น ดรรชนีหักเห

Abstract

In this work, high refractive index glasses have been fabricated. The glass samples are melt in formula $20\text{Na}_2\text{O}:1.0\text{Al}_2\text{O}_3:13\text{B}_2\text{O}_3:6.3\text{CaO}:0.2\text{Sb}_2\text{O}_3:(59.5-x)\text{SiO}_2:x\text{Dopant}$ (where $x = 1.5, 3.0, 4.5, 6.0$ and 7.5 % mole). Dopants in this work are BaO , TiO_2 and Bi_2O_3 respectively, and using local sand as a SiO_2 are starting materials. The results found that, the ability of increase density is $\text{Bi}_2\text{O}_3 > \text{BaO} > \text{TiO}_2$ and ability of increase refractive index is $\text{Bi}_2\text{O}_3 > \text{TiO}_2 > \text{BaO}$. Moreover, in the case of

Bi_2O_3 doped glass can appeared yellow color in glass samples, correspond to absorption spectra form uv-visible spectrophotometer.

Keywords Glass Local sand Refractive index



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ร้านเรือนอัญมณี 2007
ที่อยู่	อาคาร ETB หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจชุมชน ชั้น 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม
โทรศัพท์	085-108-7914 โทรสาร 034-363466 E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	คุณศิริส สุวรรณเกิด ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





การศึกษาการผลิตแก้ว จากแกลบในท้องถิ่น จังหวัดนครปฐม

Study on Glass Production Using Local Rice Husk in Nakorn Pathom Province

กิจกมล อัญญะพาสุข¹⁾ จรัสพร ชื่นนาค¹⁾ เจนจิรา วันจิ๋ว²⁾

พฤกษ์ โปร่งสำโรง^{2,3)} และ จักรพงษ์ แก้วขาว^{2,3)}

- 1) โปรแกรมวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
- 2) โปรแกรมวิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
- 3) หน่วยวิจัยแก้วและวัสดุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

E-mail: mink110@hotmail.com

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาคุณสมบัติของแก้วที่ผลิตจากแกลบท้องถิ่น โดยทำการเผาแกลบที่ได้ 3 เงื่อนไขคือเผาทั้งในโรงสี เเผา 500 °C และเผา 1,050 °C ซึ่ได้แกลบ ถูกหลอมในสูตร 20 Na₂O : 1.0 Al₂O₃ : 13 B₂O₃ : 6.3 CaO : 0.2 Sb₂O₃ : 4.5 BaO : 55SiO₂ และใช้ซึ่ได้แกลบท้องถิ่นแทน SiO₂ ผลที่ได้พบว่าแก้วจากซึ่ได้แกลบมีความหนาแน่นและ ครรชนหักเหสูงขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิในการเผาแกลบ สำหรับสเปกตรัมการดูดกลืนแสงของ แก้วทุกตัวอย่างพบว่า แก้วมีการดูดกลืนในช่วงรังสีอัลตราไวโอเลต ซึ่งพบได้ทั่วไปในแก้ว กลุ่มซิลิเกต จากนั้นหลอมแก้วสีน้ำเงินจากซึ่ได้แกลบที่เผา 1,050 °C เปรียบเทียบกับทราย อ้วมะนาวดังสูตร 20 Na₂O : 1.0 Al₂O₃ : 13 B₂O₃ : 6.3 CaO : 0.2 Sb₂O₃ : 4.5 BaO : (55 - X)(SiO₂) : X CoO (เมื่อ X คือปริมาณความเข้มข้นของ CoO ที่เติมลงไปนแก้วมีค่า เท่ากับ 0.00, 0.01, 0.02, 0.03, 0.04 และ 0.05 โมลเปอร์เซ็นต์ตามลำดับ) ผลที่ได้ไม่พบ ความสัมพันธ์อย่างชัดเจนระหว่างความหนาแน่นและครรชนหักเหของแก้วจากซึ่ได้แกลบและ ทรายกับปริมาณ CoO ที่เติมลงไปนเนื้อแก้ว สำหรับการดูดกลืนแสงพบว่าพีการดูดกลืนเกิด รอบบริเวณ 600 นาโนเมตรและความเข้มของพีคเพิ่มมากขึ้นเมื่อเพิ่มปริมาณ CoO ซึ่งสอดคล้องกับการดูดกลืนสถานะ ⁴A₂(⁴F) -> ⁴T₁(⁴P) ของสมมาตรแบบเตตระฮีดรัลของ Co²⁺ ในโครงสร้างแก้ว

คำสำคัญ แก้ว แกลบท้องถิ่น ครรชนหักเห ความหนาแน่น เตตระฮีดรัล

Abstract

In this work, glass properties form local rice husk ash has been investigated. Rice husk were burned in 3 condition at natural burn, 500 °C and 1,050 °C, and melt in formula $20 \text{ Na}_2\text{O} : 1.0 \text{ Al}_2\text{O}_3 : 13 \text{ B}_2\text{O}_3 : 6.3 \text{ CaO} : 0.2 \text{ Sb}_2\text{O}_3 : 4.5 \text{ BaO} : 55\text{SiO}_2$, by using local rice husk ash as a SiO_2 are starting materials. The results found that, the density and refractive index are increased, with higher temperature of rice husk burning. The absorption peaks of glass samples in ultraviolet region are obtained, these results can found in silicate glass system.

The dark blue color glasses are melts from 1050 °C ashes, and compare with Aowmanow sand in formula $20 \text{ Na}_2\text{O} : 1.0 \text{ Al}_2\text{O}_3 : 13 \text{ B}_2\text{O}_3 : 6.3 \text{ CaO} : 0.2 \text{ Sb}_2\text{O}_3 : 4.5 \text{ BaO} : (55 - X)(\text{SiO}_2) : \text{XCoO}$ (where X are mole percent of CoO in glass matrix equal to 0.00, 0.01, 0.02, 0.03, 0.04 and 0.05). The results not found the relation of density and refractive index of glass with CoO content in glass matrix. From absorption spectra found that, the absorption peak are appeared around 600 nm, and peak intensity are increased, with increase CoO, correspond to $^4\text{A}_2(^4\text{F}) \rightarrow ^4\text{T}_1(^4\text{P})$ state of Co^{2+} in tetrahedral symmetry.

Keywords Glass Local rice husk ash Refractive index Density Tetrahedral

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ร้านเรือนอัญมณี 2007
ที่อยู่	อาคาร ETB หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจชุมชน ชั้น 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม
โทรศัพท์	085-108-7914 โทรสาร 034-363466 E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	คุณศิริศ สุวรรณเกิด ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





การปรับปรุงผลผลิตภาพของกระบวนการผลิตแจกันดินเผา กรณีศึกษา ผลิตภัณฑ์ OTOP ของ กลุ่มพัฒนาเครื่องปั้นดินเผาบ้านปากห้วยวังนอง จ.อุบลราชธานี

Productivity Improvement for Clay Craft Vast: Application in Real Case in OTOP of Ubon Ratchathani

ณัฐพร ไกรศรี¹⁾ มาวิน ไชยสัง¹⁾ เสถียร เต้าทอง¹⁾ และ เชษฐ ศรีเมตรี^{*2)}

- 1) นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
- 2) อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*
- E-mail: schesth@yahoo.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงผลผลิตภาพ (Productivity) ของกระบวนการผลิตแจกันดินเผากลุ่มพัฒนาเครื่องปั้นดินเผาบ้านปากห้วยวังนอง จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งจากการสำรวจสภาพปัญหาเบื้องต้น คณะผู้วิจัยและผู้ประกอบการได้ตัดสินใจคัดเลือกประเด็นที่จะดำเนินการปรับปรุงผลผลิตภาพ 3 ประเด็น คือ (1) ปัญหาด้านสภาพความปลอดภัยในการทำงาน (2) ปัญหาด้านคุณภาพ และ (3) การปรับปรุงด้านพื้นที่ในกระบวนการผลิต จากนั้นคณะผู้วิจัยได้ดำเนินการประเมินความเสี่ยงการเกิดอุบัติเหตุในการทำงานและดำเนินการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอันตราย (Safeguard) ในเครื่องปั้นดิน นอกจากนี้คณะผู้วิจัยยังได้ดำเนินการปรับปรุงผลผลิตภาพด้านคุณภาพโดยใช้แนวทางการดำเนินกิจกรรมกลุ่มคุณภาพ (QCC: Quality Control Circle) และใช้เครื่องมือคุณภาพ (QC Tool) ในการวิเคราะห์ปัญหาและดำเนินการปรับปรุงผลการดำเนินการพบว่าของเสียในกระบวนการผลิตลดลง ในส่วนการปรับปรุงด้านพื้นที่ในกระบวนการผลิต ผลการดำเนินการสามารถลดระยะทางในการเคลื่อนที่ของชิ้นงานลงได้จากเดิมร้อยละ 40.2

คำสำคัญ การปรับปรุงผลผลิตภาพ การเพิ่มผลผลิตภาพ การเพิ่มผลผลิต เครื่องปั้นดินเผา
แจกันดินเผา สินค้า OTOP

Abstract

This research is aimed to improving the productivity of clay craft vast production at Ban Pak Huaywangnong, Ubon Ratchathani. After preliminary study, researchers and owner selected 3 problems including (1) Safety issue, (2) Quality issue, and (3) Area improvement issue. Then, researchers had done the risk assessment and installed safeguard for clay grinder machine. Moreover, researchers had applied the Quality Control Circle (QCC) activity and QC Tools to investigate root cause and solve the quality problems. After an improvement action was taken, number of nonconformity parts was reduced. In addition, after improved area issue, the distance of parts movement was reduced 40.2%.

Keywords Productivity improvement Productivity Process efficiency improvement Clay craft Clay craft vast OTOP



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มพัฒนาเครื่องปั้นดินเผาบ้านปากห้วยวังนอง
ที่อยู่	110 หมู่ที่ 1 บ้านปากห้วยวังนอง ตำบลปทุม อำเภอมือเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000
โทรศัพท์	084-824 7035 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นายสมหมาย สหสจันทร ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตของ ผลิตภัณฑ์ผ้าไหมมัดหมี่ :

กรณีศึกษากลุ่มทอผ้าหนองหลวง หมู่ 3 บ้านหนองบ่อ จังหวัดอุบลราชธานี

Improving Production Efficiency of Thai Traditional Silk : A Case Study in Ban Nong-Bor, Ubon Ratchathani

วุฒิไกร จันทร์พวง ¹⁾ เวชสุวรรณ จันทร์พวง ¹⁾ สราวุธ ไชยเสรีฐ ¹⁾ และ นันทพงศ์ นันทสำเริง ^{*2)}

1) นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

2) อาจารย์สาขาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*

E-mail: nnanthas@yahoo.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมกับกระบวนการทอผ้าไหมมัดหมี่แบบดั้งเดิมของจังหวัดอุบลราชธานี โดยจากการสำรวจสภาพปัญหาเบื้องต้นพบว่ากระบวนการผลิตขาดประสิทธิภาพจากปัญหาหลักคือ (1) กำลังการผลิตไม่เพียงพอ, (2) ขาดมาตรฐานการทำงานที่ชัดเจน และ (3) มีข้อเสียในกระบวนการผลิตบ่อยครั้ง คณะผู้วิจัยได้ทำการเพิ่มกำลังการผลิตโดยกำจัดความสูญเปล่าที่เกิดจากการรอคอยเนื่องจากอุปกรณ์การปฏิบัติงานไม่เพียงพอ และสร้างมาตรฐานการทำงานที่ชัดเจน นอกจากนี้ยังได้ออกแบบและสร้างอุปกรณ์ป้องกันความผิดพลาดในกระบวนการทอไหมอีกด้วย ผลการปรับปรุงกระบวนการพบว่าประสิทธิภาพของกระบวนการทอผ้าไหมมัดหมี่มีค่าเพิ่มมากขึ้น โดยค่าประสิทธิภาพด้านแรงงานของกระบวนการที่เพิ่มขึ้นได้แก่กระบวนการทอผ้าไหม กระบวนการย้อมเครื่อง และกระบวนการย้อมหมี่ ในส่วนของอุปกรณ์ป้องกันความผิดพลาดที่สร้างขึ้น พบว่าสามารถป้องกันไหมดรอ้งได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำสำคัญ การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต การเพิ่มผลผลิต การเพิ่มผลิตภาพ ผ้าไหมมัดหมี่
ผลิตภัณฑ์ชุมชน

Abstract

This study is the application of industrial management theory with the traditional process of Thai silk production in Ubon Ratchathani. The preliminary survey shown that the former process had poor efficiency due to (1) insufficient production capacity, (2) lack of standardization, (3) a lot of defects. Therefore, we improved the process efficiency by eliminated delay time due to inadequate of production tools, established the standard of operations, and designed and implemented poka-yoke system for silk arrangement process. Productivity of some processes was increased after implemented all improvement actions as described above and poka-yoke system is work properly and can protect the error in the process as well.

Keywords Production efficiency Productivity improvement

Traditional Thai “Mudmee” silk OTOP



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มร่วมใจพัฒนา
ที่อยู่	119 หมู่ 3 บ้านหนองบ่อ ตำบลหนองบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000
โทรศัพท์	- โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางอุษา ศิลาโชติ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การปรับปรุงประสิทธิภาพในกระบวนการ ผลิตถังขยะจากยางรถยนต์เก่า

Improving Process Efficiency for Trash Production from Recycle Tire

ธีรพงศ์ คำแหง ¹⁾ ครรชิต ทองอินทร์ ¹⁾ เชิดชัย คงราช ¹⁾ และ นันทพงศ์ นันทสำเริง ^{*2)}

1) นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

2) อาจารย์สาขาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*

E-mail : nnanthas@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตถังขยะจากยางรถยนต์เก่าของร้านหมัวยรีไซเคิลยาง จ.อุบลราชธานี โดยมุ่งแก้ปัญหาหลักในการผลิต 2 ประการคือ (1) กำลังการผลิตไม่เพียงพอ และ (2) สภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัย โดยได้มีการบูรณาการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมได้แก่ การหาขอบเวลาในการทำงานมาตรฐาน การสร้างแผนภูมิเส้นด้ายเพื่อวิเคราะห์ทางเคลื่อนที่ไม่จำเป็น การชี้บ่งและประเมินความเสี่ยงด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และการจัดการระบบบำรุงรักษาเครื่องจักร ผลจากการปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตสามารถลดระยะเวลาในการเคลื่อนที่จากเดิมลงได้ 3.8 เมตร คิดเป็น 16% ของระยะทางเดิม และลดเวลาในการทำงานได้ 170 วินาที คิดเป็น 44% นอกจากนี้ยังสามารถลดความเสี่ยงด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยจากทุกกิจกรรมในกระบวนการผลิตลงให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ทั้งหมด

คำสำคัญ การเพิ่มผลผลิต การปรับปรุงประสิทธิภาพในการผลิต กลไกป้องกันความผิดพลาด การออกแบบกระบวนการผลิต ถังขยะจากยางรถยนต์เก่า

Abstract

The purpose of this research is to increase process efficiency of recycle trash production of Muay Recycle Shop in Ubon Ratchathani. Researchers focused on 2 major problems including (1) Insufficiency production capacity , and (2) Unsafe

operating conditions. The problem solving process was integrated several knowledge and theoretical of industrial management such as work measurement, string diagram, occupational health and safety (OH&S) risk assessment, and machine maintenance. After improvement, the total distance of movement can be reduced 3.8 meters or 16% reduction, total cycle time can be reduced 170 seconds or 44% reduction , and OH&S risk can be reduced to acceptable level for all activities.

Keywords Productivity improvement Production efficiency improvement
Poka-Yoke process design Recycle trash



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ร้านหมัวยรีไซเคิลยาง
ที่อยู่	273 หมู่ 3 บ้านทุ่งขามใหญ่ ถนนแจ้งสนิท ตำบลหนองซอน อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000
โทรศัพท์	08-9628-6649 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางวงศ์เดือน เชื้อชัย ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ควบคุมโดยโซล่าเซลล์

ไพรวรรณ สงส¹⁾ อภิชาติ หาญกล้า¹⁾ ทักษิณา ต้นสิน¹⁾ นายสนธยา เกาะสมบัติ²⁾

1) คณะผู้วิจัย 2) อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ

ภาควิชา เทคโนโลยีไฟฟ้า คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

E-mail address:gawsombat@yahoo.co.th

โทรศัพท์ 0-4535-2000 ต่อ 1715

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ออกแบบและสร้างเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ควบคุมโดยโซล่าเซลล์ โดยการให้ความร้อนใช้ความร้อนจากดวงอาทิตย์ มีกระจกเป็นตัวรับความร้อนด้านบน พนักภายในของเครื่องทาสีดำเพื่อเป็นตัวดูดกลืนความร้อนด้านล่างของเครื่องใช้ไม้หุ้มด้วยแผ่นสังกะสีหนาด้านบนสังกะสีปิดทับด้วยแผ่นฉนวนกันความร้อน ควบคุมอุณหภูมิและความชื้นภายในโดยใช้พัดลม แหล่งพลังงานของชุดควบคุมได้จากแผงโซล่าเซลล์ การตรวจจับความอุณหภูมิและความชื้นใช้ไอซีในการตรวจจับ สามารถเลื่อนลิ้นชักตะแกรงออกทางด้านหน้า ขนาดของเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์ กว้าง 1 เมตร ยาว 2 เมตร สูง 0.50 เมตร จากการทดสอบเก็บข้อมูลอุณหภูมิภายในเครื่องอบสูงสุดได้ 70°C (ที่สภาพแวดล้อมอุณหภูมิ dry bulb 20°C ความชื้นสัมพัทธ์ 66 %) ส่วนการทดลองอบพริก ตัวอย่างของพริกที่ใช้คือพริกแดง จำนวน 1 kg สามารถทำให้ความชื้นของพริกลดลงที่ 30.11 wb เวลาที่ใช้ของเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์คือ 17 ชั่วโมง ถ้าใช้วิธีการตากแบบธรรมชาติใช้เวลา 38 ชั่วโมง ใช้เวลาลดน้อยลงคิดเป็น 44.73 เปอร์เซ็นต์

Abstract

The objective of this research is for studying, designing and making a sunlight dryer machine controlled by solar cell, using the heat from the sun. The glass at the top of the fumigator is a heat receiver. The wall within the fumigator coloured black for absorbing the heat. At the bottom of the dryer, there is the wood covered the think tinplate closed by the electric insulator the heat. The fan has been control the temperature and the moistness. And the energy of this controller comes from the stall

of solar cell. So that the temperature and the moistness are detected by the integrated circuit. The drawer can be moved out the front of this fumigator is 1 meter wide, 2 meter long and 0.50 meter high from this test, The temperature within this dryer machine is 70 °C top most (at the temperature environment dry bulb 20 °C relative humidity 66%) As for the testing of baking chillis, red chillis 1 kg, can make the moistness down at 30.11 Wb. It took 17 hours for this testing, 38 hours for shining upon nature, saving the 44.73 %



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ ที่อยู่	กลุ่มปลูกพริกแปรรูป เลขที่ 4 หมู่ 7 บ้านโชคชัย ตำบลนาเจริญ อำเภอดงเจริญ จังหวัดอุบลราชธานี
โทรศัพท์	- โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นายบุญศรี นามเจริญ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





ระบบประมวลข้อมูลสารสนเทศ ทางการตลาดแบบเชื่อมต่อระบบเครือข่าย สำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

The Marketing Intelligence Online system for SMEs business

ณัฐวุฒิ อินตา¹⁾ นวพงษ์ ภัทรวินตไพบูลย์¹⁾ สุรเชษฐ์ กุลชัย¹⁾ และ ชัยวุฒิ โกเมศ^{*2)}
คณะผู้วิจัย¹⁾ และ หัวหน้าโครงการวิจัย^{*2)}

- 1) สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
- 2) สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง*

*E-mail: Chaivut.z@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อวิเคราะห์และออกแบบพัฒนาระบบสารสนเทศช่วยตัดสินใจในการดำเนินธุรกิจ โดยอาศัยความรู้เรื่องพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และความสามารถในการจัดการเนื้อหาผ่านเว็บไซต์ ซึ่งระบบที่พัฒนาขึ้นทำงานบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต การพัฒนาอยู่ในรูปแบบของเว็บแอปพลิเคชัน (web application) โดยใช้ MySQL Server เป็นระบบฐานข้อมูลและใช้ภาษาพีเอชพี (PHP) เป็นตัวประมวลผล ระบบสามารถจัดเก็บข้อมูลการขายสินค้า และสามารถวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการวางแผนการตลาด มีส่วนของผู้สมาชิกแบ่งเป็นสองกลุ่มได้แก่ กลุ่มร้านค้าที่ต้องการสร้างร้านค้าในระบบ ซึ่งสามารถเลือกรูปแบบหน้าร้านในแบบที่ต้องการ มีการรักษาความปลอดภัยในการเรียกดูข้อมูล การกำหนดรูปแบบการขาย รายงานการขายและแนวโน้มตลาด และกลุ่มลูกค้าซึ่งสามารถเข้าไปสั่งซื้อสินค้าจากร้านต่างๆที่เป็นสมาชิกในระบบ

ผลการการประเมินความพึงพอใจจากกลุ่มผู้ใช้งานจากระบบที่พัฒนาขึ้น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ระดับพอใจมาก การประเมินด้านประสิทธิภาพของระบบได้แก่ เทคนิคที่ใช้ในการพัฒนาระบบ กระบวนการทำงาน และผลลัพธ์ที่ได้จากระบบ ได้ผ่านการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งมีผลการประเมินค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ระดับดี

คำสำคัญ เว็บแอปพลิเคชัน ข้อมูลสารสนเทศทางการตลาด

ข้อมูลการซื้อขาย ธุรกิจSME สถิติ

Abstract

This research aims at analysing, designing and implementing a web-based decision support system that helps with business management. The research involves the use of knowledge in both e-commerce and web technology. The system was developed using MySQL Server as a database and PHP as a programming language. It is capable of storing and analysing sale data in order to produce statistical data that can support the decision made for marketing planning. In addition, the system consists of two sub-systems. The first sub-system was created for the users who wish to set up an online store. The system allows this group of users to be able to choose a specific type of the store, to decide on the sale category, to view the sale data and to generate the sale report securely. The second sub-system was created for the customers who wish to place an order for the online stores appearing in the system.

The evaluation of the system shows that both groups of users felt highly satisfied with the functionalities of the system. The assessment of the system efficiency (e.g. the techniques used in the development of the system and the system outcome) which was evaluated by the experts in the field demonstrates the good results.

Keywords Web applications Information of marketing Buy and sell
SMEs Statistics

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	เขलगษ์บ้านขนม
ที่อยู่	164 ถนนสุขสวัสดิ์ 4 ตำบลพระบาท อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100
โทรศัพท์	054-316741 081-5961596 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	คุณวรารักษ์ เป็กทอง ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





ระบบสารสนเทศเพื่อการประชาสัมพันธ์และการตลาด โรงเรียนกิตติคมเทคโนโลยี

Information Technology System for Public Relations and Marketing of Kittikhom Technology School

ภาวิณี พินิจ ¹⁾ ศรินทรา ศรียอด ¹⁾ สุคนธ์ทิพย์ สุภาจันทร์ ²⁾

ผู้วิจัย ¹⁾ หัวหน้าโครงการ ²⁾

โปรแกรมวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพาง

บทคัดย่อ

การศึกษาระบบสารสนเทศเพื่อการประชาสัมพันธ์และการตลาดโรงเรียนกิตติคมเทคโนโลยีในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างระบบสารสนเทศเพื่อการประชาสัมพันธ์และการตลาดโรงเรียนกิตติคมเทคโนโลยี โดยมีการจัดทำเว็บไซต์ในการประชาสัมพันธ์ สมัครเรียน การเพิ่ม ลบ และค้นหาข้อมูล ผ่านเว็บไซต์ และตรวจสอบข้อมูลผ่านเว็บไซต์ เพื่อให้เกิดความสะดวก รวดเร็ว

ในการศึกษา และเก็บรวบรวมข้อมูล เริ่มจากการรวบรวมข้อมูลและสอบถามความต้องการจากโรงเรียนกิตติคมเทคโนโลยี และนำมาพัฒนาระบบสารสนเทศ โดยใช้โปรแกรม PHP ในการจัดการฐานข้อมูล และใช้โปรแกรม Internet Explorer ในการแสดงผลและประชาสัมพันธ์

ผลของการศึกษาและวิจัย พบว่า การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการประชาสัมพันธ์และการตลาดโรงเรียนกิตติคมเทคโนโลยี มีความสะดวกต่อการใช้งานในการประชาสัมพันธ์ และการค้นหาข้อมูล ทำให้ได้รับสารสนเทศที่มีความถูกต้อง รวดเร็วและช่วยลดขั้นตอนในการทำงานลง มีความน่าเชื่อถือในการทำงาน และมีประสิทธิภาพในการใช้งานมากขึ้น

คำสำคัญ ข้อมูล ระบบสารสนเทศ เทคโนโลยีสารสนเทศ การพัฒนาระบบสารสนเทศ

โฮมเพจ ฐานข้อมูล

Abstract

The purpose of the study of information technology system for public relations and marketing of Kittikhom Technology (School) was to construct an information technology system for public relations and marketing of Kittikhom Technology (School) through website for rapid application of public relations, enrolment application, adding, deleting and searching for information through website, and data checking through website.

The study and data collection were by collecting data pertaining to study and the user's requirement (Kittikhom Technology (School)). The development of the information technology system was by using PHP program for data management and the Internet Explorer program for display and public relations.

The result of the study and research found that the information technology system for public relations and marketing of Kittikhom Technology (School) developed was convenient to use for public relations and data searching resulting in accurate and rapid information transfer, reducing working steps, more reliability and work efficiency.

Keywords Information system Information technology
Homepage Database

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิชาหลัก	โรงเรียนกิตติคมเทคโนโลยี
ที่อยู่	144/21 ถนนพหลโยธิน ตำบลสวนดอก อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
โทรศัพท์	054-228335 โทรสาร 054-228090
	E-mail naresping@hotmail.com
ผู้รับผิดชอบ	นายณเรศร์ กิงการวัฒน์ ตำแหน่ง -





ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการสำหรับธุรกิจ ร้านอินเทอร์เน็ตคอมพิวเตอร์

Information Technology System for Business Management of The Intrand Computer

ดวงกมล รักธีรภาพ¹⁾ จีรนนท์ ปิงวงวาน¹⁾ พัทธพร เพชรมณี¹⁾ สุคนธ์ทิพย์ สุภาจันทร์²⁾
ผู้วิจัย¹⁾ หัวหน้าโครงการ²⁾

โปรแกรมวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บทคัดย่อ

จากการศึกษาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการสำหรับธุรกิจของร้านอินเทอร์เน็ตคอมพิวเตอร์ มีวัตถุประสงค์ เพื่อจัดทำระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการสำหรับธุรกิจของร้านอินเทอร์เน็ตคอมพิวเตอร์ โดยจากการศึกษาพบว่าระบบเดิมคือการจัดการภายในร้านในรูปแบบเอกสารที่ใช้การเขียนด้วยมือ ทั้งในเรื่องของการเก็บข้อมูลลูกค้า ข้อมูลสินค้า การออกเอกสารสำหรับการส่งสินค้า และใบเสร็จรับเงิน รวมถึงรายงานการขาย การซ่อม และคลังสินค้า ทำให้การตรวจสอบข้อมูลสินค้าเป็นไปได้ยาก เกิดความผิดพลาดได้ง่าย ขาดความสะดวกในการซื้อขายสินค้า และอาจทำให้ข้อมูลทางร้านสูญหายได้ เมื่อนำระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการสำหรับธุรกิจของร้านอินเทอร์เน็ตคอมพิวเตอร์เข้ามาใช้ทั้งทางด้าน การขายสินค้า การรับซ่อมสินค้า ระบบสินค้าคงคลัง ระบบฐานข้อมูลลูกค้า และสรุปการขายต่าง ๆ จะช่วยในการลดความซ้ำซ้อนในการจัดการข้อมูลทางธุรกิจ ทำให้การตัดสินใจกระทำได้อย่างแม่นยำ ก่อให้เกิดประสิทธิภาพในการดำเนินธุรกิจ รวมทั้งสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับธุรกิจอื่น ๆ ให้เกิดประโยชน์ต่อธุรกิจการขายในปัจจุบัน ส่งผลถึงสภาพเศรษฐกิจที่ดีของประเทศ

คำสำคัญ ข้อมูล สารสนเทศ การประมวลผลข้อมูล ระบบฐานข้อมูล

Abstract

The purpose of the utilization study of Information Technology System for Business Management of The Intrand Computer Store is to set up information technology for business management and replace the old system using hand-written

documents for customer data, goods data, shipping, receipt writing, sale reports, repair records and stock records. The hand-written system is difficult for goods data checking, mistakes can be easily made, inconvenient and may cause information loss. The use of information technology system in place of the old system will reduce management work repetition, and more accurate decision making which will make more efficient business expenditure. The use of information technology system can also adapted for use in other sale business which will benefit the economy of the country.

Keywords Data information Data processing Database system

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	อินเทอร์เน็ตคอมพิวเตอร์
ที่อยู่	258/4 ถนนทิพย์ช้าง ตำบลสวนดอก อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
โทรศัพท์	054-316741 081-5961596 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นายชูชาติ แววกระโทก ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





En5009001

เครื่องอบเปลือกมะพร้าว

Coconut Husk Roaster

เกษม เพชรตาด คมกริช ยอดคำ ทศพงษ์ สีมี่งาม

ณรงค์ฤทธิ์ รุ่งเรืองสมบัติ วิโรจน์ โชคอุดมชัย

สาขาเทคโนโลยีการผลิต ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของโครงการเป็นการออกแบบเพื่อสร้างเครื่องอบเปลือกมะพร้าวที่หันเป็นชิ้นขนาดกว้าง 2 เซนติ- เมตร ยาว 3 เซนติเมตร โดยประมาณความหนาเท่ากับเปลือกมะพร้าวที่ปอกมาได้ต้องการอบเปลือกมะพร้าวให้มีสีดำ ซึ่งผู้ประกอบการส่งออกวัสดุสำหรับเพาะเลี้ยงกล้วยไม้ต้องการ คณะผู้ศึกษาได้ออกแบบเครื่องอบให้สามารถปิด-เปิดอากาศได้ ใช้แก๊ส LPG เป็นเชื้อเพลิงสำหรับผลิตความร้อนสู่ถังอบ เครื่องอบมีขนาดกว้าง 130 เซนติเมตร ยาว 190 เซนติเมตร สูง 188 เซนติเมตร ใช้มอเตอร์กระแสสลับ 220 V ขนาด 2 แรงม้าเป็นต้นกำลังขับเคลื่อนให้ถังอบหมุนด้วยความเร็ว 9 รอบต่อนาที ถังอบบรรจุเปลือกมะพร้าวหันได้ครั้งละไม่เกิน 40 กิโลกรัม อุณหภูมิที่ใช้ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลาในการอบ 75-90 นาที ในการอบต่อครั้งใช้แก๊ส LPG ไป 2.0 กิโลกรัม ใช้กระแสไฟฟ้า 0.75 หน่วย รวมค่าแก๊สและกระแสไฟฟ้าเป็นเงิน 43 บาท เครื่องอบเปลือกมะพร้าวสามารถอบเปลี่ยนสีเปลือกมะพร้าวให้เป็นสีดำเหมือนถ่านตามที่ต้องการ โดยซึ่งน้ำหนักผลผลิตที่ได้จากการอบแล้ว ได้เปลือกมะพร้าวที่มีสีดำ 32 กิโลกรัม เป็นผงจากเปลือกมะพร้าว 2 กิโลกรัม น้ำหนักขาดไป 6 กิโลกรัม จากการกลายเป็นไอของความชื้นที่มากับเปลือกมะพร้าวก่อนอบ ได้ส่งเปลือกมะพร้าวอบไปให้ลูกค้าชาวต่างประเทศประเมินและผู้ประกอบการประเมินแล้ว ผลผลิตที่ได้จากเครื่องเป็นที่พึงพอใจ

คำสำคัญ อบเปลือกมะพร้าว หั่น สีดำ

Abstract

The purpose of this project is to design and build a coconut husk roaster for coconut husks with the approximate size 2x3 cm. with the thickness equal to the coconut husks. We want to roast the coconut husk to a black color in respond to an orchid plant material exporter. The study team designed over for roasting that be

controlled air. This machine uses LPG to heat the over. The machine size is 130 cm. wide, 190 cm. long and 188 cm. high. Motor 220V. 2H.P. drive the over with a speed of 9 r.p.m. The over can load 40 kilogram of coconut husk. The rate of consumption is one time with temperature of LPG gas 100-130o , for 75-90 minutes. The cost of the gas 2.0 kilograms and 0.75 unite of electricity. The cost of the LPG gas and electricity is 43 Baht. The result of this study coloring the machine can roast black the coconut husk similar to the charcoal. The out put of the product is 32 kilograms of roasted husk and coconut husk dust was 2 kilograms. After roasting the weight loss from the coconut husk moisture was 6 kilograms to feed back from the exporter and forience consumers that they expected the coconut husk be roasted.



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ส่งออกเปลือกมะพร้าว
ที่อยู่	เลขที่ 135 หมู่ที่ 6 ตำบลธรรมเสน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120
โทรศัพท์	08-1178-7152 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางสุภาวดี ชำรงขวัญดีกุล ตำแหน่ง ผู้ประกอบการ





เครื่องผ่าและเหวี่ยงแยกน้ำเสาวรส

Split and Separator of Spinning Passion Fruit Juice Machine

นายชาติรี ทับนาค¹⁾ นายภาคภูมิ บุญเรือง¹⁾ นายวิชา จันทะคำ¹⁾

นายอภิเดช สันตวงศ์¹⁾ นายสมเดช ศิริโสภณ^{*2)}

- 1) นักศึกษาศาสาเทคโนโลยีการผลิต ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
- 2) อาจารย์สาขาเทคโนโลยีการผลิต ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์*

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของโครงการเป็นการออกแบบเพื่อสร้างชุดผ่าและเหวี่ยงแยกน้ำเสาวรสให้อยู่ในเครื่องเดียวกัน ขนาดความกว้าง 65 เซนติเมตร ความยาว 95 เซนติเมตร สูง 140 เซนติเมตร เครื่องสามารถผ่าผลเสาวรสออกเป็นแว่นๆ ลงสู่ชุดถังเหวี่ยงแยกน้ำเสาวรสได้ประมาณ 120 กิโลกรัมต่อชั่วโมง โดยใช้มอเตอร์ขนาด 1.5 แรงม้าเป็นต้นกำลัง ชุดหั่นเสาวรสเป็นใบมีดกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 17 เซนติเมตรจำนวน 10 ใบ ความเร็วรอบใบมีด 1,440 รอบต่อนาที ชุดเหวี่ยงเป็นตะแกรงทรงกรวย ความเอียง 71 องศา ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางด้านบน 35 เซนติเมตร ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางด้านล่าง 8 เซนติเมตร ความเร็วรอบชุดเหวี่ยงแยก 850 รอบต่อนาที จากการทดสอบสมรรถนะของเครื่อง เครื่องสามารถหั่นและเหวี่ยงแยกน้ำเสาวรสได้ 120 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ใช้พลังงานไฟฟ้า 0.75 หน่วย คิดเป็นค่ากระแสไฟฟ้า 12 บาทต่อชั่วโมง ผลการทดสอบประสิทธิภาพโดยกลุ่มเกษตรกรชุมชนอำเภอเขาค้อ จังหวัด - เพชรบูรณ์ พบว่าเครื่องหั่นและเหวี่ยงแยกน้ำเสาวรสสามารถทำงานได้ตามจุดประสงค์ น้ำเสาวรสเข้มข้นที่ได้มีคุณภาพ สะอาด สามารถติดตะแกรงคัดแยกสิ่งที่ไม่ต้องการออกและจากการส่งน้ำเสาวรสเข้มข้นให้กับโรงงานผลิตน้ำผลไม้พร้อมดื่มประเมินปรากฏว่าน้ำเสาวรสเข้มข้นสะอาด มีสีตามธรรมชาติมีกลิ่นหอมและมีรสชาติเปรี้ยวอมหวานตามต้องการ

คำสำคัญ ผ่า เหวี่ยงแยกน้ำเสาวรส

Abstract

The purpose of this study is to design and build a split and separator for a spinning passion fruit juice machine in one unit. The size of this machine is 65 cm. wide, 95 cm. long, 140 cm. high. This machine can slice and spin passion fruit to separate the passion fruit juice on average 120 kilogram per hour. The machine motor is 1.5 H.P., slices by 10 blades of 17 cm. diameter. The speed of the blades is 1440 r.p.m. Spinning setting in a taper sieve shape, 71 degree taper, 35 cm. top diameter, 8 cm. below diameter, The speed of spinning set at 850 r.p.m. The result of the efficiency of splitting and separating of the spinning passion fruit juice machine is this it can slice and spine 120 kgms. of passion fruit juice, electric power 0.75 unite consumption, calculated at 12 bath per hour User test was by agriculture community at Ampour Kaokor Phetchabun Province. This machine can achieve the purpose to clean and concentrate passion fruit juice. A screen can be attached to separate only passion fruit juice from seed was fruit juice manufactory accepted that the passion fruit juice was clean and concentrate with a natural color and smell sour and sweet need.



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มเกษตรชุมชน อ.เขาค้อ
ที่อยู่	2 หมู่ 7 บ้านมาตุลี ตำบลหนองแม่นา อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ 67110
โทรศัพท์	089-2003589 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางสาวนาวิชา แก้วเจริญ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การเพิ่มประสิทธิภาพเตาอบถ่านอัดแท่ง

Efficiency Enhancement for Crushed Extruded Charcoal Dryer

วิโรจน์ บุญเป็ง¹⁾ อนันตชัย พนาทรัพย์ศิริ¹⁾ อรรถวิทย์ เดชอุปการ¹⁾

ดุสิตร์ คำมูล²⁾ และประสงค์ หน่อแก้ว^{*2)}

ผู้วิจัย¹⁾ ผู้ช่วยหัวหน้าโครงการ²⁾ และ หัวหน้าโครงการ^{*2)}

1) นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการผลิต คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

2) อาจารย์สาขาเทคโนโลยีการผลิต คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

E-mail : prasong_cb@hotmail.com

บทคัดย่อ

โครงการเพิ่มประสิทธิภาพเตาอบถ่านอัดแท่ง มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพเตาอบถ่านอัดแท่ง โดยเปรียบเทียบวิธีการอบถ่านด้วยเตาอบที่ใช้แบบเดิมกับเตาอบที่ได้รับการปรับปรุง จากทฤษฎีการอบแห้งและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องพบว่าปัจจัยที่มีผลต่อการอบแห้งมีหลายปัจจัย ปัจจัยสำคัญคือการสูญเสียความร้อนผ่านทางผนังเตา ซึ่งทำให้อุณหภูมิภายในเตาอบต่ำ ทำให้การอบแห้งช้าและไม่ประหยัดพลังงาน ทางผู้จัดทำโครงการจึงดำเนินการปรับปรุงเตาอบที่บุผนังเตาด้วยฉนวนเส้นใยเซรามิกชั้นใหม่ ซึ่งผนังเตาจะมีคุณสมบัติเป็นฉนวนกั้นความร้อนได้ดียิ่งขึ้น

จากการทดลองเปรียบเทียบประสิทธิภาพ เตาอบแบบเดิมกับเตาอบที่ปรับปรุงใหม่ พบว่าปริมาณการใช้แก๊สเชื้อเพลิงลดลง 29 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 48.3 และระยะเวลาในการอบความชื้นลดลง 8 ชั่วโมงคิดเป็นร้อยละ 40

คำสำคัญ ถ่านอัดแท่ง ประสิทธิภาพ เตาอบ ความชื้น แก๊สหุงต้ม

Abstract

Project to efficiency enhancement for crushed extruded charcoal dryer had the objective to efficiency enhancement for crushed extruded charcoal dryer by comparing original dryer with improved dryer. From the theory of baked dry dryer and concerned

researches it was found that many factors affect baked dry dryer. An important factor is heat loss through dryer walls which makes temperatures inside the dryer low. This makes the baked dry slow and does not save the energy. The project planness improved the dryer by lining the dryer walls with ceramic fibre so they could keep the heat better.

From the experiment comparing the original dryer with the new, improved dryer, it was found that the amount of gas used was reduced 29 kilograms or 48.3% and the period of baking was reduced 8 hours or 40% .

Keywords Crushed and extruded charcoal Dryer efficiency Humidity
Liquefied petroleum gas (LPG)



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิชาหลัก	เจริญวัฒน์ ถ่านอัดแท่ง
ที่อยู่	502 หมู่ 2 ตำบลกล้ายาง อำเภอมือง จังหวัดลำปาง รหัสไปรษณีย์ 52000
โทรศัพท์	089- 7578772 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางสุภาพ หอมแก่นจันทร์ ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





การออกแบบชุดมิดแคะสลักเทียนพรรษา

The Design of Knife for Candle Sculpture

จิตติพงษ์ ดีด้วยชาติ อุทิศ กิตติพันธ์¹⁾ และ เซาวลิต สิมสวย์^{*2)}
ผู้วิจัย¹⁾ และ หัวหน้าโครงการ^{*2)}

1) ภาควิชาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

2) *อาจารย์ภาควิชาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

E-mail: Utid_industrialdesign@hotmail.com,

thitipong.id@hotmail.com, Simchaow@hotmail.com*

บทคัดย่อ

ประเพณีแห่เทียนเข้าพรรษาเป็นอีกประเพณีหนึ่งที่สำคัญของไทย ทุกวันเข้าพรรษา จะมีการทำบุญตักบาตร และนำเทียนไปถวายพระสงฆ์เพื่อให้พระสงฆ์ได้ใช้ในการจุด เพื่อศึกษาพระธรรมตามหลักพุทธศาสนาในช่วงวันเข้าพรรษา จะมีการปฏิบัติสืบต่อกันมาเรื่อยๆ จนเกิดเป็นขบวนแห่เทียนพรรษาที่ใหญ่ขึ้นทุกปีๆ ปัจจุบันจะมีการจัดประกวดเทียนพรรษา ในการทำเทียนพรรษานั้นก่อนที่จะมาเป็นเทียนพรรษาอันสวยงามได้นั้น เกิดจากการร่วมแรง ร่วมใจ ของชาวบ้านในชุมชน และวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำ มิดแคะสลัก เทียนพรรษาก็เป็นอีกหนึ่งอุปกรณ์หลัก ที่ใช้แกะสลักลายต่างๆบนเทียนพรรษา ให้มีความสวยงาม ซึ่งมีมิดแคะสลักเทียนพรรษาที่ใช้ในการทำนั้น ส่วนใหญ่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชาวบ้าน โดยการนำเอาอุปกรณ์ที่สามารถหามาได้นำมาดัดแปลง ทำเป็นมิดในการแกะสลักเทียนพรรษา หลังจากเสร็จจากงานประเพณีแล้ว อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำ เทียนพรรษานั้นส่วนใหญ่ จะไม่ได้ถูกเก็บรักษาให้เป็นชุดหรือส่วนเดียวกัน ทำให้สูญหายต้องทำ ขึ้นใหม่ในปีต่อไป จากที่กล่าวมาผู้จัดทำได้เล็งเห็นถึง ความสำคัญของปัญหาที่ว่า ชุดมิดที่ใช้ ในการแกะสลักเทียนพรรษาและ การจัดเก็บให้เป็นชุดเดียวกัน ดังนั้นทางคณะผู้วิจัยจึงได้จัดทำโครงการวิจัยออกแบบชุดมิดแคะสลักเทียนพรรษา เพื่อให้มีมิดแคะสลักที่เหมาะสมและมี ชุดจัดเก็บที่ดีขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์โครงการ 1) ออกแบบชุดเครื่องมือแคะสลักลวดลาย ต่างๆบนเทียนพรรษา 2) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุชุดเครื่องมือแคะสลักเทียนพรรษา การดำเนินงานผู้จัดทำได้เริ่มจากการศึกษาข้อมูลต่างๆ ทางด้านทฤษฎีและปฏิบัติจากสถานที่

จริง และศึกษาจากเอกสารข้อมูลต่างๆ ผลิตภัณฑ์ใกล้เคียงที่เกี่ยวข้อง นำมาทำการวิเคราะห์ข้อมูลแล้วทำการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ศึกษาข้อบกพร่องแก้ไขแล้วทำการเขียนแบบจริง และสรุปผล จากการศึกษาพบว่า มีดแกะสลักเทียนพรรษาที่เหมาะสมมีทั้งหมด 8 ชนิด ได้แก่ มีดปาดลาย มีดดอกลาย มีดสอดลายปากฉลาม มีดเขาะร่องลึก มีดขีดเรียบ มีดเกลตาแต่ง มีดร่างแบบ และแปรงปิด วัสดุที่ใช้ในการทำตัวมีดทำจากสแตนเลส ด้ามมีดทำจากไม้เนื้อแข็ง บรรจุภัณฑ์ทำจากไม้สักทอง ซองจัดเก็บตัวผลิตภัณฑ์มีดแกะสลักภายในทำด้วยโฟม ทากาวปิดทับด้วยผ้าสักหลาดสีแดง

Abstract

Thailand is a country of culture. The candle festival is an important culture of Thailand. In this day, there is offering food, outer robe of Buddhist monk and candles to the monks for learning Buddhist doctrine. A beautiful candle is made by the people cooperation with using the knives for candle sculpture. The knives for sculpture make use of candle texture. It is created by knowledge-base community. After the candle festival finished, the mentioned knives are disappeared. We concerned about the problem. Therefore, we performed the research about designment of set of knives for candle sculpture and package. Objectives. 1) Design set of knives for candle sculpture 2) Design package of set of knife for candle sculpture. Methods. We study the product theory and practice at research site. Data analysis with product and package design was also performed. In addition, we corrected the default then designment, drawing and result summary. Results. The knives for candle sculpture consist of 8 types. 1)A sharp knife used in cutting candle. 2)A point knife used in copying candle pattern 3)A triangle cut knife 4)A knife used in making deep scroll of candle 5)A knife used in making flat candle surface 6)A polish knife used in making smooth candle surface 7)A sketch knife used in making candle outline 8)A brush used in cleaning candle pattern.

The body and shaft of the knife make from stainless and softwood, respectively. It ,s package is covered with Suk wood and internal lining with flannel.





การศึกษากระบวนการผลิตข้าวเกรียบสับปะรด เสริมสมุนไพร

จริยากร ลิ้มไธสง อรุณรัตน์ พันผา รินดา พวงพลอย¹⁾ และ พรทวิ ธนสัมบัณณ์^{*2)}
ผู้วิจัย¹⁾ และ หัวหน้าโครงการ^{*2)}

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

* E-mail : kobzo1922@hotmail.com

บทคัดย่อ

ศึกษากระบวนการผลิตข้าวเกรียบสับปะรดเสริมสมุนไพร พบว่าอัตราส่วนของ
สับปะรดต่อแป้งมันสำปะหลังที่ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับสูงที่สุด คือ ที่ 30:70 จากนั้นนำ
ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาศึกษาอัตราส่วนของพริก ขิง และใบมะกรูด พบว่าผู้ทดสอบชิมให้
การยอมรับอัตราส่วนที่ 2:3:1 สูงที่สุด และเมื่อนำมาศึกษาอุณหภูมิและเวลาในการอบ
ที่เหมาะสม พบว่าควรใช้อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เวลา 2 ชั่วโมง อบข้าวเกรียบสับปะรด
สมุนไพร จะได้ผลิตภัณฑ์ที่ผู้ทดสอบชิมยอมรับสูงที่สุด ทั้งด้านสีปรากฏ กลิ่นรสสมุนไพร
รสสับปะรด ความกรอบ และความชอบรวมโดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 5.56, 5.33, 5.20, 6.30
และ 5.81 คะแนน ตามลำดับ

คำสำคัญ ข้าวเกรียบ สับปะรด สมุนไพร ขิง พริก ใบมะกรูด

Abstract

Herb enriched pineapple crisped-cracker processing was studied. It was found
that the highest acceptance from panelist for pineapple and tapioca flour ratio was
30:70. Studied for the ratio of chili, ginger and kaffir lime leaves showed that the
highest acceptance ratio was 2:3:1. Optimum temperature and time for roasting were
80°C and 2 hours. This resulted in the highest acceptance for colour, herb's smell and
test, pineapple test, texture, and overall acceptability with the score of 5.56, 5.33, 5.20,
6.30 and 5.8, respectively.

Keyword Crisped – Crackers Pineapple Herb Ginger Chili Kaffir lime





การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำยา ปลานิลอบแห้ง

กอบแก้ว ชันชะลี, เกตพล อ่อนเกษ ¹⁾ และ พรทิวี ธนสัมพันธ์ ^{*1)}
ผู้วิจัย ¹⁾ และ หัวหน้าโครงการ ^{*1)}

1) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

* E-mail : kobzo1922@hotmail.com

บทคัดย่อ

การพัฒนาน้ำยาปลานิลอบแห้ง พบว่าอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการผลิตน้ำยาปลานิลอบแห้งที่ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ที่อบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 6 ชั่วโมง จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาศึกษาปริมาณของกะทิผงและแป้งข้าวโพด 40/6 โดยน้ำหนัก และเมื่อศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เกล็ด และจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์สุดท้าย พบว่าค่าสี $L^* a^* b^*$ (ชนิดแห้ง) เท่ากับ 71.62, 11.07 และ 32.36 ตามลำดับ ค่าสี $L^* a^* b^*$ (ชนิดละลายน้ำ) เท่ากับ 50.64, 15.48 และ 57.56 ตามลำดับ ปริมาณความชื้น เยื่อใย โปรตีน ไขมัน และ เถ้า คิดเป็นร้อยละ 0.80, 0.40, 6.30, 30.02 และ 11.12 ตามลำดับ และจุลินทรีย์ทั้งหมด เท่ากับ 2.43 log cfu/ml ยีสต์และราไม่พบ

คำสำคัญ ปลานิล น้ำยาขนมจีน กะทิผง แป้งข้าวโพด อุณหภูมิ เวลา

Abstract

The optimum temperature and time for the production of dry tilapia gravy with the highest acceptance from test panelist were 70°C and 6 hours. The study of coconut cream powder and maize flour showed that the highest acceptance ratio were 40:6 weight by weight. It was reported that $L^* a^* b^*$ measurements for dry product were 71.62, 11.07, and 32.36 respectively. The $L^* a^* b^*$ measurements for wet product were 50.64, 15.48, and 57.56 respectively. The percentage for moisture, fiber, protein, fat and ash were 0.80, 0.40, 6.30, 30.02, and 11.12 respectively. Total micro-organisms were 2.43 log cfu/ml. Yeasts and fungi were not found in the product.

Keyword Nile tilapia curry Dried coconut powder Stabilizer



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิชาหลัก	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ปาลานิลแคดเดีย
ที่อยู่	บ้านบึงมะแลง หมู่ที่ 1 ตำบลบึงมะแลง อำเภอสว่างวีระวงศ์ จังหวัดอุบลราชธานี 34190
โทรศัพท์	045-322455 045-202244 089-0822783 โทรสาร -
ผู้รับผิดชอบ	คุณคำพัน บุญทศ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การใช้กากถั่วเหลืองและกากขิงมาทดแทน เนื้อหมูบางส่วนในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมู

ประวาร์ณา กันภัย, อเทตยา สิมมา¹⁾ และ พรทวี ธนสัมบัณณ์^{*1)}
ผู้วิจัย¹⁾ และ หัวหน้าโครงการ^{*1)}

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

E-mail : kobzo1922@hotmail.com

บทคัดย่อ

การใช้กากถั่วเหลืองและกากขิงมาทดแทนเนื้อหมูบางส่วนในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมู พบว่า อัตราส่วนระหว่างเนื้อหมู : กากถั่วเหลือง : กากขิงที่แตกต่างกัน 6 สูตร ผู้ทดสอบชิม ให้การยอมรับอัตราส่วน 40/1: 3 สูงที่สุด จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาเปรียบเทียบกับไส้กรอกทางการค้า พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับต่ำกว่าไส้กรอกทางการค้าเล็กน้อย มีปริมาณ ความชื้นไม่แตกต่างกัน มีปริมาณโปรตีน ไขมัน ต่ำกว่าไส้กรอกทางการค้า และมีปริมาณ เยื่อใยสูงที่สุด จากนั้นศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สุดท้ายโดยเก็บรักษาในสภาวะแบบ ปกติ และสุญญากาศ พบว่าการเก็บรักษาแบบสุญญากาศเก็บได้ดีกว่าปกติ เนื่องจากมีจำนวน การเพิ่มขึ้นของจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด และยีสต์ ในปริมาณที่ต่ำ และผู้ทดสอบชิมให้ การยอมรับผลิตภัณฑ์ได้เพียง 9 วัน

คำสำคัญ ไส้กรอกหมู เนื้อหมู กากถั่วเหลือง กากขิง

Abstract

Attempts to substitute pork with soybean and ginger residues to make sausages were studied. From 6 formulae tested, it was found that the most accepted ratio of pork: soybean residue: ginger residue by the panelist was 40/1:3. This product was slightly less accepted than a commercial sausage. The moisture contents of both products were not different. The product contained less protein and fat but higher fiber than the commercial product. It was found that vacuum packaging had a better shelf-life than atmospheric packaging due to a lower increase of micro-organisms and yeasts. The panelist acceptance to product was up to 9 days after packaging.

Keywords Pork sausage Pork Soybean residue Ginger residue



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ร้านแม่รัตนไส้กรอก
ที่อยู่	53/2 ตำบลวารินชำราบ อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี
โทรศัพท์	045- 266488 086-2653454 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	คุณมณีรัตน์ กันทะมา ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





การพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำสควอชลูกหม่อนผสมน้ำผึ้ง

The Development of Mulberry Squash plus Honey

ดาวประกาย ไพธิกระสังข์ ลัดดาวัลย์ จันทร์ดำ อ้อยทิพย์ อบชา และกิตติพร สุพรรณณิวัฒ*

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

E-mail : db99bri@hotmail.com

บทคัดย่อ

หม่อน (Mulberry; *Morus alba* L.) เป็นพืชที่ปลูกเพื่อใช้ประโยชน์จากใบเป็นหลัก แต่การนำผลหม่อนนำมาบริโภคสดและแปรรูปยังมีไม่มากนัก งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุขภาพชนิดใหม่จากลูกหม่อน โดยทำการผลิต น้ำสควอชลูกหม่อนผสมน้ำผึ้ง 3 สูตร คือ มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ 40 45 และ 50°Brix แล้วนำมาทดสอบทางเคมี กายภาพ พบว่า น้ำสควอชลูกหม่อนผสมน้ำผึ้งทั้ง 3 สูตร มีค่า pH และค่าสี ไม่แตกต่างกัน ค่าความหนืดสูตรที่มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ 50°Brix มีค่าสูงสุด คือ 50.13 cp ($p \leq 0.05$) ส่วนการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส พบว่า ความชอบด้านสี และรสชาติ ไม่แตกต่างกัน ส่วนการประเมินความชอบรวม พบว่า สูตรที่มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ 45°Brix ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด

จากนั้นนำสูตรที่ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด คือ สูตรที่มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ 45°Brix มาศึกษาถึงคุณภาพด้านความคงตัวของสี พบว่า ระยะเวลาการเก็บที่ 6 สัปดาห์ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีของผลิตภัณฑ์ และนำมาวิเคราะห์หาปริมาณสารประกอบฟลาโวนอยด์ ซึ่งเป็นสารที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ พบว่า มีปริมาณฟลาโวนอยด์ 26.7 mg/100 g สมมูลของกรดแกลลิก และการวิเคราะห์หากิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระโดยวิธี DPPH พบว่า น้ำสควอชลูกหม่อนผสมน้ำผึ้ง 45° Brix มีเปอร์เซ็นต์การยับยั้ง 35.51% เทียบได้กับ BHT 27.75 ppm

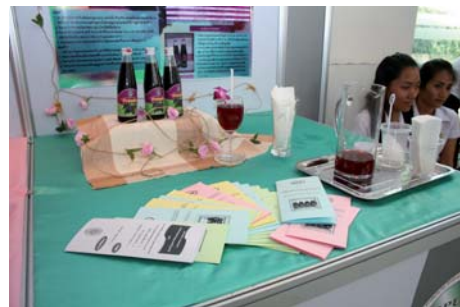
คำสำคัญ ลูกหม่อน น้ำสควอช สารต้านอนุมูลอิสระ น้ำผึ้ง พัฒนาผลิตภัณฑ์

Abstract

The purpose of this study was to develop the new functional beverage from Mulberry fruit (*Morus alba* L.). Three formulations of Mulberry Squash plus honey were prepared base on the Total Soluble Solid (TSS) 40, 45 and 50°brix. The physical, chemical and sensory properties were evaluated. It was found that an increase in TSS was not significantly affected on pH and color, but significantly affected viscosity ($p < 0.05$). Consumers ($n = 40$) used a 9-point hedonic scale to assess acceptability the TSS 45°brix formulation received the highest overall acceptability, but on the color and flavor are not significant.

Then, the highest overall acceptability (TSS 45°brix formulation) was investigate during six week storage. The result showed that color was not significant different. Antioxidative activity was determined using 2,2-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) free radical scavenging assay. The result showed that free radical scavenging was 35.51%. The flavonoid compound mean values were 26.7 mg/ 100g Gallic acid equivalent.

Keywords Mulberry Squash Antioxidant Honey Product development



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิชาหลัก	กลุ่มผลิตชาเขียวใบหม่อนคอนมดแดง
ที่อยู่	113 หมู่ที่ 4 ตำบลคอนมดแดง อำเภอคอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี 34000
โทรศัพท์	081-3211326 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	คุณอุ๋นเรือน ศิริแพทย์ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากละมุด

Production of Vinegar from Spodilla (Manilkara achras Fosberg)

ไพรัช สถานรัมย์¹⁾ วันชัย แซ่จาง¹⁾ และ สวรรยา เม่งเกร็ด^{*2)}

1) นักศึกษาโปรแกรมวิทยาศาตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

2) อาจารย์โปรแกรมวิทยาศาตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง*

E-mail: saai_ji@hotmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากละมุด ซึ่งเตรียมจากน้ำละมุดเข้มข้น และเนื้อละมุดผสมกับน้ำในอัตราส่วน 1:1 พบว่าน้ำละมุดเข้มข้นผสมกับน้ำในอัตราส่วน 1:1 ผลิตแอลกอฮอล์ได้สูงสุดเท่ากับ 12.36%จากนั้นศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างน้ำละมุดเข้มข้นต่อน้ำ ที่อัตราส่วน 1:1 1:2 1:3 1:4 และ 3:2 พบว่าอัตราส่วนที่เหมาะสมคือ 1:2 ผลิตแอลกอฮอล์ได้ดีที่สุดเท่ากับ 12.20% เมื่อทำการหมักน้ำส้มสายชูจาก *A. aceti* สายพันธุ์ 102 และ *A. pasteurianus* สายพันธุ์ 403 เป็นเวลา 10 วัน พบว่ามีค่าเปอร์เซ็นต์กรดเท่ากับ 1.04% และ 0.38%ตามลำดับ และผู้บริโภครู้สึกว่าการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น ความขุ่นใส และความชอบโดยรวมของน้ำส้มสายชูที่หมักจาก *A. pasteurianus* ไม่แตกต่างจากสูตรมาตรฐานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$)

คำสำคัญ น้ำส้มสายชู ละมุด ไวน์ อะซิโตนแบคเตอร์ ยีสต์ กรดอะซิติก

Abstract

The purpose of research was to study on the production of vinegar from sapodilla (Manikara achras Fosberg). The preparation were the ratios of concentrated sapodilla juice at 1:1 (v/v) and room temperature for 9 days. The result showed that concentrated sapodilla juice to water (1:1 (v/v)) had highest alcohol level at 12.36% . The ratios of concentrated sapodilla juice to water were varied at 1:1, 1:2, 1:3, 1:4 and

3:2, it was found that alcohol level 12.20% at 1:2 had highest alcohol level. The study was also revealed that the height level of fermentation mash containing *Acetobacter aceti* (102) and *Acetobacter pasteurianus* (403) had higher acetic acid for 10 days. It was found that acetic acid was 1.04% and 0.38% respectively. The results of Sensory evaluation showed that there was no significant difference ($p>0.05$) in color, flavor, turbidness and overall likenees, between the vinegar fermented by *A. pasteurianus* and apple cider vinegar (control).

Keywords Vinegar Sapodilla Wine *Acetobacter* sp. Yeast Acetic acid



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มแม่บ้านสตรีพัฒนาตำบลประสาทสิทธิ์
ที่อยู่	94 หมู่ 3 ตำบลประสาทสิทธิ์ อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี
โทรศัพท์	0-3224-8350 08-6037-3045 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางสาวรุ่งทิพย์ ก่อเจริญ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การพัฒนาด้กแด้ไหมอบสมุนไพรสามรส

Development Roasted Silkworms' Chrysalises with Herb in Three Mixed Flavors

บังอร เขียมไธสง¹⁾ หฤทัย แสงอ่อน¹⁾ และ สวรรยา เม้งเกร็ด^{*2)}

1) นักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

2) อาจารย์โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง*

E-mail: saai_ji@hotmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการอบด้กแด้ไหมเมื่อใช้อุณหภูมิในการอบที่ 60 70 80 และ 90°C เป็นเวลา 4 ชั่วโมง พบว่าอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการอบด้กแด้ไหม คืออุณหภูมิ 60°C เวลา 4 ชั่วโมง และน้ำปรุงรสด้กแด้ไหมที่ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุดคือสูตร C โดยใช้น้ำตาล 100 กรัม และศึกษาอายุการเก็บรักษาด้กแด้ไหมอบสมุนไพรสามรสใน กระปุกแก้ว กระปุกพลาสติก (PS) และถุงพลาสติก (PP) ที่บรรจุแบบสุญญากาศ สามารถเก็บรักษาได้น้อย 7 วันที่อุณหภูมิห้อง และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุดในการเก็บรักษาด้กแด้ไหมคือ กระปุกพลาสติกชนิด (PS) เพราะความชื้นและ a_w มีการเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด และวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี พบว่าด้กแด้ไหมมีโปรตีน 29.66% ไขมัน 33.81%

คำสำคัญ ด้กแด้ไหม สมุนไพร น้ำปรุงรสสามรส แมลงกินได้ การอบ

Abstract

This objective of this study was to investigate the optimum temperature and time to roasted silkworms' Chrysalises at 60°C, 70°C, 80°C and 90°C for 4 hours. It was found that temperature at 60°C for 4 hours and seasoning sauce was treatment C (100 g sugar) most acceptance by sensory. Roasted silkworms' chrysalises with herb in three mixed flavors were packed in glass jar, plastic jar (Polystyrene) and plastic bag

(Polypropylene) to study the moisture content, a_w and microorganisms (total bacteria, yeast and mold) on products, during storage in room temperature. The results showed that shelf life of products were more than 7 days and optimum package was plastic jar which the air and gas were least permeability. The chemical composition of 100 g. silkworms' chrysalises consist of 29.66% protein and 33.81% lipid

Keywords Silkworms' chrysalises Herb Three mixed flavors Eatable insect
Roast



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มปลูกหอมอ่อนเลี้ยงไหมตำบลท่าเคย
ที่อยู่	34/1 หมู่ 9 หมู่บ้านหนองมะค่า ตำบลท่าเคย อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี
โทรศัพท์	089-0357229 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางสมพร แก้วคนตรง ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การชะลอการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล ในกล้วยตากอบน้ำผึ้ง

En5011007

The Deacceleration of Browning Reaction of Dried Bananas

ฐานิช แก้วมะเริง¹⁾ สุทธิพันธุ์ นานคงแนบ¹⁾
สุรัญญา จำเมือง¹⁾ และวรรณรัตน์ เฉลิมแสนยากร^{*2)}

1) นักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

2) อาจารย์โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง*

E-mail: wkasisintanon@yahoo.com

บทคัดย่อ

การชะลอการเกิดสีคล้ำในผลิตภัณฑ์กล้วยตากอบน้ำผึ้งมีวัตถุประสงค์ เพื่อเพิ่มระยะเวลาการวางจำหน่ายกล้วยตากของกลุ่มเกษตรกรไร่นาสวนศรี โดยผลิตภัณฑ์ก่อนการพัฒนาจะมีสีคล้ำภายในระยะเวลา 1 เดือน การทดลองใช้การแช่กล้วยในสารละลายกรดซิตริกร้อยละ 1 และโซเดียมคลอไรด์ร้อยละ 2 นาน 0 5 10 และ 15 นาที แล้วจึงอบกล้วยที่อุณหภูมิเริ่มต้น 50 องศาเซลเซียส นาน 12 ชั่วโมง จากนั้นแปรอุณหภูมิการอบเป็น 50 60 และ 70 องศาเซลเซียส จนกล้วยตากมีความชื้นต่ำกว่าร้อยละ 20 ผลการทดลองพบว่า การแช่กล้วยในสารละลายมีผลทำให้กล้วยตากมีค่าความสว่าง (L*) มากกว่ากล้วยที่ไม่แช่สารละลายอย่างมีนัยสำคัญ ด้านอุณหภูมิการอบแห้งที่ 50 องศาเซลเซียส จะให้กล้วยตากที่มีค่าความสว่างต่ำกว่ากล้วยตาก ที่อบที่ 60 และ 70 องศาเซลเซียส อย่างมีนัยสำคัญ แต่กล้วยตากที่เก็บรักษาไว้นาน 30 วันที่อุณหภูมิห้อง ในกล่องพลาสติกใส มีค่าสีไม่แตกต่างกันในทุกสภาวะการทดลอง กล้วยตากที่ผ่านการแช่กล้วยในสารละลายเป็นเวลา 5 นาที อบด้วยอุณหภูมิเริ่มต้นที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส 12 ชั่วโมง จากนั้นอบด้วยอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส จนถึงที่สุด เมื่อเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นระยะเวลา 1 เดือน กล้วยตากจะมีสีน้ำตาลอมเหลืองที่ดีที่สุด

คำสำคัญ กล้วยตาก ปฏิกิริยาสีน้ำตาล กรดซิตริก โซเดียมคลอไรด์

Abstract

The objective of this project was extending shelf life of dried bananas products of Rai-Suean-Sree Agriculturist group. The products before development had a dark color within 1 month. In the experiment, the bananas were soaking in 1 % citric acid and 2 % sodium chloride solution for 0, 5, 10 and 15 minutes. The bananas were dried at the initial temperature of 50°C 12 hours and vary the next drying temperature to 50 60 and 70°C and dried until the moisture content lowers than 20 %. We found that soaking bananas in the solution make the dried bananas higher lightness value (L*). The bananas dried at 50°C had lower L* value and significantly difference from 60 and 70°C. But when keeping dried bananas in plastics box for 30 days at room temperature, they were not significantly difference in L* a* and b* value. The dried bananas produce by soaking in the solution 5 minutes, dried with initial temperature at 50°C 12 hour and dried with 60°C until end, the dried bananas were the best brownish yellow (highest L* and b* value) when keep at room temperature 1 month.

Keywords Dried banana Browning reaction Citric acid Sodium chloride



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มส่งเสริมเกษตรกรไร่วสวนศรี
ที่อยู่	9/15 หมู่ 4 ตำบลหนองกวาง อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120
โทรศัพท์	085-213-1674 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นายจรัญ เกาสั่งข์ ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การศึกษาอัตราส่วนและอุณหภูมิที่ใช้ในการผลิต
น้ำขนุนจากชังขนุนที่เหลือจากการผลิต
ขนุนทอดกรอบผลิตภัณฑ์ OTOP ของ
ต.ท่าเคย อ.สวนผึ้ง จ.ราชบุรี

A Study of Proportion and Temperature for
Producing Jackfruit Juice from Jackfruit Sepal
By-products of OTOP Fried Jackfruit at Tha Khoi
Sub-district, Suan Phueng District, Ratchaburi Province

เทวี ชำของ¹⁾, พัชรา สามปั้น¹⁾, สายฝน แสงอ่อน¹⁾ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วันดี แสงสุวรรณ^{*2)}

- 1) นักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง
- 2) อาจารย์โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง*

E-mail: wandee@thaimail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาอัตราส่วนและอุณหภูมิที่ใช้ในการผลิตน้ำขนุนจากชังขนุน โดยศึกษาอัตราส่วนของชังขนุน : น้ำ เท่ากับ 150 g, 200 g และ 250 g ต่อน้ำ 1 kg. และกรรมวิธีการสกัดโดยการต้มที่ 60 °C, 80 °C และ 100 °C และเก็บรักษาที่ 4 - 10 °C เป็นเวลา 15 วัน วางแผนการทดลองแบบแฟกตอเรียล 3 x 3 ได้สิ่งทดลองรวม 9 สิ่งทดลอง ทดลองจำนวน 3 ซ้ำ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของน้ำขนุน พบว่าคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสด้านสี และกลิ่น มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P \leq 0.05$) โดยน้ำขนุนที่ได้จากการสกัดที่ 80 °C ใช้ปริมาณชังขนุน 200 g น้ำ 1 Kg มีคะแนนการยอมรับด้านสี กลิ่น และรสชาติสูงสุดเท่ากับ 4.97 ± 1.04 , 4.73 ± 1.09 , 5.10 ± 1.00 ตามลำดับ มีค่า°Brix เท่ากับ 10.0 ± 0.2 และ pH เท่ากับ 5.94 เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 - 10 °C พบว่าเก็บได้นาน 15 วัน โดยมีคุณภาพทางด้านสี กลิ่น รสชาติเท่ากับ 5.03 ± 1.04 , 4.97 ± 1.06 , 5.13 ± 0.92 โดยค่า°Brix และ pH ลดลงเป็น 9.4 ± 0.2 และ 5.13 ตามลำดับ และมีปริมาณของจุลินทรีย์ทั้งหมดเท่ากับ 26×10^3 CFU/ml ซึ่งเกิน

มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214/2543) จึงควรบริโภคน้ำขนุน ก่อน 15 วัน

คำสำคัญ อัตราส่วน น้ำขนุน ชั่งขนุน

Abstract

In the study of proportion and temperature for producing jackfruit juice from jackfruit sepal, an experiment was performed on three jackfruit sepals per water ratios: 150g, 200g and 250 g / 1 kg using the boiling extraction method at the temperatures of 60 °C, 80 °C, 100 °C and being stored at 4 -10 °C for 15 days. The experiment was designed as a 3 x3 factorial arrangement of treatments with 3 replicates in each treatment, so there were a total of 9 treatments. According to sensory evaluation of the jackfruit juice, statistically significant differences ($p \leq 0.05$) in colors and odors were found. Jackfruit juice from the extraction at 80 °C with the jackfruit sepals per water ratio: 200g / 1 kg yielded the highest optimum degree of colors, odors and tastes at 4.97 ± 1.04 , 4.73 ± 1.09 , 5.10 ± 1.00 , respectively. The total soluble solids and pH values were 10.0 ± 0.2 °Brix and 5.94, respectively. During storage at 4-10 °C for 15 days, the quality of colors, odors and tastes decreased to 5.03 ± 1.04 , 4.97 ± 1.06 , 5.13 ± 0.92 , respectively. The total soluble solids and pH values also went down to $p.4 \pm 0.2$ °Brix and 5.13, respectively. The number of bacteria indicated by TPC was 26×10^3 CFU /ml. This exceeded the standard benchmark on the notification number 214 / 2543 issued by the Ministry of Public Health. Therefore, it was suggested that consumers drink the jackfruit juice within 15 days for their food safety.

Keywords Ratio Jackfruit juice Jackfruit sepal

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กลุ่มขนุนทอดกรอบ
ที่อยู่	บ้านเลขที่ 239 หมู่ที่ 1 ตำบลป้าหวาย อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี 70180
โทรศัพท์	086-1619885 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางสาวราย นุญราช ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม





การพัฒนาและการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ขนมเทียนเสวยจากข้าวเฒ่า

The Development and Shelf Life Prolongation of Ka-nom Tein-sawaiy from Khaw Maow

วิภาดา ลาบุญ¹⁾ วิภาพร เพ็ชรเยี่ยม¹⁾ อภินันท์ เครือรอด¹⁾ วรณกนก ทาสวรรณ์^{*2)}
ผู้วิจัย¹⁾ และ หัวหน้าโครงการ^{*2)}

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการอาหาร
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
E-mail: wtasuwan@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาการพัฒนาและการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมเทียนเสวยจากข้าวเฒ่า พบว่า คุณลักษณะทางกายภาพของข้าวเฒ่า พบว่า ค่าสี L 62.83 ค่าสี a -12.10 ค่าสี b 20.59 มีลักษณะมีสีเขียวอ่อน องค์ประกอบทางเคมีของข้าวเฒ่าเท่ากับ คาร์โบไฮเดรต 49.4 ความชื้น 23.0 เถ้า 11.0 เยื่อใย 9.0 โปรตีน 7.0 และไขมัน 0.6 จากการศึกษาการพัฒนาอัตราส่วนข้าวเฒ่าต่อข้าวเหนียวที่เหมาะสมคือ ร้อยละ 25 อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการกวนเท่ากับ 89 องศาเซลเซียส นาน 7.30 ชั่วโมง การศึกษาชนิดและปริมาณสารปรุงแต่งเนื้อสัมผัสที่ช่วยในการคืนตัวของขนมเทียนเสวยจากข้าวเฒ่า พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมสารปรุงแต่งให้ผลการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด ทั้งด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการยอมรับรวมผลิตภัณฑ์ที่ได้มีค่าสี L ค่าสี a ค่าสี b เท่ากับ 32.58, -6.47 และ 15.86 และลักษณะทางด้านเนื้อสัมผัส ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีค่า Hardness และค่า Stickiness เท่ากับ 544.22 และ -199.04 เมื่อนำขนมเทียนเสวยมาเก็บรักษาโดยใช้ตู้อบลมร้อนในการไล่ความชื้นที่อุณหภูมิ 45°C พบว่า ปริมาณจุลินทรีย์ยีสต์และราทั้งหมดไม่เกินมาตรฐาน 1×10^4 CFU/g แต่เนื้อขนมมีคุณภาพไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยเนื้อขนมแข็ง การศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาขนมเทียนเสวยจากข้าวเฒ่า พบว่า เมื่อระยะเวลาในการเก็บรักษานานขึ้น ปริมาณความชื้นมีแนวโน้มลดลง และส่งผลให้ปริมาณค่า a_w ลดลง ซึ่งสอดคล้องกับระยะเวลาในการเก็บรักษา คือ เมื่อระยะเวลาในการเก็บรักษามากขึ้นปริมาณความชื้นและปริมาณค่า a_w จะลดลง

และผลการวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ พบว่า ปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์และราทั้งหมดเกิน 1×10^4 CFU/g ในวันที่ 6 ของการเก็บรักษา และผลิตภัณฑ์มีเชื้อราขึ้นที่ใบตองและเนื้อขนม
คำสำคัญ : ขนมเทียนเสวย อายุการเก็บรักษา สารคงตัว กระบวนการผลิต การเกิดเจล



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ร้านจิราขนมเทียนเสวย
ที่อยู่	165 ซอยถนนกมณี ถนนบรมอาสาณ์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี 53000
โทรศัพท์	055-411363 โทรสาร 055-411363
E-mail	gos.sila@hotmail.com
ผู้รับผิดชอบ	นายชัยศ ทับบุญมี ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ



การศึกษากระบวนการผลิตและยืดอายุ การเก็บรักษาปลาแดดเดียว

Investigation of the Processing and Shelf-Life Extension of Semi-Dried Fish

พัชรพรพรรณ อีระคานนท์ จีรวรรณ พิณพาทย์ ดุจดาว บุตรภา

ผาณิต งามสัมฤทธิ์ และ อูมาพร อาลัย*

โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม จังหวัดนครปฐม

E-mail : riverineaeah@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษากระบวนการผลิตปลานิลแดดเดียวประกอบด้วยการศึกษาภาวะในการอบปลา การใช้วัตถุกันเสียและภาชนะบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา จากการศึกษาภาวะการอบปลาพบว่า การอบปลาที่อุณหภูมิ 50°C เวลา 1 ชั่วโมง เป็นภาวะที่ดีที่สุดโดยให้ลักษณะใกล้เคียงกับปลานิลแดดเดียวของผู้ประกอบการมากที่สุด ผลของการใช้วัตถุกันเสีย 4 ชนิดได้แก่ โซเดียมเบนโซเอท โปแตสเซียมซอร์เบท โซเดียมเบนโซเอทผสมโปแตสเซียมซอร์เบทอัตราส่วน 1:1 โดยแปรความเข้มข้นวัตถุกันเสียแต่ละชนิดเป็น 500 750 และ 1000 ppm และน้ำส้มสายชูแปรความเข้มข้นเป็น 1.5 และ 3% พบว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ปลานิลแดดเดียวที่ใช้โซเดียมเบนโซเอทมีอายุการเก็บรักษา 14 วัน ในขณะที่โปแตสเซียมซอร์เบท โซเดียมเบนโซเอทผสมโปแตสเซียมซอร์เบท และน้ำส้มสายชูมีอายุการเก็บรักษา 10 วัน ซึ่งมากกว่าปลานิลที่ไม่แฉ่ววัตถุกันเสียที่มีอายุการเก็บรักษาเพียง 3 วัน เมื่อเปรียบเทียบวัตถุกันเสียทั้ง 4 ชนิดพบว่า การใช้โซเดียมเบนโซเอทที่ระดับความเข้มข้น 1000 ppm สามารถยืดอายุการเก็บรักษาปลานิลแดดเดียวได้ดีที่สุด การศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาปลานิลแดดเดียวด้วยการใช้ภาชนะบรรจุ พบว่าการบรรจุปลานิลแดดเดียวในถุงพอลิเอทิลีนปิดผนึกสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานที่สุด 14 วัน โดยรักษาคุณภาพเนื้อปลาได้ดี และต้นทุนการผลิตต่ำที่สุด

คำสำคัญ ปลานิลแดดเดียว การยืดอายุการเก็บรักษา และ วัตถุกันเสีย

Abstract

The investigation of the semi-dried Nile tilapia comprised of the drying condition, effect of preservatives and packaging to extend shelf life of semi-dried fish. The drying condition at 50°C 1 hour gave the most similar characteristics to the commercial one. The four preservatives applied in this experiment were sodium benzoate, potassium sorbate, the mixture of sodium benzoate and potassium sorbate (1:1), at the concentrations of 500 750 and 1000 ppm, and vinegar varied at 1.5 and 3%. The results found that, when products were stored at 10°C, sodium benzoate could preserve dried fish for 14 days while potassium sorbate, the mixture of sodium benzoate and potassium sorbate and vinegar could preserve dried fish for merely 10 days. Without these preservatives, the shelf life was merely 3 days. When compared the 4 preservative reagents, sodium benzoate at 1000 ppm showed the most acceptable results. The study of shelf-life extension by different packaging, PE, PE with vacuum seal, PS tray in PE bag, PS tray with wrapping film and PET tray in PE bag. The results showed that the polyethylene bag with normal seal was the best packaging as it could prolong the dried Nile tilapia fish shelf-life to 14 days with the lowest production cost.

Keywords Dried fish Extend shelf-life Preservative reagent

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ปลาแดดเดียว
ที่อยู่	102 หมู่ 8 ตำบลบางระกำ อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม 73130
โทรศัพท์	089-0442151 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นายกัมพล ปิ่นแก้ว ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





ผลของการแปรรูปต่อคุณภาพทางเคมีและ ประสาทสัมผัสของผักอินทรีย์ และผักที่ใช้สารเคมี

Effect of Processing on Chemical and Sensory Qualities of Organic and Conventional Vegetables

รุ่งนภา นักร้อง นุชจรี สามงามอินทร์ เบญจมาศ สิทธิไพศาลกุล และ อุมพร อาลัย*
โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม จังหวัดนครปฐม

E-mail : riverineeah@hotmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ทำเพื่อศึกษาผลของการแปรรูปด้วยความร้อนขึ้นและการทอดสุญญากาศต่อคุณภาพทางเคมีและประสาทสัมผัสของผักอินทรีย์และผักที่ใช้สารเคมี โดยตัวแทนของผักดังกล่าวได้แก่กระเจี๊ยบเขียว ศึกษาผลของการแปรรูปด้วยความร้อนขึ้น 2 วิธี ได้แก่ การลวกที่อุณหภูมิ 100°C เวลา 3 นาทีและการต้มที่อุณหภูมิ 100°C เวลา 5 นาที ในขณะที่วิธีการทอดสุญญากาศ ทอดที่อุณหภูมิ 100°C เวลา 20 นาที วิเคราะห์คุณภาพกระเจี๊ยบเขียวอินทรีย์และกระเจี๊ยบเขียวใช้สารเคมี ทั้งก่อนและหลังการแปรรูป โดยวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัส

ผลการทดลองพบว่า การลวกและการต้มทำให้ปริมาณความชื้น ไขมัน และ ฟิเอกซ์ของกระเจี๊ยบเขียวอินทรีย์น้อยกว่ากระเจี๊ยบเขียวใช้สารเคมี ในขณะที่ปริมาณคาร์โบไฮเดรต เส้นใย เบต้า-แคโรทีน วิตามินซี ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ (°Bx) และปริมาณน้ำตาลทั้งหมดมากกว่า คิดเป็น 73.21% 31.44% 51.29% 80.23% 1.87% และ 10.26% ตามลำดับ การทอดสุญญากาศทำให้กระเจี๊ยบเขียวอินทรีย์และที่ใช้สารเคมี มีแนวโน้มการลดลงด้านคุณภาพทางกายภาพและเคมีเช่นเดียวกับกระเจี๊ยบเขียวอินทรีย์หลังการให้ความร้อนขึ้น โดยพบการเพิ่มขึ้นของเบต้า-แคโรทีน และไขมันของกระเจี๊ยบเขียวอินทรีย์มากที่สุด คิดเป็น 100% และ 98.73% การทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่าผู้ทดสอบสามารถแยกความแตกต่างของกระเจี๊ยบเขียวอินทรีย์และที่ใช้สารเคมีด้านลักษณะปรากฏ ความเป็นเมือก และความชอบโดยรวมได้ จากผลการทดลองทั้งหมด พบว่าการแปรรูปทำให้กระเจี๊ยบเขียวอินทรีย์สูญเสียคุณภาพทางเคมีน้อยกว่ากระเจี๊ยบเขียวใช้สารเคมี โดยการลวกทำให้เกิดการสูญเสียคุณภาพ

ทางเคมีน้อยที่สุด โดยเฉพาะปริมาณวิตามินซี ในขณะที่การทอดสุญญากาศทำให้ปริมาณเบต้า-แคโรทีนเพิ่มขึ้นสูงสุด

คำสำคัญ กระบวนการแปรรูป ผักอินทรีย์ ผักที่ใช้สารเคมี คุณภาพทางเคมี
คุณภาพทางประสาทสัมผัส

Abstract

The research aims to study the effect of processing by moisture heating and vacuum fry on the chemical and sensory quality of organic and conventional vegetables. By that the Okra is used to investigate for the study. The moisture heating is investigated via blanching at 100°C 3 minutes and boiling at 100°C 5 minutes, meanwhile the vacuum fry at 100°C 20 minutes. The pre and post processing of Okra are observed the physical, chemical and sensory quality.

The results unveil that the blanching and boiling present moisture content, fat and pH of an organic Okra less than a conventional Okra. While the quantity of carbohydrate, fiber, beta-carotene, vitamin C, total soluble solid (°Bx) and total sugar in an organic sample is greater than in a conventional sample. These chemical qualities of the organic sample are 73.21%, 31.44%, 51.29%, 80.23%, 1.87%, and 10.26% respectively. The vacuum fry method reduces the physical and chemical quality of the organic and conventional Okra as same as moisture heating method. However the vacuum fry increases the beta-carotene and fat content of organic Okra which turns out 100% and 98.73%, respectively.

The sensory test shows that it can discriminate the difference of organic and conventional Okra through the overall appearance, mucilage and overall satisfy. From all results, they can be summarized that the chemical quality of organic Okra is deteriorated after processing less than conventional sample. The blanching method is the method that turns out the least lost of chemical quality after processing; especially vitamin C, meanwhile the vacuum fry gives the highest quantity of beta-carotene.

Keywords Processing Organic vegetable Conventional vegetable
Chemical quality Sensory quality





การผลิตใยอาหารจากเปลือกส้มโอเพื่อนำมา ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

Pomelo Albedo as Potential Fiber Source for Food Products

สุกัญญา คงคำ สุวิมล โพธิ์ศรีทอง เสาวนีย์ บุษราคัมกุล และวันเพ็ญ แสงทองพินิจ*

Sukanya Kongkam, Suwimon Posrithong, Saowanee Busarakhamkul

and Wanpen Saengthongpinit*

โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

*E-mail : wpetchson@yahoo.com

บทคัดย่อ

การผลิตใยอาหารจากเปลือกส้มโอส่วนขาวพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง โดยเตรียมเป็น 3 ประเภท ได้แก่เปลือกดิบ เปลือกต้ม 5 นาที และ 10 นาที นำเปลือกมาอบแห้งที่อุณหภูมิ 40, 50 และ 60°C พบว่าการต้มและการทำแห้งทำให้ผลผลิตของใยอาหารลดลงโดยเปลือกที่ไม่ได้ต้มได้ ปริมาณผลผลิตของใยอาหารสูงสุดคือ ร้อยละ 93.07 องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของ ใยอาหารจากเปลือกส้มโอที่ผลิตได้มีใยอาหารทั้งหมดร้อยละ 16.05-21.87 ปริมาณเส้นใยร้อยละ 17.91-24.40 ความชื้นร้อยละ 0.13-76.95 ค่า pH เท่ากับ 4.52-5.36 ค่าประสิทธิภาพสารต้าน ปฏิริยาออกซิเดชัน เท่ากับ 1.29-1.53 การต้มทำให้ใยอาหารทั้งหมด เส้นใยและความเป็นกรด ลดลง การต้มและการอบแห้งมีผลทำให้สารต้านปฏิริยาออกซิเดชันลดลง และเปลือกที่ไม่ได้ ต้มเมื่อนำมาอบแห้งมีสีเข้มขึ้น คุณสมบัติเชิงหน้าที่ของใยอาหารจากเปลือกส้มโอ พบว่า การต้มทำให้ ความสามารถในการอุ้มน้ำ ความสามารถในการกักเก็บน้ำ ความสามารถในการ พองตัวเพิ่มขึ้นจากเปลือกที่ไม่ได้ต้มประมาณร้อยละ 58, 66 และ 62 ตามลำดับ เปลือกต้ม 10 นาที มีความสามารถในการดูดซับน้ำมัน มากกว่าเปลือกไม่ได้ต้มและเปลือกต้ม 5 นาที การอบแห้งที่อุณหภูมิ 50 และ 60°C ทำให้ ความสามารถในการอุ้มน้ำ ความสามารถในการ กักเก็บน้ำ และความสามารถในการดูดซับน้ำมันลดลง ได้มากกว่าการอบแห้งที่ 40°C การอบแห้งมีผลต่อการพองตัวเล็กน้อย

Abstract

The study of dietary fiber production from Honey Pomelo's white skin (albedo) was prepared in 3 treatments; raw, cooked 5 min and cooked 10 min. These samples were dried in hot air oven at 40, 50 and 60 °C temperature. The results were that cooking and dehydration decreased yield of dietary fiber with raw albedo provided the highest yield at 93.07%. The composition of fiber from pomelo albedo includes 16.05-21.87% crude fiber, 17.91-24.40% dietary fiber, 0.13-76.95% moisture, pH 4.52-5.36 and antioxidant capacity was 1.29-1.53. While cooking decreased total dietary fiber, crude fiber and pH, cooking and dehydration decreased antioxidant capacity and effected the color change. Dehydrated raw albedo exhibited browning whilst functional properties of cooked albedo exhibited higher water holding capacity (WHC), water retention capacity (WRC) and swelling capacity (SWC) than raw albedo 58%, 66% and 62% respectively. The fat absorption capacity (FAC) of 10 min-cooked albedo is higher than that of raw and 5 min-cooked samples. Dehydration albedo at 50 and 60 °C apparently had lower WHC, WRC and FAC than albedo being dried at 40 °C. Dehydration had minor effect on SWC.

Keywords: Pomelo Albedo Dietary fiber

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	กำแพงแสน คอมเมอร์เชียล จำกัด
ที่อยู่	222 หมู่ 2 ถนนพหลดารีห์ ตำบลกำแพงแสน อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม 73140
โทรศัพท์	034-351556-8 โทรสาร 034-351555
E-mail	temnual@kcfresh.com, note_temnual@hotmail.com
ผู้รับผิดชอบ	คุณเต็มนวล ชื่นประโยชน์ ตำแหน่ง -





การผลิตแหนมปลาเสริมเส้นใย จากเปลือกส้มโอ

Production of Fermented Fish Cakes Fortified with Fibers from Pomelo Albedo

กาญจนา ทันใจชน คำขวัญ คนสัน สุพัตรา ทองแพง และประภาพรรณ เพียรชอบ*
โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม 85 ถนนมาลัยแมน ตำบลนครปฐม

อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000

*E-mail: dujprapapan@yahoo.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาชนิดของปลาน้ำจืดที่เหมาะสมในการผลิตแหนมปลา ศึกษาปริมาณเส้นใย จากเปลือกส้มโอที่มีผลต่อคุณภาพของแหนมปลา และศึกษา ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมในการผลิตแหนมปลาเสริมเส้นใยจากเปลือกส้มโอ จากการศึกษาพบว่าปลาช่อนเมื่อนำไปผลิตเป็นแหนมปลาได้คะแนนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส สูงที่สุด ปริมาณเปลือกส้มโอส่วนสีขาวดิบและเปลือกส้มโอส่วนสีขาวต้มที่เหมาะสมคือ ร้อยละ 2.5 แหนมปลาช่อนที่เติมเปลือกส้มโอส่วนสีขาวดิบมีองค์ประกอบทางเคมี ได้แก่ ปริมาณความชื้น โปรตีน เส้นใย และเถ้า ร้อยละ 72.76 51.91 0.91 และ 7.75 ตามลำดับ แหนมปลาช่อนที่เติมเปลือกส้มโอส่วนสีขาวต้มมีองค์ประกอบทางเคมี ได้แก่ ปริมาณความชื้น โปรตีน เส้นใย และเถ้า ร้อยละ 74.15 51.81 0.99 และ 7.05 ตามลำดับ ภาชนะบรรจุ ที่เหมาะสมในการผลิตแหนมปลาเสริมเส้นใยจากเปลือกส้มโอส่วนสีขาวพบว่า แหนมปลาช่อนที่บรรจุในไส้เซลลูโลสเกิดกระบวนการหมักดีที่สุด และได้คะแนน การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสสูงที่สุด

คำสำคัญ แหนมปลา เส้นใย เปลือกส้มโอ

Abstract

The objectives of this research were to: 1) study the kind of fresh water fish suitable for producing fermented fish cakes, 2) study the fiber quantity from pomelo



albedo as regards its effect on the quality of fermented fish cakes, and 3) study the casing suitable for the production of fermented fish cakes fortified with the fibers from pomelo albedo. The study results were revealed that Rohu (Labeo, rohita) produced as fermented fish cakes had the highest score on quality evaluation by means of sensory evaluations. The suitable quantity from fresh pomelo albedo versus cooked one was 2.5%. The Rohu fermented fish cakes with fresh pomelo albedo added had the following chemical compositions: moisture, protein, crude fiber, and ash contents being 72.76%, 51.91%, 0.91% and 7.75% respectively. Moreover, the Rohu fermented fish cakes with cooked pomelo albedo added had the following chemical compositions: moisture, protein, crude fiber, and ash contents being 74.15%, 51.81%, 0.99% and 7.05% respectively. As for the suitable casing for the production of the fermented fish cakes fortified with the fibers from white pomelo albedo, it was found that the Rohu fermented fish cakes packed in the cellulose casing had the best fermentation and had the highest score on quality evaluation by means of sensory evaluations.

Keywords Fermented fish cakes Fibers Pomelo Albedo



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ
ที่อยู่
โทรศัพท์
E-mail
ผู้รับผิดชอบ

กำแพงแสน คอมเมอร์เชียล จำกัด
222 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลกำแพงแสน
อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม 73140
034-351556-8 โทรสาร 034-351555
temnual@kcfresh.com, note_temnual@hotmail.com
คุณเต็มทว ชื่นประโยชน์ ตำแหน่ง -



การประยุกต์ใช้เส้นใยจาก โคนหน่อไม้ฝรั่งในบะหมี่สด

Application of Fiber from Asparagus in Fresh Egg Noodles

เกษราพรรณ ทองดอนหับ ชมพูนุท ลิขไพรวลัย สมฤดี เบาะเปลี่ยน และประภาพรณ เพียรชอบ*

โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม 85 ถนนมาลัยแมน ตำบลนครปฐม

อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000

*E-mail: dujprapapan@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสภาวะการสกัดเส้นใยจากโคนหน่อไม้ฝรั่ง ด้วยวิธี นอนเอนไชม์ เมติก-กราวิเมตริก (non-enzymatic-gravimetric method) โดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) เข้มข้นร้อยละ 20 ที่อุณหภูมิ 50 65 และ 80°C เวลา 30 45 และ 60 นาที พบว่า ที่อุณหภูมิการสกัด 50°C เวลา 30 นาที ได้ปริมาณร้อยละของผลผลิตสูงสุด เท่ากับร้อยละ 40.18 เส้นใยที่ได้มีค่าความสว่าง (L*) เท่ากับ 54.38 ค่าสีแดง (a*) เท่ากับ 3.49 ค่าสีเหลือง (b*) เท่ากับ 22.40 และองค์ประกอบทางเคมีของเส้นใยที่สกัดได้ มีปริมาณความชื้น เส้นใย และเถ้าร้อยละ 6.09 91.66 และ 0.95 ตามลำดับ มีค่า a_w เท่ากับ 0.74 ค่า pH เท่ากับ 7.74 จากการศึกษาผลของขนาดอนุภาคของเส้นใยที่มีต่อคุณสมบัติ Hydration ได้แก่ ความสามารถในการอุ้มน้ำ ความสามารถในการกักเก็บน้ำ ความสามารถในการพองตัว และความสามารถในการดูดซับน้ำมัน โดยนำเส้นใยที่สกัดได้ผ่านตะแกรงร่อน ขนาด 20 30 และ 40 mesh พบว่า ที่ขนาดอนุภาค 40 mesh เส้นใยมีความสามารถในการอุ้มน้ำ และความสามารถในการกักเก็บน้ำสูงสุด เป็น 14.58 g/g และ 12.92 g/g ตามลำดับ ที่ขนาดอนุภาค 20 mesh เส้นใยมีความสามารถในการพองตัว และความสามารถในการดูดซับน้ำมันสูงสุด เป็น 9.32 ml/g และ 7.05 g/g ตามลำดับ เมื่อนำเส้นใยที่สกัดได้จากสภาวะที่เหมาะสม คือ อุณหภูมิ 50°C เวลา 30 นาที ขนาดอนุภาค 40 mesh มาประยุกต์ใช้ในบะหมี่สดโดยแปรปริมาณเส้นใยเพื่อทดแทนแป้งสาลี เป็น 4 ระดับ ได้แก่ ร้อยละ 0 0.25 0.50 และ 0.75 พบว่าผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของบะหมี่สดที่มีการเติมเส้นใยเพื่อทดแทนแป้งสาลีที่ปริมาณ ร้อยละ 0.75 ได้คะแนนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสสูงสุด เมื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของ

บะหมี่ พบว่า มีปริมาณความชื้น โปรตีน เส้นใย และเถ้าร้อยละ 49.95 12.13 0.54 และ 1.31 ตามลำดับ ซึ่งบะหมี่ดังกล่าวเป็นบะหมี่ที่มีปริมาณเส้นใยสูงกว่าบะหมี่สูตรควบคุม 6 เท่า
คำสำคัญ เส้นใย หน่อไม้ฝรั่ง บะหมี่สด

Abstract

The study on the condition of asparagus fiber extraction as the result of non-enzymatic gravimetric method by applying 20% alkaline solution (NaOH) at the temperatures of 50 °, 65 ° and 80 °C at various times of extraction in 30, 45 and 60 minutes. The results indicated that the extraction process at the temperature of 50 °C in 30 minutes yielded the highest maximum product of 40.18%. The acquired fibers had lightness (L*) at 54.38, redness (a*) at 3.49, yellowness (b*) at 22.40 and the chemical compositions of the acquired fibers had moisture, fiber and ash contents being 6.09%, 91.66% and 0.95% respectively, the water activity (A_w) was 0.74 and the pH value was 7.74. From the study on the effect of the fibers' particle sizes as regards the hydration capacities such as water holding capacity, water retention capacity, swelling capacity and oil absorption capacity by using the particle size sieving with the mesh sizes of 20, 30 and 40. It was found that the 40-size mesh had the highest water holding capacity and water retention capacity being 14.58 g/g and 12.92 g/g respectively while the 20-size mesh had the highest swelling capacity and oil absorption capacity being 9.32 ml/g and 7.05 g/g respectively. When the fibers extracted from the suitable condition, that is, at 50 °C for 30 minutes and the 40-size mesh was applied as regards fresh egg noodles by varying the 4-level fiber quantities instead of using wheat flour being 0%, 0.25%, 0.50% and 0.75%, it was revealed that the result of the quality evaluation by means of sensory evaluations of fresh egg noodles with the added fibers instead of using wheat flour being 0.75% had the highest score by means of sensory evaluations. However, when the chemical compositions of the fresh egg noodles were analyzed, they were founded that they had moisture, protein, fiber, and ash contents being 49.95%, 12.13%, 0.54% and 1.31% respectively in which the mentioned fresh egg noodles were the ones having the fiber quantity six times higher than the formula-controlled fresh egg noodles.

Keywords Fibers Asparagus Fresh egg noodles





ความเป็นไปได้ของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์เพื่อ ปรับปรุงคุณภาพเส้นก๋วยเตี๋ยว

The Using Possibility of Hydrocolloids in Quality Improvement of Rice Noodle

พรรณิภา เกตุณพ, นกมล แจ่มวงษ์อินทร์, ศิริพร ฤตาสีห์ และ สุदारัตน์ พริกบุญจันทร์

ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

E-mail : psru.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษาความเป็นไปได้ของการใช้สารไฮโดรคอลลอยด์เพื่อปรับปรุงคุณภาพเส้นก๋วยเตี๋ยว โดยการใช้ guar gum ปริมาณ 0.01, 0.02 และ 0.03 % (น้ำหนักแป้ง) และ xanthan gum ปริมาณ 0.03 , 0.04 และ 0.05 % (น้ำหนักแป้ง) เปรียบเทียบกับเส้นก๋วยเตี๋ยวของผู้ประกอบการ (ตัวอย่างควบคุม) ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (37 องศาเซลเซียส) พบว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวที่เติม guar gum ปริมาณ 0.02 % มีลักษณะปรากฏด้านความเหนียวและยืดหยุ่นใกล้เคียงกับเส้นก๋วยเตี๋ยวของผู้ประกอบการ เมื่อระยะเวลาเก็บรักษานานขึ้นเส้นก๋วยเตี๋ยวดังกล่าวมีปริมาณความชื้น ค่า a_w ค่าการต้านการดึงขาด ปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์และราเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา โดยสามารถเก็บรักษาเส้นก๋วยเตี๋ยวได้นาน 3 วัน ซึ่งมากกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวของผู้ประกอบการที่เก็บรักษาได้เพียง 2 วัน
คำสำคัญ ไฮโดรคอลลอยด์ แป้งข้าวเจ้า ก๋วยเตี๋ยว อายุการเก็บ คุณภาพ

Abstract

Hydrocolloids have been investigated for improve quality of rice noodle using guar gum and xanthan gum. The noodles were prepared by three different levels (base on flour weight) of guar gum (0.01, 0.02 and 0.03 %) and xanthan gum (0.03, 0.04 and 0.05 %), and compared to the rice noodle from manufactory (control) during storage at room temperature (37 ° C). The results showed that the best hydrocolloid was 0.02 %

of guar gum. It was because of that noodle had tenderness, cohesiveness similar to control. Moisture content, a_w , tensile strength, total plate count, yeast and mold of the noodle increased as extending of storage time. Shelf – life of the best formula was longer than control which were 3 and 2 days, respectively.

Keywords Hydrocolloids Rice Flour Rice Noodle Shelf - life Quality



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิชาหลัก	เส้นก๋วยเตี๋ยว น. นิติ์ สวรรคโลก
ที่อยู่	107/2 หมู่ 9 ตำบลในเมือง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย
โทรศัพท์	0-5566-7304 โทรสาร 0-5566-7304
	E-mail juntima_maw@yahoo.com
ผู้รับผิดชอบ	นายจักรวาล ภูวประภาชาติ ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





การศึกษาการผลิตข้าวแผ่น อบกรอบปรุงรสผสมกล้วยตาก

The Production Study of Seasoning Rice Chips Mixed with Sundried Bananas

เชาวฤทธิ์ สุ่มรอด นัฐกานต์ มิโชค กุสุมา คุ่มใหญ่โต และ น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป*
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

E-mail : wnamthip@psru.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาวิธีการผลิตและสูตรส่วนผสมข้าวแผ่นอบกรอบปรุงรสผสมกล้วยตาก โดยศึกษาหาวิธีการขึ้นรูปด้วยการให้ความร้อน อัตราส่วนแป้งข้าวต่อกล้วยตากที่เหมาะสมในผลิต จากนั้นนำไปทดสอบทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคและวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี พบว่า การผลิตข้าวแผ่นอบกรอบปรุงรสขึ้นรูปเป็นแผ่นได้โดยใช้แผ่นให้ความร้อน จากนั้นอบไล่ความชื้นในตู้อบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 20 นาที โดยข้าวแผ่นอบกรอบปรุงรสผสมกล้วยตากที่ผู้บริโภคให้การยอมรับสูงสุดอยู่ที่ระดับคะแนน 6.66 ผลิตจากการใช้อัตราส่วนแป้งข้าวเจ้าต่อแป้งข้าวเหนียวที่ 1:1 อัตราส่วนระหว่างแป้งข้าวต่อกล้วยตากอยู่ที่ 1: 0.4 ซึ่งมีโปรตีนร้อยละ 7.8-8.4 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 61.2-64.9 ไขมันร้อยละ 19.6-20.3 เส้นใยร้อยละ 2.7-4.9 ความชื้นร้อยละ 2.2-3.7 เถ้าร้อยละ 1.8-2.4 น้ำตาลร้อยละ 2.8-3.6 และเกลือร้อยละ 0.8-1.3

คำสำคัญ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว กล้วยตาก การอบแห้ง

Abstract

This research aimed to study the process and formulation of the seasoned rice chip with sun dried banana. The method for forming and heating and optimum ratio of rice flour and sun dried banana were determined. The consumer acceptability and chemical properties were investigated. The optimum process of seasoned rice chip with sun dried banana was formed by hot plate and dried at 60°C for 20 min. The formulation, which was the most accepted score at 6.66, consisted of a ratio of rice flour and sticky rice of 1:1 and a ratio of rice flour and sun dried banana of 1:0.4. The

seasoned rice chip with sun dried banana composed of 7.8-8.4% protein, 61.2-64.9% carbohydrate, 19.6-20.3% fat, 2.7-4.9% fiber, 2.2-3.7% moisture, 1.8-2.4% ash, 2.8-3.6% sucrose, and 0.8-1.3% salt.

Keywords Rice flour Sticky rice flour Sun dried banana Drying



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ศิริวานิช (เอส แอนด์ ดับเบิลยู) จำกัด
ที่อยู่	เลขที่ 109/2 หมู่ 3 ตำบลสมอแข อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65000
โทรศัพท์	055-223752 โทรสาร 055-223752
	E-mail si_vanich@yahoo.com
ผู้รับผิดชอบ	นางอนุสรณ์ วณสุวานิช ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ



การชะลอการเกิดจุดเสื่อมเสียจาก เชื้อจุลินทรีย์บนผิวกล้วยตาก

Delay of Microbial Spoilage on Sun Dried Bananas

กัญวาล ย่อมเจริญสุข ดารณี บัวทอง อารยะ พรหมเพชร และ น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป*

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

*E-mail: wnamtrip@psru.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาการปรับปรุงกระบวนการผลิตกล้วยตากตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี (GMP) เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาด้วยการชะลอการเกิดจุดเสื่อมเสียจากเชื้อจุลินทรีย์บนผิวกล้วยตาก โดยศึกษาร่วมกับวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตกล้วยตาก และทำการวิเคราะห์กระบวนการผลิต จากนั้นปรับปรุงกระบวนการตามหลักการ GMP พบว่า การปรับปรุงคุณภาพในการตากกล้วยบนแผ่นตะแกรงพลาสติกที่มีมุ้งกาง การล้างมือด้วยแอลกอฮอล์ทุกครั้งก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตของพนักงาน และการปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้ภายในโรงงานสามารถชะลอการเกิดจุดเสื่อมเสียบนผิวกล้วยตากจากเชื้อจุลินทรีย์ได้ โดยสามารถลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดจาก 2.13×10^6 CFU/g เหลือเพียง 1.4×10^2 CFU/g จำนวนยีสต์และราจาก 3.01×10^3 CFU/g เหลือเพียง <100 CFU/g ซึ่งสามารถทำให้ยืดอายุการเก็บรักษากล้วยตากได้ไม่น้อยกว่า 3 เดือน โดยที่คุณภาพของผลิตภัณฑ์ยังคงมีลักษณะผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด (มพช. 112/2546)

คำสำคัญ กล้วยน้ำว้า กล้วยตาก การเสื่อมเสีย จี.เอ็ม.พี.

Abstract

This research aimed to develop the sun dried banana process by using good manufacturing practices (GMP). The study was to extend shelf-life of sun dried banana by delaying the surface microbial spoilage. This research was cooperated with the banana community entrepreneur, analyzed and improved the process by using GMP. The results showed that the improvement of drying method using PVC screen in slat closed, hand-washing with alcohol before a process, and quality of water used in

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (ฟายอูตสาหกรรรม)
 เขตโครงการ: พัฒนาความสามารถการวิจัยในระบบการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏและอาชีวศึกษา



การใช้เจลแป้งบุกเป็นสารทดแทน ไขมันในพายกล้วยตาก

The Using of Konjac Gel as Fat Substitute in Dried Banana Pie

สุพัตรา หอยศรีจันทร์ รสสุคนธ์ วงกรต สุนทรภรณ์ บุษดี และทรงพรรณ สังข์ทรัพย์ *

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

*E-mail: songpan@psru.ac.th

บทคัดย่อ

การใช้เจลบุก ร้อยละ 2 เป็นสารทดแทนไขมันเพื่อทดแทนเนยสดในผลิตภัณฑ์พายกล้วยตาก ผลการศึกษาพบว่า การใช้เจลบุกทดแทนเนยสดในปริมาณที่มากขึ้นมีส่วนทำให้กลิ่นของเนยลดลง แต่มีความแน่นเนื้อของเปลือกพายมากขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับสูตรควบคุมพบว่า ปริมาณการใช้เจลบุกทดแทนเนยสดสูงสุดที่ระดับร้อยละ 50 ไม่มีความแตกต่างด้านความแน่นเนื้อ ($P \geq 0.05$) การทดสอบทางประสาทสัมผัสของพายกล้วยตากที่ใช้เจลบุก ร้อยละ 50 พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับในด้านต่างๆ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมไม่แตกต่างจากสูตรควบคุม การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีพบว่า เจลแป้งบุกทำให้ปริมาณความชื้นในเปลือกพายและพายสูตรทดแทนมีค่าสูงกว่าสูตรควบคุม ปริมาณไขมันในเปลือกพายและพายมีค่าลดลงจากสูตรควบคุม 45 และ 50 % ตามลำดับ ส่วนปริมาณเถ้า โปรตีน และเส้นใยมีปริมาณใกล้เคียงกัน

คำสำคัญ กล้วยตาก พาย สารทดแทนไขมัน เจลแป้งบุก

Abstract

Konjac gel 2 percent was tested as fat substitute for butter in dried banana pie at 0 – 70 percent substitutions. The results indicated that much konjac gel employed to replace butter, the firmness of pie crust was increased, but decreased in butter flavor. Maximum use of konjac gel was found at 50 percent substitution and had no significantly difference ($P \geq 0.05$) in firmness compared with control. Dried banana pie with 50 percent konjac gel substitution showed no statistical changes ($P \geq 0.05$) in color



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอก สำหรับโรงสีขนาดเล็ก

The Development of Germinated Brown Rice for Small Scale Rice Mill

กัญญาณี สอนทอง เอื้องฟ้า ทองชาวนา และ คงศักดิ์ ศรีแก้ว*

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก

E-mail : khongsak@psru.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกร่วมกับกลุ่มโรงสีชุมชนบ้านสะอึก อำเภอเมืองพิษณุโลก โดยทำการศึกษาระบบวงจรตั้งแต่การสำรวจตลาด ศึกษาปัจจัยการผลิตที่เหมาะสม จนถึงแนะนำเปิดตัวผลิตภัณฑ์ โดยได้ทำการสำรวจกลุ่มผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 500 คน (ชายร้อยละ 35 และหญิงร้อยละ 65) พบว่า ร้อยละ 75 ให้ความสนใจผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอก โดยให้ความเห็นว่าควรสร้างจุดเน้นผลิตภัณฑ์ในด้านของคุณค่าทางโภชนาการ และบรรจุในภาชนะขนาดไม่เกิน 2 กิโลกรัม โดยผลิตภัณฑ์ควรมีราคาไม่เกินร้อยละ 20 ของราคาข้าวสารทั่วไป นอกจากนั้นยังได้ทำการทดลองผลิตข้าวกล้องงอกเพื่อหาสภาวะการผลิตที่เหมาะสม ที่ทำให้ข้าวเกิดการงอก พบว่ากระบวนการที่เหมาะสม และง่ายต่อการนำไปใช้ในชุมชนคือ การแช่ข้าวกล้องที่สีใหม่ในน้ำสะอาดเป็นเวลา 12 ชั่วโมง จากนั้นคลุมด้วยผ้าเปียกอีก 12 ชั่วโมง นำไปตากแดดให้แห้งจนเหลือความชื้นประมาณร้อยละ 13 จะได้ข้าวกล้องงอกพร้อมบรรจุจำหน่าย และเมื่อนำไปทดลองจำหน่ายพบว่าผู้บริโภคให้ความสนใจ

Abstract

This research aimed to develop germinated brown rice products together with Ban Sa-uk community rice mill in Phitsanulok province. The research steps involved market survey, process optimization and product launch. The market survey was conducted on 500 people (35% male and 65% female). It was found that 75% were interested in germinated brown rice. The survey suggested that the products should be

focused on their nutritional values and packed in 2 kg-bag or less with the price for not exceeding 20% of normal white rice. The optimized process condition suitable for community production included soaking freshly milled brown rice in potable water for 12 hrs and then covered by moist cloth for another 12 hrs and, finally, sun drying until product moisture content reached about 13%. From the product launch, it was also found that consumers accepted the products well.

Keywords Brown rice Germinated brown rice Rice mill GABA



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	โรงสีชุมชนบ้านสะอึก
ที่อยู่	164 หมู่ 6 ตำบลคอนทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000
โทรศัพท์	081-0427336 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	- ตำแหน่ง -



การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด

The Quality Development for Fresh Big Rice Noodles

อภิชาติ สีสุกใส แพรจัน สังขะจันทร์ และ คงศักดิ์ ศรีแก้ว*

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก

E-mail : khongsak@psru.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาอิทธิพลของปัจจัย 3 ปัจจัย ได้แก่ ปริมาณอะไมโลสในข้าว ปริมาณแป้งมันสำปะหลัง และอุณหภูมิในการนึ่ง ต่อคุณภาพของก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด โดยใช้การวางแผนการทดลองแบบ response surface methodology (RSM) มีคุณลักษณะทางคุณภาพของก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สดที่ประเมินทั้งสิ้น 7 คุณลักษณะ ได้แก่ ลักษณะพื้นผิวของเส้นก๋วยเตี๋ยว ความชุ่มชื้น ความแข็ง ความยืดหยุ่น ความขาว ความชอบรวม และ ค่าแรงดึงสูงสุดที่ใช้ในการทำให้เส้นก๋วยเตี๋ยวขาด ผลการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณแป้งมันสำปะหลังที่เพิ่ม และ ปริมาณอะไมโลส ของวัตถุดิบข้าวท่อน มีผลต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยว โดยเฉพาะค่าความยืดหยุ่น สี และความชอบโดยรวม ปริมาณแป้งในระดับสูงจะทำให้เส้นก๋วยเตี๋ยวมีความชุ่มชื้นดี เพิ่มความยืดหยุ่นให้กับเส้นก๋วยเตี๋ยว ทำให้เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ได้มีความขาว และ ผู้บริโภคมีความชอบโดยรวมมาก นอกจากนั้นยังพบว่า ปริมาณข้าวที่มีอะไมโลสสูงมีผลต่อสีของเส้นก๋วยเตี๋ยว โดยจะทำให้สีมีความขาวลดลง

Abstract

This research examined three factors including amylose content, tapioca flour and steaming temperature which could affect noodle qualities, using the response surface methodology (RSM). The noodle qualities (response outputs) including surface area, moistness, hardness, springiness, whiteness, overall acceptability and tensile strength were assessed. It was found that added tapioca flour, amylose content of rice significantly affected the noodle qualities especially springiness, whiteness and overall



การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมจากแป้งข้าวและ แป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลี

The Development of Banana Cupcakes from Rice Flour and Tapioca Flour to Substitute Wheat Flour

ณัฐวรรณ เพื่อกคำขาว สุรินพรรณ ชุมภูยาละ และ พนิดา เรณูมัลย์*
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
*E-mail : nida@psru.ac.th

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมจากแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลี จากการศึกษา พบว่าสามารถนำแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลีได้ 50 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับสารกาวรัทกัม 1 เปอร์เซ็นต์ และแซนแทนกัม 0.5 เปอร์เซ็นต์ จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับเค้กกล้วยหอมจากแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลีไม่แตกต่างจากเค้กกล้วยหอมสูตรมาตรฐาน ($p>0.05$) ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้การผลิตเค้กกล้วยหอมขนาด 50 กรัม สูตรมาตรฐาน และสูตรแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลี เท่ากับ 2.93 และ 2.89 บาทต่อชิ้นตามลำดับ ทั้งนี้ เค้กกล้วยหอมจากแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลี สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้นานอย่างน้อย 3 วัน

Abstract

The objective of this research was to develop banana cupcakes product from rice flour and tapioca flour substituted wheat flour. Rice flour and tapioca flour (50%) was substituted for wheat flour in products with binder 0.1% guar gum and 0.5% xanthan gum. Consumer acceptability test (100 persons) showed that the overall liking banana cupcakes from rice flour and tapioca flour substituted for wheat flour were like moderately and not significantly different from standard banana cupcakes ($p>0.05$). In addition, costs of standard banana cupcakes product and banana cupcakes from rice

flour and tapioca flour 50 grams were 2.93 and 2.89 baht per piece, respectively. The banana cupcakes product from rice flour and tapioca flour could be kept in room temperature at least 3 days.

Keywords Rice flour Tapioca flour Guar gum Xanthan gum



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ร้าน บ้านขนมเปียะเพลินพิศ
ที่อยู่	298/68 ถนนพญาเสือ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000
โทรศัพท์	0-5530-4850 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางเพลินพิศ โลเกตุ ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





อิทธิพลของแป้งและปริมาณที่เหมาะสมต่อ คุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยว

Influence of Flours and Optimum Quantity on Rice Noodle Qualities

เบญญา รอบจันทน์ พรพิมล แก้วเทวี และ คำรบ สมะวรรณะ

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

* E-mail: khamrop@psru.ac.th

บทคัดย่อ

จากการศึกษาปริมาณแป้งมันสำปะหลัง 3 ระดับ (ร้อยละ 20, 30 และ 40) และแป้งสาลี 3 ระดับ (10, 20, และ 30) ต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยว พบว่า Swelling Power (SP) และ Water Soluble Index (WSI) ของแป้งมันสำปะหลังและแป้งสาลีสูงขึ้นเมื่ออุณหภูมิของการให้ความร้อนเพิ่มขึ้น และ SP มีค่าเพิ่มขึ้นเมื่อองค์ประกอบของแป้งมีความบริสุทธิ์ลดลง ค่าความหนืดสูงสุดและค่าความหนืดสุดท้ายวัดค่าด้วย RVA มีค่าเพิ่มขึ้นเมื่อปริมาณของแป้งมันสำปะหลังเพิ่มขึ้น โดยค่าความหนืดสุดท้ายมีค่าสูงขึ้นเมื่อปริมาณของแป้งสาลีเพิ่มขึ้น ค่า pasting temperature มีค่า 74-88 องศาเซลเซียส ค่าการดูดซึมน้ำ การสูญเสียของเส้นระหว่างการต้ม ค่าเนื้อสัมผัสในด้านต้านทานแรงดึงของเส้นก๋วยเตี๋ยวมีค่าเพิ่มขึ้นเมื่อปริมาณแป้งมันสำปะหลังและแป้งสาลีเพิ่มขึ้น คุณภาพทางประสาทสัมผัสของเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผ่านการลวกและผัดโดยผู้ทดสอบ พบว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ($p \geq 0.05$) ของคุณลักษณะด้านความชอบรวม การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าผู้บริโภคมีความชอบเล็กน้อยถึงปานกลาง

คำสำคัญ แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง ก๋วยเตี๋ยว

Abstract

The Effects of three concentrations of tapioca starch (20, 30 and 40%) and three concentrations of wheat flour (10, 20 and 30%) on the qualities of fresh noodle were investigated. Swelling Power (SP) and Water Soluble Index (WSI) increased with

higher heating temperature. SP increased with less purity of flour content. Peak viscosity and final viscosity from RVA pasting profiles gave higher values with increased tapioca starch concentration. Higher values of final viscosity values were also obtained with increased concentration of wheat flour, pasting temperature between 74-88°C. The cooking loss and tensile testing of noodle gave higher values with increased levels of both tapioca and wheat flour. Sensory evaluation of cooking and frying noodles using trained panelist showed no significance ($p \geq 0.05$) on acceptance. The consumer test indicated that they liked the product slightly to moderately.

Keywords Wheat flour Rice flour Tapioca flour Rice noodle



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	เส้นก๋วยเตี๋ยว น. นิตย์ สวรรคโลก
ที่อยู่	107/2 หมู่ 9 ตำบลในเมือง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย
โทรศัพท์	0-5566-7304 โทรสาร 0-5566-7304
	E-mail juntima_maw@yahoo.com
ผู้รับผิดชอบ	นายจักรวาล ภูวประภาชาติ ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





การประยุกต์ใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ สำหรับการผลิตปลาร้าผง

The Application of Solar Dryer Using for Produced Pla-ra Powder

รศ.ดิรัตน์ แผ่นทอง¹⁾ สุรเชษฐ แก้วกิ่ง¹⁾ และ วสาวี พิชัย²⁾

สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

E-mail : wa-sawee@hotmail.com²⁾

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพของตู้อบแห้งปลาร้าพลังงานแสงอาทิตย์ที่สร้างขึ้น 2 แบบ ระหว่างตู้อบบนกล่องยาวและตู้อบบนแบบเต็นท์ โดยศึกษาการกระจายความร้อนภายในตู้อบ ค่าความชื้นของปลาร้า และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของปลาร้าที่ได้จากการอบแห้งด้วยอบจากตู้อบทั้งสองแบบ ผลจากการศึกษาพบว่า อุณหภูมิภายในตู้อบสูงกว่าอุณหภูมิเฉลี่ยภายนอกตู้อบอยู่ระหว่าง 10-20 องศาเซลเซียส ผลของพลังงานแสงอาทิตย์มีผลต่อตู้อบบนกล่องยาวมากกว่าตู้อบบนแบบเต็นท์ โดยพบว่าตู้อบบนกล่องยาวมีอุณหภูมิภายในตู้อบสูงที่สุด คือ 62 องศาเซลเซียส ในเวลา 12.30 น. ความชื้นของปลาร้าในตู้อบจะลดลงอย่างช้า ๆ ในวันแรก และจะลดลงอย่างรวดเร็วในวันที่ 2 และ 3 ของการอบ และพบว่าตู้อบบนกล่องยาวมีอัตราการอบแห้งที่ดีกว่าตู้อบบนแบบเต็นท์เนื่องจากความชื้นของปลาร้าในตู้อบบนกล่องยาวลดลงในอัตราที่เร็วกว่าและและลดลงมากกว่าตู้อบบนแบบเต็นท์ แสดงว่า ตู้อบบนกล่องยาวมีประสิทธิภาพดีกว่าแบบเต็นท์ ส่วนคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า ปลาร้าที่อบจากตู้อบทั้งสองแบบมีคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

Abstract

This study was aimed to compare the effectiveness of the pla-ra solar dry cabinet between long box type and tent type. The heat spread inside cabinet, moisture content of pla-ra and sensory quality were also investigated. It was found that temperature inside cabinet was more higher than outside between 10-20 oC . The

effect of sunlight on temperature inside the long box cabinet was more than the tent cabinet. The highest temperature was 62°C (long box cabinet) at 12.30 am. Moisture content of pla-ra in both cabinet were slowly decrease on the first day and then quickly decrease on the second and third day. The long box cabinet has drying rate more than tent cabinet. The result showed that the long box cabinet was more effectiveness than tent cabinet. Sensory quality of pla-ra from both cabinet were not significantly different.



ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ปลาไร่โกสุ่มฟาร์ม
ที่อยู่	112 หมู่ 8 ตำบลแก้งแก อำเภอกอสุ่มพิสัย จังหวัดมหาสารคาม 44000
โทรศัพท์	089-9173480 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นางนิภา แสงลี ตำแหน่ง เจ้าขอฉกฉกร





การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ในโรงงานแปรรูป “ปลาร้า” : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ ปลาร้าบองสมุนไพรครูแหว

วีระเดช ชัยมงคล¹⁾ อรทัย ดลเยี่ยม¹⁾ และวสวีย์ พิชัย²⁾

1) 2) สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

E-mail : wa-sawee@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ ได้ศึกษาการประยุกต์ใช้ GMP เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงสถานที่ประกอบการผลิตภัณฑ์ ปลาร้าบองสมุนไพรครูแหว ณ สถานที่ตั้ง 75/1 ถนนถิ่นานนท์ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม โดยศึกษาครอบคลุมใน 6 หมวด ได้แก่ 1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2) เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต 3) การควบคุมกระบวนการผลิต 4) การสุขาภิบาล 5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และ 6) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน จากการประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP ของสถานที่ประกอบการการผลิตภัณฑ์ปลาร้าบองสมุนไพรครูแหว พบว่าก่อนการปรับปรุงได้คะแนนในแต่ละหมวดเป็น 55.5%, 71.4%, 70.8%, 42.3%, 41.6% และ 52.3%ตามลำดับ ซึ่งมีคะแนนต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ GMP พบข้อบกพร่องร้ายแรงที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค 1 จุด คือมาตรฐานการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารผลิตจากข้อบกพร่องต่างๆที่ไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP ผู้วิจัยได้จัดทำข้อเสนอแนะงบประมาณในการปรับปรุงและแบ่งระยะเวลาการปรับปรุงออกเป็น 3 ระยะ คือ ระยะแรก เสนอให้ผู้ประกอบการตัดสินใจเลือกการปรับปรุง โดยซึ่งผู้ประกอบการมีความเห็นชอบในการปรับปรุงจุดเสี่ยงที่เป็นข้อบกพร่องร้ายแรง ได้แก่ การซ่อมผนังและช่องปิดของตัวอาคารเพื่อไม่ให้เส้นทางเข้าของสัตว์หรือแมลง ระยะที่ 2 เน้นการปรับปรุงของโครงสร้างอาคารที่มีได้มีผลกระทบโดยตรงต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ และระยะที่ 3 ปรับปรุงบริเวณโดยรอบอาคารผลิตจากการประเมิน GMP หลังจากที่ได้คาดว่าจะมีการปรับปรุง พบว่าทั้ง 3 ระยะผ่านเกณฑ์ GMP ของคณะกรรมการอาหารและยา งานในการปรับปรุง 50,200 บาท

Abstract

This study was aimed to apply Good Manufacturing Practice (GMP) to the entrepreneur, produced the Pla-ra bong with herbs products, (Pla-ra bong Kru Waww manufacturing plant) where is located at 75/1 Teenanon road, Tambon Talad, Mueang District, Mahasarakham province. The study involved 6 section of GMP regulation of Thai Food and Drug Administration including 1) food plant location and establishments, 2) tool and equipment, 3) processing control, 4) sanitation, 5) maintenance and cleaning and 6) personal hygiene. The evaluation scores before improvement in each section were lower than the minimum standard scores; 55.5%, 71.4%, 70.8%, 42.3%, 41.6% and 52.3% respectively. It was also found major defect; the pest control system. The evaluation result showed that GMP of the Pla-ra bong with herbs manufacturing plant was not in accordance with GMP regulation. Plant improvement procedure including the capital cost were suggested to prepare the GMP certified. The improvement procedure were divided into 3 steps. The entrepreneur approved of the rectification of the major defect, repair the wall and hole in the building (pest control system) as the first step. The second step focus on the structure of the building that has no affect on the quality of products. The last step was to improve the environmental hygiene. In each steps of the selected improvement, GMP evaluation was provided. After the third step, the scores in each section expected to complied with GMP regulations. The estimated budget was 50,200 Baht for all improvement steps.

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

วิสาหกิจ	ปลาไร่บองสมุนไพรครูแหวน
ที่อยู่	75/1 ถนนถีนานนท์ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม 44000
โทรศัพท์	043-722869 โทรสาร - E-mail -
ผู้รับผิดชอบ	นายกคพงษ์ นาคะพงษ์ ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ





ผลงานวิจัย

โครงการทุนวิจัยสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี

(Window II)

ปีการศึกษา 2550





การวิจัยผลกระทบจากการจัดการ การท่องเที่ยวในชุมชนวัดเกาะ

จริยา ไชหลัก สุนิสา คุ่มสะอาด ไพเราะ แสงประสาธ ธีระพงศ์ ขำสวัสดิ์

นนท์ศักดิ์ นิยมมา พงษ์เทพ เจริญเรืองสกุล และมธุรส ปราบไฟรี

สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

E-mail: maturee@yahoo.com

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาผลกระทบจากการจัดการการท่องเที่ยวในชุมชนวัดเกาะ และศึกษาแนวทางการจัดการและการป้องกันและผลกระทบด้านลบจากการท่องเที่ยวในชุมชนวัดเกาะ โดยใช้วิธีในการศึกษา ทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่างคือคนในชุมชน ภาครัฐ ภาคเอกชนและนักท่องเที่ยว การศึกษาข้อมูลปฐมภูมิด้วยการสัมภาษณ์ การสังเกต การสอบถาม การประชุมกลุ่มย่อย และการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสารต่างๆ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือ แบบสัมภาษณ์อย่างมีโครงสร้างและกึ่งโครงสร้าง แบบสอบถามนักท่องเที่ยว การวิเคราะห์ข้อมูลทำโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา

ผลจากการวิจัยพบว่า

1. ชุมชนวัดเกาะเพิ่งเริ่มต้นต้อนรับนักท่องเที่ยวผ่านการศึกษาดูงาน จุดแข็งของพื้นที่คือการมีศักยภาพ ด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม มีต้นทุนทางสังคม วัฒนธรรมและผู้นำที่เข้มแข็ง จุดอ่อนคือพื้นที่ยังไม่เป็นแหล่งท่องเที่ยวเป้าหมายหรือพื้นที่หลักและชุมชนบางส่วนยังไม่เข้าใจการท่องเที่ยว แต่ชุมชนยังมีโอกาส ในการพัฒนาเนื่องจากศักยภาพของพื้นที่และมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพร้อมให้การสนับสนุน ปัจจัยที่เป็นอุปสรรคคือรูปแบบและ แนวโน้มของการท่องเที่ยวที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ประกอบกับภาวะทางการเมืองและเศรษฐกิจ ราคาน้ำมันที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยว

2. ผลกระทบด้านบวกจากการท่องเที่ยวทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ ทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักเกิด การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การรวมกลุ่มทำกิจกรรม การส่งเสริมด้านสุขภาพจิต เกิดการอนุรักษ์ การเผยแพร่วัฒนธรรมท้องถิ่น รวมถึง การรักษาความสะอาดในชุมชน ผลกระทบด้านลบคือ การกระจายรายได้ไม่ทั่วถึง การรบกวนชาวบ้านที่ไม่ได้รับผลประโยชน์จากการท่องเที่ยว ภาพจิตรกรรมฝาผนังถูกทำลาย ปริมาณขยะเพิ่มขึ้นและความแออัดในช่วงที่มีนักท่องเที่ยว

3. แนวทางในการจัดการและการป้องกันผลกระทบจากการท่องเที่ยว คือ การจัดการ

ความรู้/คลังข้อมูลที่มีอยู่ในชุมชน การบูรณาการ การประสานงาน การจัดการด้านพื้นที่ และการสร้างกระบวนการการมีส่วนร่วม

4. ข้อเสนอแนะจากการวิจัยคือ 1) การจัดการให้ชุมชนเป็นแหล่งเรียนรู้ พัฒนาศักยภาพของบุคลากรในท้องถิ่น สร้างระบบการบริหารจัดการการท่องเที่ยวของชุมชนวัดเกาะ ภาครัฐควรเข้ามามีบทบาทในการส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมชุมชนและพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นและการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐานทางการท่องเที่ยว

คำสำคัญ ผลกระทบการท่องเที่ยว การจัดการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ชุมชนวัดเกาะ

Abstract

This study aimed to study the impacts of community tourism management on Wat Koh community and to propose guidelines for the management and the protection of the negative effect of tourism. The study was approached by means of quantitative research and qualitative research. Multiple qualitative research techniques were used for collecting data. Apart from documentary study, observation, interviewing and group discussion were done with community leaders, local people, tourism entrepreneurs, and government officers, including tourist interviewing. Questionnaires were used for the quantitative research tool. Two types of data analysis were employed: 1) content analysis for qualitative data and 2) descriptive statistic for quantitative data.

The following summarize the findings:

1. Wat Koh community starts to welcome study tour through the study groups. Strengths of the area are potential of cultural tourism, cultural and social capital, and strong leadership. Meanwhile, weaknesses of the area are the untargeted for tourism and less understanding about tourism among some community members. However, potential of the area and support from related organizations make this area acquire strong potential in tourism development. Threats for this community are the unstable trends of tourism, insecure of economic and politic, including the increase of gas prize.

2. The positive impacts of tourism are to generate job opportunity, increase income, the well-known of the community, share and learn among community





members, promote group activities, promote mental health, promote and preserve local culture and the cleanliness of community. However, there are also negative impacts on community; such as no income distribution, and conflict among community members.

3. Guidelines for managing and preventing the impacts from tourism are knowledge management, integration and implementation for creating tourism network, tourist destination management and creating participation process.

Suggestions from this study are the following: 1) creating community learning museum, developing local human resource capacity, setting up system for community tourism management. Besides, the community and municipality should increase understanding in tourism development among community members. Public and private sectors should seriously increase their roles in promoting community tourism, including developing of fundamental facilities for tourism

Keywords Impacts of tourism Tourism management Cultural tourism
Wat Koh community







การวิจัยการจัดระบบข้อมูลการท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรมชุมชน วัดเกาะ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

The Information System Management for the Cultural Tourism Destination of Wat Koh Community

รุ่งนิภา บินชัย ปัทยา เพชรวิวานนท์ รานี บุญใหญ่ เพ็ญภา เพ็ญแก้ว
วรัญญา วงศ์จันทร์แย้ม จุไรรัตน์ กัดดหล้า และมลทิศา แจ่มจันทร์
สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
E-mail: arika_b@hotmail.com

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยเรื่อง การจัดระบบข้อมูลด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชน
วัดเกาะ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการจัดระบบข้อมูลด้าน
การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ และเพื่อจัดระบบข้อมูลผลการวิจัยการท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพในการจัดระบบข้อมูลด้านการท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี โดยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพด้วย
วิธีการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากเอกสารเชิงวิชาการ งานวิจัย และข้อมูลที่เกี่ยวข้องผ่าน
สื่ออินเทอร์เน็ต และมีการเก็บข้อมูลโดยการลงพื้นที่เพื่อสังเกตแบบมีส่วนร่วมเป็นเครื่องมือใน
การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยคณะผู้วิจัยได้ร่วมการประชุมประจำเดือนของชุมชนวัดเกาะกับ
ชาวชุมชนเพื่อเป็นการรวบรวมเนื้อหาและประมวลผลข้อมูล ที่เกี่ยวข้องกับการจัดระบบข้อมูล
และนำแนวทางการจัดระบบข้อมูลที่ตี มาใช้กับการจัดระบบข้อมูลของงานวิจัย กระทั่งนำไปสู่
การจัดระบบข้อมูลโดยการทำเว็บไซต์ของแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ
และนำมาทดลองใช้ บนหน้าเว็บไซต์ของสำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
โดยได้รับความร่วมมือในการประเมินผลการใช้งานของเว็บไซต์จากคนในชุมชน และบุคคล
ทั่วไปที่เข้าชมเว็บไซต์และได้แสดงความคิดเห็น

ผลการวิจัยพบว่า การจัดระบบข้อมูลด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัด
เกาะ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรีทำให้คนในชุมชนวัดเกาะเกิดความพึงพอใจที่ผลงานและ
ชาวชุมชนจะได้เป็นที่รู้จักมากขึ้นโดยเป็นการประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

และข้อมูลเหล่านี้ยังสามารถเก็บเป็นคลังข้อมูลเพื่อการศึกษาให้กับบุคคลที่สนใจได้อีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ยังมีการจัดทำแผ่นพับทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อใช้ในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และรวมไปถึงการจัดนิทรรศการถาวร ที่เป็นตัวส่งเสริมในการประชาสัมพันธ์และให้ความรู้เกี่ยวกับชุมชนวัดเกาะอีกช่องทางหนึ่ง

คณะผู้วิจัยพบว่า การที่ได้ทดลองใช้เว็บไซต์ แผ่นพับ และนิทรรศการ ทำให้คนในชุมชนเกิดความพึงพอใจเนื่องจากการประชาสัมพันธ์ให้กับบุคคลภายนอกได้รู้จักชุมชนวัดเกาะมากยิ่งขึ้น รวมทั้งในการจัดทำตัวอย่างโปรแกรมท่องเที่ยวชุมชนวัดเกาะเพื่อเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ และเพื่อเป็นการสร้างความพึงพอใจให้กับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาสู่ชุมชนวัดเกาะนั้น ควรมีหน่วยงานหลักเป็นผู้ประสานงานเชื่อมโยงกับหน่วยงานในชุมชน รวมทั้งชาวชุมชน เพื่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะให้ไปในทิศทางเดียวกันและเพื่อการประชาสัมพันธ์รวมไปถึงการเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพมาก

Abstract

The purposes of this research were to study the cultural tourism management system of Wat Koh Community and systematize the information of cultural tourism management research result of Wat Koh Community.

This was the qualitative research cooperating with the community in managing the cultural tourism of Wat Koh Community, Muang District, Phetchaburi. It was done by finding the primary information from the academic documents, research and internet. The instrument for collecting the data was participating observation form which the researchers agreed in the monthly meeting to collect and compile the related information for being the guideline in managing the research information. It based on conducting the cultural tourism website of Wat Koh Community including trial on the library website of Phetchaburi Rajabhat University. The villagers and general people cooperated by evaluating and giving the opinion on the website.

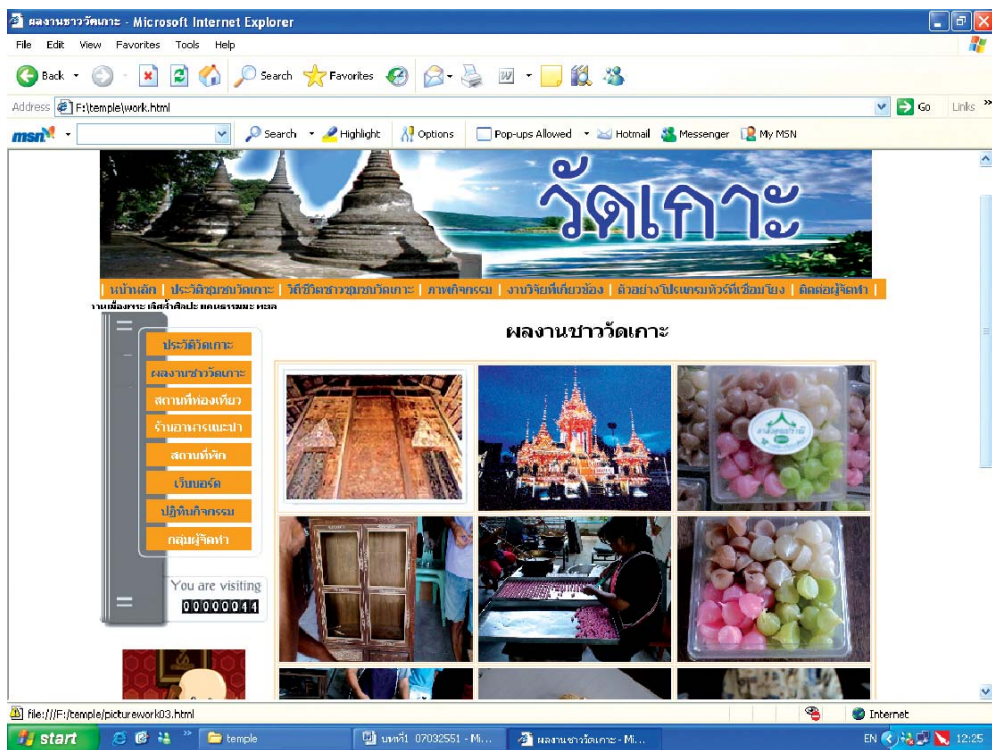
The results revealed that the people in Wat Koh Community had high satisfaction on the cultural tourism management system from getting more knowledge and information about their community through the university website. It can also be the information storage for people who are interested in. Moreover; both Thai and English brochures and exhibition were provided to publicise and expand the





information of this community.

The researchers found that the people in the community had high satisfaction on the website trial, brochures and exhibition since it was the campaign to have the community be well known. The sample trip conducting was connected to the other tourism resources. The main coordinator group should be specified to work with the community and people for the advantage of developing and publicising the cultural tourism to go in the same direction and to be the effective learning resources.







ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อแหล่งท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ

ณัฐวุฒิ ฝรั่ง กรวรรณ เพียนทวี กันยารัตน์ จินตามณี จิราภรณ์ สุวรรณชาติ
ปิยรัตน์ ธิมาชัย อัจฉณา โพธิ์ชีพันธ์ และ ณัฐวุฒิ สุวรรณช่าง
สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
E-mail: nuttychan@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้ต้องการศึกษา ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ และปัญหาที่เป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว โดยมีกลุ่มตัวอย่างคือ นักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติ ที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในชุมชนวัดเกาะ ในช่วงเดือน มิถุนายน-ตุลาคม พ.ศ. 2550 เป็นจำนวนทั้งสิ้น 420 คน โดยมีแบบสอบถามและการสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผลการศึกษาพบว่า

นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่เดินทางมาเที่ยวชมชุมชนวัดเกาะเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย อยู่ในช่วงอายุระหว่าง 21 - 25 ปี เป็นนักเรียนนักศึกษา มีรายได้โดยเฉลี่ยต่ำกว่า 5,000 บาท เหมือนกันทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ การเดินทางนักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่เดินทางมาโดยรถส่วนตัวขณะที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติส่วนใหญ่เดินทางมาโดยสารประจำทาง

ในด้านความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการจัดการด้านการท่องเที่ยวของชุมชนวัดเกาะ พบว่า นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความพึงพอใจในองค์ประกอบต่างๆ อยู่ในระดับมากเกือบทุกองค์ประกอบ มีเพียงองค์ประกอบทางด้านความสวยงามและความน่าสนใจของชุมชนวัดเกาะในด้านภาพเขียนฝาผนังภายในอุโบสถวัดเกาะที่นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ขณะที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความพึงพอใจในระดับมากและที่เห็นถึงความแตกต่างได้ชัดเจนในด้านความพึงพอใจระหว่างนักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติคือองค์ประกอบด้านบริการด้านสาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวก ในด้านความพอเพียงและความสะอาดของแต่ละองค์ประกอบย่อยนั้น นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจในระดับปานกลางโดยที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความพึงพอใจในระดับมาก

จากการศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะทำให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคเพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขและพัฒนาการท่องเที่ยว สำหรับข้อเสนอแนะในด้านความสะอาด สาธารณูปโภค

สุขาธารณะ ลานจอดรถ การประชาสัมพันธ์และข้อมูลสารสนเทศ นักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติให้ข้อเสนอแนะว่า ควรมีการดูแลรักษาความสะอาดในบริเวณวัด เพิ่มลานจอดรถในบริเวณชุมชน และเพิ่มจำนวนห้องน้ำสาธารณะให้เพียงพอต่อจำนวนนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ควรส่งเสริมให้สมาชิกชุมชนให้เป็นผู้นำเที่ยว และควรมีการประชาสัมพันธ์วัดเกาะให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ชุมชนวัดเกาะ เทศบาลเมืองเพชรบุรี คลังข้อมูลด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

Abstract

This research is to study the tourist satisfaction on cultural tourism resources at Wat Koh community and to access the problems against the development of tourism resources. The random samples are Thai and foreign tourist who traveling to Wat Koh during June-October 2007 which counted 220 persons, using the questionnaire and interview as the data collection. The result is as below:

The tourist who travel to Wat Koh is more female than male, age between 21-25 years old, student, average income lower than 5,000 Baht both Thai and alien, mostly travel by personal vehical for Thai and foreigner by bus.

The tourist satisfactory on the tourism management of Wat Koh community, the study found that Thai and foreigner tourist is at good level almost every factor specially the attraction of Wat Koh mural painting inside the temple inwhich Thai tourist has the most satisfaction but for the foreigner is at good level. The obvious different between Thai and foreigner is the factor of infrastructure and facility, the other minor factor Thai is fair and foreigner is at good appreciate.

As the result of the research on the satisfaction of the tourist on the cultural tourist resource of Wat Koh community, it reveals the problems and the tasks which can be applied to pave the way for solving the problems and developing tourism industry. As a matter of suggestion on the cleanliness, facility, public rest room, car park, public relation and the information, both Thai and foreigner suggest that the concerned agent should take better care of cleanliness surrounding the temple, increase parking space and more public rest room, moreover the promotion for local tour guide

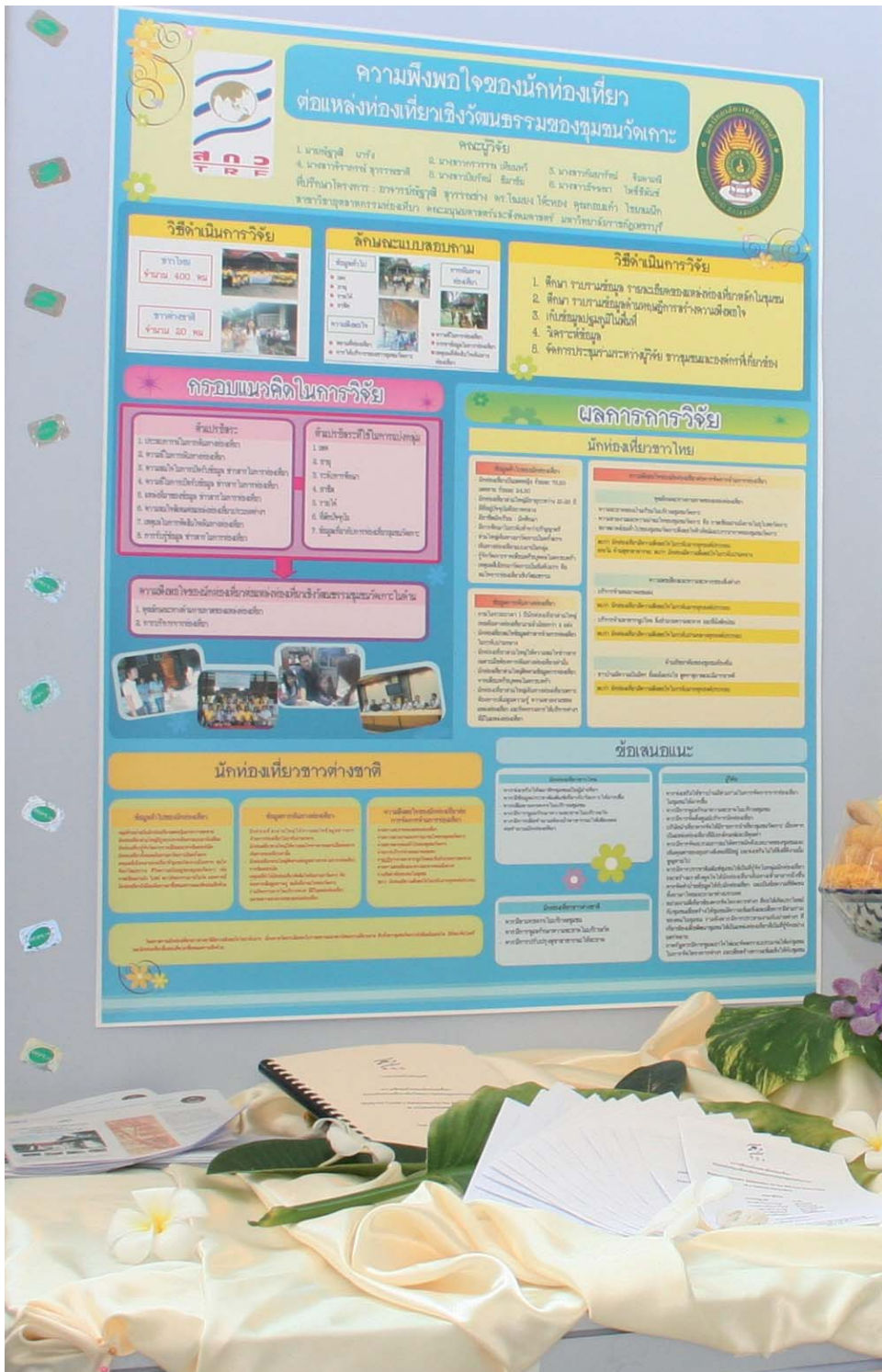




and public relation to promote Wat Koh should be considered.

Keywords Tourist satisfaction Cultural tourism destination Wat Koh community
Phetchaburi municipality Cultural tourism hub







การวิจัยการศึกษาริบทแหล่งท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ

กนกวรรณ ทรัพย์มงคล มณีกา เตียงเกตุ ปิยะนาฏ บุตรราช
ชลธิสรา พงษ์ทวี อรุณพันธ์ พรหมมาศร นางสาวปิ่นอนงค์ เฮงประเสริฐ และ ลัดดา ชูใจ
สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
E-mail: choojai_l@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาริบทแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ และเพื่อเสนอแนะแนวทางการพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะ ซึ่งคณะวิจัยได้ใช้กระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพศึกษา โดยมีขั้นตอน 5 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 จัดเตรียมงานวิจัยโดยศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ขั้นตอนที่ 2 การสำรวจเก็บและรวบรวมข้อมูลภาคสนามในแหล่งที่ทำการศึกษาวัดเกาะ ขั้นตอนที่ 3 การสังเกต การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างและไม่มีโครงสร้าง ขั้นตอนที่ 4 การจัดประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับผู้นำชุมชน ประชาชน ผู้ประกอบธุรกิจนำเที่ยว และหน่วยงานของรัฐ และขั้นตอนที่ 5 คือ การวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาและสรุปออกมาเป็นรายงานและผลการวิจัย

ผลการศึกษาวิจัยพบว่า ข้อมูลบริบทชุมชนด้านทรัพยากรแหล่งท่องเที่ยวในเขตชุมชนวัดเกาะแก้วสุทธาราม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี นั้นมีศักยภาพที่สามารถจะพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัดได้เป็นอย่างดี ความโดดเด่นของวัดเกาะแก้วสุทธาราม อีกทั้งวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนวัดเกาะที่เป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น ถือเป็นจุดขายที่นำมาเป็นจุดดึงดูดทางการท่องเที่ยวได้ ประกอบกับคนในชุมชนต้องการให้เกิดการท่องเที่ยว แต่จุดอ่อนคือ พื้นที่ยังไม่เป็นแหล่งท่องเที่ยวหลักของจังหวัดสำหรับโอกาสของพื้นที่นั้น คือ ทั้งศักยภาพทางด้านทรัพยากรในพื้นที่และคนในชุมชนทำให้มีโอกาสพัฒนาไปได้อย่างต่อเนื่อง แต่อุปสรรคที่พบได้คือ ทิศทางของการท่องเที่ยว สภาพเศรษฐกิจและการเมืองที่ไม่แน่นอนอาจส่งผลกระทบต่อชุมชน

นอกเหนือจากนี้ ผลการวิจัยพบว่า แนวทางการพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะสามารถพัฒนาไปในทิศทางที่เหมาะสม โดยเฉพาะความต้องการ

ของคนในชุมชนเพื่อเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยวที่เห็นได้ชัดเจน คือ การเข้ามาเป็นคณะกรรมการดำเนินงานและบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การร่วมทำกิจกรรม โครงการต่างๆ โดยคนในชุมชน สำหรับแนวทางพัฒนาพื้นที่ คือ การพัฒนาภูมิทัศน์และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ชุมชน การจัดระบบโครงสร้างพื้นฐาน จัดตั้งศูนย์ข้อมูลและประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของชุมชน การจัดตั้งพิพิธภัณฑ์วัดเกาะ รวมทั้งปรับปรุงที่ทำการชุมชนเพื่อรองรับจำนวนคณะผู้มาศึกษาดูงานและนักท่องเที่ยว

ข้อเสนอแนะจากการวิจัยในครั้งนี้ คือ ด้านการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการวิจัยในพื้นที่นั้น ต้องเริ่มจากการสร้างความเข้าใจแก่คนในชุมชนและผู้ที่เกี่ยวข้อง จัดแผนและสร้างแนวทางการจัดการระบบที่เหมาะสม การปลูกฝังและสร้างจิตสำนึกรักษ์ท้องถิ่นให้แก่เยาวชนรุ่นหลังของชุมชนให้เห็นคุณค่าทางวัฒนธรรมและเอกลักษณ์เฉพาะในท้องถิ่นของตนเอง และที่สำคัญคือ การสร้างเครือข่ายและมีส่วนร่วมกับองค์กรต่างๆ เพื่อสร้างแนวทางร่วมกันอย่างจริงจังในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนวัดเกาะให้เป็นไปอย่างเหมาะสมและเป็นไปในทิศทางที่ยั่งยืน

คำสำคัญ บริบทเชิงการท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ชุมชนวัดเกาะ
เทศบาลเมืองเพชรบุรี คลังข้อมูลด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

Abstract

This research employed Wat Koh Community as a case study. The objectives of this research were to study the cultural tourism destination context and to construct the guidelines for cultural tourism development. The research used qualitative research methods having five research stages, 1) reviewing all secondary data 2) collecting field work data to understand the local context 3) observing and interviewing both structure pattern and non-structure pattern of the community 4) analyzing the obtained data by content analysis.

The research found that Wat Koh Community has high potential to be developed as an outstanding tourist destination of Phetchaburi province. In contrast, the weaknesses of community has been found which is unknown tourist destination of the province. However, the community has opportunity in tourism development, high potential in tourism resources and strong people in community to corporate and develop cultural tourism. For the threats, uncertain of economic, politic and tourism trends affect the impact in community.





Moreover, the result of research has shown that the guidelines for cultural tourism development in Wat Koh Community should be developed in appropriate way. Especially, the local people would like to participate in the tourism cultural development process in the form of community committee and administrative management. For the guidelines recommended to develop local area were to improve basic construction system and environment, to set up tourism information of community, to build museum of Wat Koh as well as improve community office in order to receive more visitors and tourists.

The recommendation of this research were to build corporative understanding to local people and other related organizations, to set up plan and arrange sustainable management correctively, to build awareness of sustainable tourism to new generation in community and to set up network and participate with other organizations in order to find out the way to develop cultural tourism of Wat Koh Community appropriately including in sustainable trend.

Keywords Tourism context Cultural tourism Wat Koh community
Phetchaburi Municipality Cultural tourism information







ความต้องการของคนในชุมชนบ้านญวนสามเสน ต่อการจัดการการท่องเที่ยวในพื้นที่

วันวิสา กลิ่นสุขหอม ประภาศิริ รุ่งจิรากร มนัสนันท์ คงเหล้า
และสุดาวรัตน์ แสงจำนงค์

โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

E-mail: susang2520@hotmail.com

บทคัดย่อ

ชุมชนบ้านญวนสามเสนเป็นชุมชนที่มีเอกลักษณ์ในด้านวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของคนในชุมชนที่ยังคงหลงเหลือสภาพความเป็นอยู่ที่มีพื้นฐานมาจากเชื้อชาติญวนหรือ เวียดนาม อันเป็นเชื้อชาติดั้งเดิมก่อนย้ายเข้ามาพึ่งใบบุญแห่งพระเจ้าอยู่หัวราชวงศ์จักรีของไทย วัฒนธรรมที่ยังหลงเหลือและเห็นได้ชัด เช่น วัฒนธรรมการกิน การอยู่ ความเชื่อ หรือ การนับถือศาสนา เป็นต้น จากพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างทำให้ชุมชนได้รับความสนใจจากบุคคลภายนอกเข้ามาเดินทางท่องเที่ยวอยู่เป็นประจำ การศึกษาครั้งนี้จึงเป็นการศึกษาเพื่อค้นหาความต้องการของคนในชุมชนต่อการจัดการท่องเที่ยวในพื้นที่ เพื่อการหาแนวทางในการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวต่อไป โดยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการที่หลากหลายทั้ง การสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน การสำรวจข้อมูลพื้นฐานของชุมชน ด้วยการลงพื้นที่สังเกตการณ์ และการศึกษาค้นคว้าจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ และการใช้แบบสอบถามกลุ่มตัวอย่างครัวเรือน เพื่อให้ทราบความต้องการของคนในภาพรวม ซึ่งผลการศึกษาที่ได้ พบว่า คนในชุมชนส่วนใหญ่มีความสนใจในการท่องเที่ยวมาก และต้องการให้นำเอาการท่องเที่ยวเข้ามาในชุมชนเพื่อการพัฒนาและส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นแก่คนในชุมชน แต่ในรูปแบบการท่องเที่ยวแบบมีเงื่อนไข

คำสำคัญ ชุมชนชาวญวน หมู่บ้านสามเสนหรือชุมชนสามเสน ชาวเขมรโปรตุเกส
การจัดการท่องเที่ยว





อุตสาหกรรมท่องเที่ยวกับแรงงานต่างชาติ ในจังหวัดภูเก็ต : ความสัมพันธ์และผลกระทบ

Tourism Industry and International Labours in Phuket: Relationships and Impacts

จิตพร จำปาตะ ฤทัยรัตน์ ครู อภิญช บุญยบวรวิวัฒน์

อิงอร คงคา ราตรี ชาติมนตรี อรไท ครุฑเวช

ภาควิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

E-mail: okrutwaysho@pkru.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัย เรื่องอุตสาหกรรมท่องเที่ยวกับแรงงานต่างชาติในจังหวัดภูเก็ต มีวัตถุประสงค์ 2 ประการ คือ เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอุตสาหกรรมท่องเที่ยวกับแรงงานต่างชาติในจังหวัดภูเก็ตและเพื่อศึกษาอิทธิพลของแรงงานต่างชาติที่ส่งผลกระทบต่อสังคมและอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ต

โครงการนี้เป็นโครงการวิจัยที่มีระเบียบวิธีวิจัยเชิงผสมผสานระหว่างเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาข้อมูลความสัมพันธ์และผลกระทบจากแรงงานต่างชาติ แหล่งข้อมูลประกอบด้วยข้อมูลจากวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลปฐมภูมิจากแบบสอบถามจำนวน 400 ชุดและการสัมภาษณ์ความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวและแรงงานต่างชาติในจังหวัดภูเก็ตจำนวน 9 คน ทั้งนี้มีการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ SPSS version 11.5: การวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ผลการศึกษาพบว่า อุตสาหกรรมท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยมีการต้องการแรงงานต่างชาติที่ราคาถูกเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมมากขึ้น ทั้งนี้แรงงานต่างชาติที่เข้ามาเป็นแรงงานระดับล่าง คือ เพื่อสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น สถานที่พัก สาธารณูปโภค เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวจึงจำเป็นที่จะต้องมีการจ้างแรงงานต่างชาติเข้ามาทำงานในตำแหน่งที่คนไทยไม่นิยมทำ แรงงานต่างชาติยังก่อให้เกิดผลกระทบในหลายด้าน เช่น ผลกระทบทางด้านสังคม วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

ข้อเสนอแนะทั่วไปให้มีความสำคัญกับนโยบายของรัฐบาลโดยตรงที่จัดการกับแรงงาน

ต่างชาติ เพื่อเป็นการควบคุมแรงงานต่างชาติที่เข้ามาทำงานในประเทศไทยในด้านการศึกษา
สุขภาพ รวมถึงการกำหนดการพัฒนาการท่องเที่ยวในระดับที่เหมาะสมรวมถึงการคุ้มครอง
อาชีพสำหรับชาวไทยโดยเฉพาะ

คำสำคัญ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว แรงงานต่างชาติ ผลกระทบ



ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้
การรับรู้ข่าวสารต่อพฤติกรรมการป้องกันตนเองจาก
โรคเอดส์ของหญิงอาชีพพิเศษในเขต
เทศบาลเมืองป่าตอง จังหวัดภูเก็ต

Correlation of Personal Factor, Knowledge, Message
Perception with AIDS Prevention Behavior among Female
Sex Workers in Pathong Municipal, Phuket Province

ณรงค์ ปากบารา จันทิมา พรหมคล้าย วรณนินสา คงเรือง และ ชญานิศ ลีอวานิช
โปรแกรมสาธารณสุขชุมชน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
E-mail : chayanit55@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงพรรณนาค้างนี้มีวัตถุประสงค์ 1) ศึกษาความรู้เรื่องโรคเอดส์ การรับรู้ข่าวสาร โรคเอดส์และพฤติกรรมการป้องกันโรคเอดส์ของหญิงอาชีพพิเศษ 2) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้เรื่องโรคเอดส์และการรับรู้ข่าวสารกับพฤติกรรมการป้องกันตนเองจาก โรคเอดส์ของหญิงอาชีพพิเศษ ในเขตเทศบาลเมืองป่าตองจังหวัดภูเก็ต กลุ่มตัวอย่างเป็นกลุ่มหญิงอาชีพพิเศษในเขตเทศบาลเมืองป่าตอง จำนวน 322 ราย เลือกใช้กลุ่ม ตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมได้แก่ 1) แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป 2) แบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้ข่าวสารเรื่องโรคเอดส์ 3) แบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้เรื่องโรคเอดส์ 4) แบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมการป้องกันโรคเอดส์ และแนวคำถามการสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลด้วย ร้อยละ ค่าเฉลี่ยความถี่ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน (Pearson's Product Correlation Coefficient) และข้อมูลจากการสัมภาษณ์ทำการวิเคราะห์เนื้อหาผลการวิจัยพบว่ากลุ่มหญิงอาชีพพิเศษมีความรู้เรื่องโรคเอดส์ การรับรู้ข่าวสารเรื่องโรคเอดส์ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมาอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนพฤติกรรมการป้องกันโรคเอดส์ พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรม

การป้องกันโรคเอดส์อยู่ในระดับเหมาะสมดีจากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้เรื่องโรคเอดส์และการรับรู้ข่าวสารกับพฤติกรรมการป้องกันตนเองจากโรคเอดส์พบว่า อายุ ($p<0.01$) ระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย ($p<0.05$) และความรู้ ($p<0.05$) มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการป้องกันตนเอง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

คำสำคัญ ความรู้ การป้องกัน โรคเอดส์ หญิงอาชีพพิเศษ

Keywords Knowledge Prevention AIDS Female sex worker



ผลกระทบการท่องเที่ยวที่มีต่อชุมชนเจ้าบ้าน กรณีศึกษา : เขตเทศบาลเมืองป่าตอง จังหวัดภูเก็ต

Tourism Impact to Host Community : A Case Study Patong Municipality in Phuket Province

วสันต์ จันทร์ประสิทธิ์ นิรมล หนูภัยยันต์ วิสารัตน์ แกมแก้ว

วรรณิ์ สาแหล์ สุนิษา อูมาสะ อัจฉรา มีทรัพย์

โปรแกรมวิชานิติศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

E-mail: junprasit@yahoo.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) เพื่อศึกษาผลกระทบของการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ป่าตองที่มีต่อชุมชนเจ้าบ้านในด้านสังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม (2) เพื่อศึกษาความคิดเห็นของชุมชนเจ้าบ้านที่มีต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ป่าตอง (3) เพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมของชุมชนเจ้าบ้านต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ป่าตอง การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถาม โดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นชุมชนเจ้าบ้าน ในเขตเทศบาลเมืองป่าตอง โดยมีอายุตั้งแต่ 20 ปีขึ้นไป จำนวน 400 คน และการวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มตัวอย่าง 3 กลุ่ม ได้แก่ ตัวแทนของชุมชนเจ้าบ้าน ตัวแทนของภาครัฐบาล และตัวแทนของผู้ประกอบการภาคเอกชน จำนวน 20 คน ผลการวิจัยพบว่า

1. กลุ่มตัวอย่างเห็นว่าการท่องเที่ยวส่งผลกระทบในด้านสังคมต่อชุมชนเจ้าบ้านทั้งทางบวกและทางลบ
2. กลุ่มตัวอย่างเห็นว่าการท่องเที่ยวส่งผลกระทบในด้านเศรษฐกิจต่อชุมชนเจ้าบ้านทั้งทางบวกและทางลบ
3. กลุ่มตัวอย่างเห็นว่าการท่องเที่ยวส่งผลกระทบในด้านสิ่งแวดล้อมต่อชุมชนเจ้าบ้านทั้งทางบวกและทางลบ
4. กลุ่มตัวอย่างเห็นว่าการท่องเที่ยวส่งผลกระทบในด้านวัฒนธรรมต่อชุมชนเจ้าบ้านทั้งทางบวกและทางลบ

5. กลุ่มตัวอย่างมีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยวในเขตเทศบาลเมืองป่าตองในระดับต่ำ

คำสำคัญ ผลกระทบ การท่องเที่ยว ชุมชนเจ้าบ้าน เขตเทศบาลเมืองป่าตอง จังหวัดภูเก็ต

Keywords Tourism Impact Host community Patong municipality
Phuket province





การศึกษาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่เกิดจาก การดำเนินธุรกิจเรือเพื่อการท่องเที่ยว

กัลยาณี ประเสริฐ ดุจเดือน สกุลทับ นวรัตน์ พันเกื้อ รวิวัฒน์ จิระพันธ์
สมเกียรติ มีนวล และ พิมลรัตน์ รัตภูเขียว

โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

E-mail: pimonratpk48@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาปัญหาสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการดำเนินธุรกิจเรือเพื่อการท่องเที่ยวบริเวณอ่าวฉลอง อ่าวปอ และหาดป่าตอง 2. จำแนกว่าการดำเนินธุรกิจเรือเพื่อการท่องเที่ยวมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้านใดบ้าง 3. ศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหาและมาตรการป้องกันเพื่อมิให้สิ่งแวดล้อมบริเวณอ่าวฉลอง อ่าวปอ และ หาดป่าตองเสื่อมโทรม

บุคคลที่เป็นเป้าหมายในการศึกษาคือ ผู้ประกอบธุรกิจเรือ และประชาชนในพื้นที่อ่าวฉลอง อ่าวปอ และหาดป่าตอง จำนวน 321 คน ใช้เทคนิคการวิจัยเชิงปริมาณในรูปแบบของการสำรวจ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถาม

ผลการวิจัยมีดังนี้

1. ปัญหาสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการดำเนินธุรกิจเรือเพื่อการท่องเที่ยวบริเวณอ่าวฉลอง อ่าวปอ และหาดป่าตอง ได้แก่ ปัญหาด้านน้ำ ปัญหาด้านอากาศ ปัญหาด้านเสียง และปัญหาด้านความสวยงามบริเวณหน้าหาด/อ่าว

2. การดำเนินธุรกิจเรือเพื่อการท่องเที่ยวมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมบริเวณอ่าวฉลอง และอ่าวปอมีผลกระทบด้านน้ำ คือ การเกิดมลพิษทางน้ำ บริเวณหาดป่าตองคือ ทำให้ระบบนิเวศน์เปลี่ยนแปลงในระยะยาว บริเวณอ่าวฉลองและอ่าวปอมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้านอากาศ คือ ทำให้เกิดมลพิษทางอากาศ บริเวณหาดป่าตอง คือ ทำให้ระบบนิเวศน์เปลี่ยนแปลงในระยะยาว บริเวณอ่าวฉลองและหาดป่าตองมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้านเสียง คือ รบกวนการพักผ่อน/การติดต่อสื่อสาร บริเวณอ่าวปอไม่ค่อยมีผลกระทบ และบริเวณอ่าวฉลองมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมต่อความสวยงามหน้าหาด/อ่าว บริเวณอ่าวปอและหาดป่าตองมีผลกระทบน้อย

3. แนวทางการแก้ไขและมาตรการป้องกันเพื่อมิให้สิ่งแวดล้อมเสื่อมโทรม คือ การควบคุมจำนวนเรือ และวิธีการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน คือ ทุกฝ่ายที่มีส่วนเกี่ยวข้องช่วยกันดูแล

คำสำคัญ ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ธุรกิจเรือเพื่อการท่องเที่ยว เรือขนาดใหญ่เพื่อใช้ในกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ

Abstract

The purpose of this research project was: 1) to study the environmental problems that come from conducting travel boating businesses in the area of Chalong Bay, Por Bay, and Patong Beach; 2) to determine what effects these boating businesses have on it's surroundings; 3) to study what corrections should be made and what standards should be set to protect the environment in Chalong Bay, Por Bay, and Patong Beach from seeing decay.

The individuals that were targeted in this study were either boating business people and people in the area of Chalong Bay, Por Bay, and Patong Beach. The amount of people interviewed was 321. The instrument that was used to gather the information was a questionnaire.

Research Results :

1. The environmental problems that travel boating businesses has caused in the area of Chalong Bay, Por Bay, and Patong Beach are: water problems, air problems, noise problems, and problems with the appearance and beauty of the area in front of the beach and bay.

2. The conducting of boating businesses for tourists in the area of Chalong and Por Bay effects the water; the water becomes polluted. In the Patong Beach area, the ecosystem has been changing over a longer period of time. In the area of Chalong Bay and Patong Beach, the surroundings have been effected by the amount of noise, therefore bothering rest and communication. However, the area of Bo Bay has not been effected too much. Futhermore, when focussing on the beauty of the area in front of the





beaches and bays, the area of Chalong Bay has been effected by the boating businesses. However, the area of Por Bay and Patong Beach only have a few effects.

3. A correction that should be made and/or a standard that should be set to protect the environment from seeing decay is to control the amount of boats. A way to solve the environmental problems at the present would be to have every side that is involved help one another take care of the surroundings.





การบริการร่วมชายหาดกับการเปลี่ยนแปลงทางด้าน สิ่งแวดล้อมบริเวณหาดป่าตอง กรณีศึกษานักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

นิพัทธ์ ก่ออินทร์ ภัคฐิตกานต์ นามวงษ์ วาสนา คำแหง

เสาวคนธ์ วงศ์มัยย์สถ์ ขนิษฐา จันดี สัณญา ฉิมพิมล

โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

E-mail : bukterk@yahoo.com.au

บทคัดย่อ

งานวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมจากการบริการร่วมชายหาดบริเวณหน้าหาดป่าตองและเพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการท่องเที่ยวกับการบริการร่วมชายหาดบริเวณหน้าหาดป่าตอง โดยมีกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศและผู้ประกอบการร่วมหน้าหาด จากผลการวิจัยพบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่มีความคิดเห็นตรงกันว่าการให้บริการร่วมหน้าหาดไม่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านสิ่งแวดล้อมบริเวณชายหาดและยังมีความต้องการให้มีการบริการร่วมหน้าหาด เนื่องจากเป็นสิ่งที่อำนวยความสะดวกที่จำเป็น ผลสรุปการวิจัยยังพบว่านักท่องเที่ยวแนะนำให้มีการกำหนดจำนวนร่วมหน้าหาดให้เหมาะสมกับบริเวณหาดป่าตองเพื่อทัศนียภาพที่ดีขึ้น

ทางด้านผู้ประกอบการมีความรู้และความเข้าใจถึงระเบียบในการจัดการการให้บริการร่วมหน้าหาดและให้ความร่วมมือกับภาครัฐในการจัดการบริเวณหน้าหาด เพื่อให้บริเวณหน้าหาดมีความเป็นระเบียบและสามารถแข่งขันกับแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ ได้ ผลการศึกษายังได้เสนอเรื่องการศึกษาขีดความสามารถในการรองรับและบริการของร่วมชายหาด การประเมินความพึงพอใจในคุณภาพการบริการ การสร้างความร่วมมือในการบริหารจัดการการพัฒนาการท่องเที่ยวหาดป่าตองและการศึกษาการกระจายผลประโยชน์จากการท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่น

คำสำคัญ การบริการ ร่วมหน้าหาด ชายหาด สิ่งแวดล้อม





ผลกระทบจากการดำน้ำแบบผิวน้ำ ต่อแนวปะการังบริเวณเกาะไข

Snorkeler Damage to Coral Reef in the Koh Khai

บริมาศ แซ่จัน¹⁾ พรทิพย์ สุวรรณ¹⁾ พิมพ์ใจ ประไพ¹⁾ เมธิณี จุ่งลก¹⁾
สุรินทรา สามทอง¹⁾ ทนงค์ดี จันทรเมธากุล^{*2)}

1) โปรแกรมวิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต 83000

*2) โปรแกรมวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต 83000

E-mail:chanmethakul@pkru.ac.th

บทคัดย่อ

ศึกษาผลกระทบจากการดำน้ำบริเวณเกาะไข โดยใช้แบบสอบถามและการติดตามพฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่ทำกิจกรรมการดำน้ำ โดยศึกษาในช่วงเดือนเมษายน 2550 ผลการศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวที่นิยมมาเที่ยวยังเกาะไขส่วนใหญ่เป็นกลุ่มคนวัยหนุ่มสาว และกลุ่มคนวัยทำงาน ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวจากยุโรปและเดินทางมาเที่ยวที่เกาะไขเป็นครั้งแรก การดำน้ำแบบผิวน้ำเป็นกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวนิยมทำเป็นอันดับแรก โดยนักท่องเที่ยวนิยมชมปลาและปะการังเป็นสิ่งแรก นักท่องเที่ยวมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบนิเวศปะการังในเปอร์เซ็นต์ที่ค่อนข้างสูงโดยส่วนมากได้รับจากสื่อ นอกจากนั้นแม้ว่านักท่องเที่ยวจะได้รับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับปะการังในสัดส่วนที่สูง แต่นักท่องเที่ยวอาจจะได้รับความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับปะการังโดยตรงในระดับที่น้อย โดยผลการศึกษาพบว่าค่าเปอร์เซ็นต์การไม่รู้จักชื่อของปะการังและสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ในแนวปะการังค่อนข้างสูง อาจจะเป็นไปได้เกี่ยวกับความรู้ที่ได้รับนั้นยังอยู่ในขอบเขตที่กว้าง ไม่ได้ลงลึกถึงรายละเอียดหรือประเด็นปลีกย่อย

ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากนักท่องเที่ยวต่อแนวปะการังนั้น โดยส่วนมากเกิดจากการใช้อุปกรณ์ดำน้ำไม่ถูกต้อง เช่น เมื่อน้ำเข้าหน้ากากดำน้ำควรทำอย่างไรในการไล่น้ำออกจากหน้ากากโดยที่ไม่ต้องยืมหรือเหยียบลงบนปะการัง อย่างไรก็ตามหากมีการอธิบายวิธีการใช้ที่ถูกต้องอาจช่วยลดผลกระทบที่เกิดขึ้นได้ ผลจากการศึกษาครั้งนี้พบว่านักท่องเที่ยวได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์จากมัคคุเทศก์ในระดับที่เพียงพอ

จากผลการศึกษาโดยใช้แบบสอบถามครั้งนี้พบว่านักท่องเที่ยวสัมผัสปะการังหรือสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ในเปอร์เซ็นต์ที่ต่ำ โดยส่วนมากเกิดจากการใช้มือสัมผัส ดินกบ และเท้า ตามลำดับ



อย่างไรก็ตามจากการติดตามพฤติกรรมการทำกิจกรรมดำผิวน้ำในแนวปะการังพบว่า นักท่องเที่ยวก่อให้เกิดการเสียหายหรือการหักพัง 40 เปอร์เซ็นต์ของการสัมผัสทั้งหมด การหักพังของปะการังที่เกิดขึ้นมีความสัมพันธ์กับระดับน้ำทะเลในแนวปะการัง ช่วงเวลาน้ำลงต่ำสุด ระดับน้ำบริเวณที่นักท่องเที่ยวนิยมนำกิจกรรมจะลดลงเหลือประมาณ 0.50 – 1 เมตร เท่านั้น ช่วงเวลาที่ระดับน้ำลงต่ำสุดนี้ เป็นช่วงเวลาที่ก่อให้เกิดการหักพังมากที่สุด อวัยวะส่วนที่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อปะการังมากที่สุดคือเท้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเหยียบหรือยืนบนปะการัง ในช่วงเวลาน้ำลงต่ำสุดนักท่องเที่ยวเผลอเหยียบย่ำปะการัง โดยอาจจะเกิดจากความตั้งใจและไม่ตั้งใจของนักท่องเที่ยว การหยุดพักของนักท่องเที่ยวเมื่อย่ำน้ำชมปะการังหรือปลา ในกรณีนี้มักเกิดขึ้นกับนักท่องเที่ยวที่ไม่ใส่ชูชีพ มักยืนหรือเหยียบลงบนก้อนปะการังเพื่อหยุดพักให้หายเหนื่อย โดยการหักพังที่เกิดขึ้นมักเกิดขึ้นกับปะการังที่มีรูปทรงแบบกิ่ง การหักพังที่เกิดขึ้นโดยเฉลี่ย 1.69 ± 0.72 ชิ้นต่อหนึ่งคน

คำสำคัญ ผลกระทบ การท่องเที่ยว แนวปะการัง นักดำน้ำ ดำน้ำตื้น





อิทธิพลของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อวัฒนธรรมดั้งเดิม กรณีศึกษาประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ต

Win50012

The Influence of Industrial Tourism to Local Phuket Culture : A Case Study of Phuket Vegetarian Festival, Phuket Province

สนธยา ปานแก้ว^{*1)} ธวัชชัย นฤนาถ²⁾ พิพัฒน์ วุฒิไธลาส²⁾
อภิเชษฐ์ บัวทอง²⁾ กำธร เรืองพิมาน²⁾ ภาณุพันธ์ เขียวสด²⁾
อาจารย์¹⁾ นักศึกษา²⁾

ภาควิชาพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่อง อิทธิพลของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อวัฒนธรรมดั้งเดิม กรณีศึกษา
ประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ต จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ที่ดังนี้

1. ทราบถึงสภาพปัจจุบันของประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ต
2. ทราบถึงความแตกต่างของประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ตในปัจจุบันและยุคดั้งเดิม
3. ทราบว่าเงื่อนไขหรือปัจจัยใดที่ทำให้ประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ตยังคงอยู่ถึง
ปัจจุบัน

4. ทราบถึงแนวทางการแก้ไขปัญหา หากประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ตได้รับผลกระทบ
จากอิทธิพลของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจริง

โดยเป็นงานวิจัยแบบผสมระหว่างเชิงคุณภาพและปริมาณ โดยมีกลุ่มประชากรตัวอย่าง คือ

1. งานเชิงคุณภาพ

การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) ทำการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มตัวอย่าง 15 คน ดังนี้

1. ประชาชนชาวภูเก็ต ที่เกิดและ/หรืออาศัยอยู่ในจังหวัดภูเก็ตตั้งแต่ 15 ปี ขึ้นไป
และเข้าร่วมประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ตเป็นประจำ โดยแบ่งเป็นแต่ละอำเภอ อำเภอละ 4 คน
รวม 12 คน

2. เจ้าหน้าที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดภูเก็ต ที่มีส่วนร่วมในการจัดงานเทศกาล
ถือศีลกินผักจังหวัดภูเก็ต 1 คน

3. เจ้าหน้าที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จังหวัดภูเก็ต ที่มีส่วนร่วมในการจัดงาน
ประเพณีกินเจ และเคยเข้าร่วมประเพณีกินเจ 1 คน

4. ผู้ที่ศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ตอย่างลึกซึ้ง 1 คน

2. งานเชิงปริมาณ

แบบสอบถาม (Questionnaire) จัดทำขึ้นเพื่อทำการประเมินกลุ่มตัวอย่างทั่วจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นบุคคลที่อยู่อาศัยอยู่ในจังหวัดภูเก็ตเป็นเวลา 3 ปีขึ้นไป และเคยเข้าร่วมประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ต จำนวน 400 คน (กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางสำเร็จรูปของ Taro Yamane โดยมีความคลาดเคลื่อนในการประมาณ ไม่เกิน ร้อยละ 15 ที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95)

ผลการวิจัยพบว่า

1. ประเพณีกินเจในปัจจุบัน ได้มีการใช้ชื่อเรียกใหม่อย่างเป็นทางการว่า “เทศกาลถือศีลกินผัก” ซึ่งแปลโดยตรงมาจากภาษาจีนคำว่า “เจียะฉ่าย” ซึ่งแปลว่ากินผัก คำว่าเทศกาลถือศีลกินผักนั้น มาจากผลการประชุมกันของชมรมอ๋าม จังหวัดภูเก็ต (ชมรมศาลเจ้า จังหวัดภูเก็ต) โดยเป็นกลุ่มบุคคลซึ่งเป็นกรรมการศาลเจ้า มาประชุมกันเพื่อกำหนดทิศทางในการจัดงานในแต่ละปี มีเหตุผลในการใช้คำว่าเทศกาลถือศีลกินผัก คือ ต้องการให้มีการเรียกชื่ออย่างตรงกัน เนื่องจากในสมัยก่อนผู้คนในจังหวัดภูเก็ตจะเรียกประเพณีนี้ว่ากินเจ และกินผักควบคู่กัน อีกเหตุผลหนึ่งคือ เป็นการสร้างจุดขายทางการท่องเที่ยว เนื่องจากคำว่ากินผักนั้น แตกต่างจากคำว่ากินเจซึ่งถูกใช้อยู่ในหลายพื้นที่ทั่วประเทศไทย จากการเก็บข้อมูลพบว่ากลุ่มประชากรตัวอย่างส่วนใหญ่เห็นด้วยกับการเปลี่ยนชื่อ แม้ว่าจะมีการเปลี่ยนชื่อประเพณีกินเจ ไปเป็นเทศกาลถือศีลกินผักแล้ว แต่รูปแบบของงานประเพณียังคงถูกจัดในลักษณะดั้งเดิม คือจัดขึ้นในวันขึ้น 1 ค่ำ ถึงวันขึ้น 9 ค่ำ เดือน 9 รวม 9 วัน 9 คืน ตามปฏิทินจีน ซึ่งจะตรงกับช่วงปลายเดือนกันยายนจนถึงเดือนตุลาคม มีการประชาสัมพันธ์งาน ประมาณ 2 เดือนล่วงหน้า ตลอด 9 วัน 9 คืน ผู้เข้าร่วมงานทุกคนจะละเว้นจากการรับประทานอาหารที่มีผลผลิตจากสัตว์ รวมถึงสิ่งของยกเว้นทุกชนิด แต่งกายด้วยชุดขาว ถือศีล และปฏิบัติตามกฎข้อบังคับของงานประเพณี

2. ประเพณีกินเจหรือเทศกาลถือศีลกินผัก หากทำการเปรียบเทียบ ในปัจจุบันมีความแตกต่างจากยุคดั้งเดิมอยู่หลายประการกล่าวคือ

2.1 งานประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ต ในปัจจุบันมีชื่อเรียกอย่างเป็นทางการคือ เทศกาลถือศีลกินผัก จังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นชื่อที่ใช้ทำการประชาสัมพันธ์ในปัจจุบัน ในทั่วทุกสื่อต่างๆ ตลอดจนการบรรจุประเพณีลงในปฏิทินการท่องเที่ยว ก็ใช้ชื่อเทศกาลถือศีลกินผัก จังหวัดภูเก็ต ในการเรียกเช่นเดียวกัน

งานประเพณีกินเจหรือเทศกาลถือศีลกินผัก จังหวัดภูเก็ต ในปัจจุบันถูกบรรจุลงในปฏิทินการท่องเที่ยว โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย บรรจุลงเมื่อประมาณ 6 ปีที่ผ่านมา ซึ่งบทบาทและหน้าที่ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จังหวัดภูเก็ต คือการโฆษณาประชาสัมพันธ์งานเทศกาลถือศีลกินผัก ให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ





ซึ่งทางการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จังหวัดภูเก็ต ได้กล่าวว่างานเทศกาลถือศีลกินผัก จังหวัดภูเก็ต ในปัจจุบัน เป็นที่รู้จักในระดับโลกเรียบร้อยแล้ว

จำนวนของประชาชนที่เดินทางมาเข้าร่วมงานเทศกาลถือศีลกินผักในปัจจุบัน สูงกว่าผู้เข้าร่วมงานประเพณีกินเจในยุคดั้งเดิมมาก ในสมัยก่อนนั้น ผู้ที่กินเจจะมีแต่เพียงคนในท้องถิ่นและพื้นที่ใกล้เคียงเท่านั้น ที่เดินทางมาเข้าร่วม โดยเป็นงานใหญ่ระดับจังหวัด แต่ไม่ใช่ระดับประเทศเหมือนกับในปัจจุบัน โดยในปีที่ผ่านมา (2550) คาดว่ามีผู้คนเดินทางมาเข้าร่วมเทศกาลถือศีลกินผัก ภายในระยะเวลา 9 วันมากกว่าแสนคนจากทั่วโลกและมีเงินสะพัดมากกว่า 500 ล้านบาท

อาหารเจในปัจจุบันมีการพัฒนาและมีความแตกต่างจากอาหารเจในสมัยก่อนเป็นอย่างมาก ทั้งรูปแบบ รายการอาหาร กลิ่น สี รสชาติ ทำให้อาหารเจในปัจจุบันทานได้ง่ายอร่อย แต่รูปแบบที่ถูกพัฒนาไปนั้น คือการแปรรูปผักต่างๆ ให้ออกมาในลักษณะคล้ายกับเนื้อสัตว์ จึงทำให้มีบุคคลที่ไม่เห็นด้วยกับการรับประทานอาหารเจในลักษณะเช่นนี้ โดยกล่าวว่า เป็นการรับประทานเจด้วยจิตใจไม่บริสุทธิ์ ไม่สามารถละกิเลสในการเลิกกินเนื้อสัตว์ได้ ส่วนฝ่ายที่สนับสนุนนั้น กล่าวว่าเป็นการรับประทานอาหารเจแบบที่ทานง่าย ทำให้คนหันมาทานอาหารเจกันมากขึ้น ผู้ทานได้รับความอร่อยและไม่ต้องฆ่าสัตว์อีกด้วย

การเล่นประทัดและพลุไฟในปัจจุบันได้รับความนิยมอย่างสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเล่นประทัด ซึ่งในปัจจุบันมีรูปแบบหลากหลาย โดยวัตถุประสงค์ในการเล่นส่วนใหญ่จะเล่นเพื่อความสนุกสนาน ต่างจากสมัยก่อนที่ประทัดและพลุไฟจะถูกใช้จุดในงานพิธีกรรม บวงสรวงเทพเจ้า อีกทั้งการเล่นประทัดในปัจจุบันความรุนแรงขึ้นมาก จนเกิดอันตรายอยู่บ่อยครั้ง โดยในส่วนนี้ก็มีเจ้าหน้าที่ของรัฐจากหน่วยงานต่างๆ ซึ่งประชุมร่วมกันกับชมรมอามจังหวัดภูเก็ต (ชมรมศาลเจ้า จังหวัดภูเก็ต) ในการร่วมกันป้องกันและระงับภัยในช่วงงานเทศกาล

ราคาอาหารในปัจจุบันมีราคาสูงขึ้นเป็นอย่างมาก ส่วนหนึ่งเป็นผลกระทบมาจากภาวะเศรษฐกิจ แต่อีกส่วนหนึ่งก็เป็นผลมาจากการขึ้นราคาเพื่อขายสินค้าให้กับนักท่องเที่ยว เนื่องจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดภูเก็ตส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ ที่มีกำลังในการใช้จ่ายใช้สอยสูง ทำให้ผู้ค้าขายสินค้าในช่วงงานเทศกาลฉวยโอกาสในการขึ้นราคาสินค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งผักจะมีราคาสูงขึ้นกว่าในช่วงเวลาปกติเป็นเท่าตัว

2. เจือน้ำและปัจจัยที่ทำให้ประเพณีกินเจ ยังคงอยู่ถึงปัจจุบัน ประกอบไปด้วยเจือน้ำและปัจจัยหลายประการ แม้ว่าประเพณีกินเจจังหวัดภูเก็ตจะถูกเรียกใหม่ในชื่อเทศกาลถือศีลกินผัก แต่รูปแบบโดยรวมก็ยังคงเดิม อีกทั้งยังถูกพัฒนาให้มีความยิ่งใหญ่มากขึ้นในทุกๆ ปี แตกต่างจากหลายๆ ประเพณีของชาวภูเก็ต ที่ในปัจจุบันจะถูกลดขนาดและได้รับความสำคัญน้อยลง เช่น การเดินเต่า งานผ่อตอง งานไหว้เทวดา เป็นต้น ปัจจัยที่สำคัญปัจจัยหนึ่ง

ที่ทำให้งานประเพณีกินเจ หรือเทศกาลถือศีลกินผักยังคงอยู่และได้รับการพัฒนาจนถึงทุกวันนี้ คือ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว เมื่อเทศกาลถือศีลกินผักกลายเป็นงานประเพณีทางการท่องเที่ยวที่มีความแพร่หลายและเป็นที่รู้จัก โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้มีการนำเอาเทศกาลถือศีลกินผัก จังหวัดภูเก็ต ไปใส่ไว้ในปฏิทินการท่องเที่ยวของประเทศไทยเมื่อประมาณ 6 ปีที่แล้ว เพื่อทำการประชาสัมพันธ์ให้กับประชาชนทั่วประเทศ รวมถึงทั่วโลก เนื่องจากเล็งเห็นว่างานเทศกาลถือศีลกินผัก มีศักยภาพในการสร้างรายได้เข้าประเทศ ทำให้การจัดงานเทศกาลถือศีลกินผักในปัจจุบันได้รับการพัฒนา มีผู้ให้ความสนใจ เดินทางมาเข้าร่วมและมีผู้ให้การสนับสนุนจำนวนมาก เชื่อได้ว่า งานเทศกาลถือศีลกินผัก จะเป็นงานประเพณีที่ได้รับความนิยมมากยิ่งขึ้นทุกๆ ปี อีกปัจจัยหนึ่งคือการที่คนไทยหันมาให้ความสนใจกับเรื่องสุขภาพมากยิ่งขึ้นจากการแจกแบบสอบถาม ว่าร้อยละ 60 ของผู้กรอกแบบสอบถาม ให้เหตุผลในการกินเจว่า ต้องการรักษาสุขภาพ เนื่องจากการรับประทานอาหารจำพวกผัก ซึ่งเป็นอาหารที่มีประโยชน์ และเว้นจากของต้องห้ามต่างๆ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นสิ่งที่ไม่ดีต่อร่างกาย เป็นระยะเวลา 9 วันติดต่อกัน เปรียบเสมือนเป็นการล้างพิษ หยุดพิษและปรับสมดุลร่างกาย ระบบขับถ่าย จึงทำให้ผู้คนที่หันมารับประทานเจเพื่อสุขภาพมีเป็นจำนวนมาก หนึ่งในจำนวนนี้ มีการรับประทานเฉพาะอาหารเจตลอดทั้งปีอีกด้วย

3. จากที่กล่าวมาแล้วนั้น อิทธิพลของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่ส่งผลต่อประเพณีกินเจ มีอยู่หลายประการ ทั้งดีและไม่ดี จากการเก็บรวบรวมข้อมูลไม่ว่าการสัมภาษณ์เชิงลึกหรือจะเป็นแบบสอบถาม ข้อมูลจากทั้งสองฝ่ายส่วนพุดตรงกันเกี่ยวกับผลกระทบในเชิงบวกและผลกระทบในเชิงลบที่เกิดขึ้นจากอุตสาหกรรมท่องเที่ยว โดยผลกระทบในเชิงบวกที่เห็นได้ชัดได้แก่ การที่ประเพณีกินเจจังหวัดหรือเทศกาลถือศีลกินผักจังหวัดภูเก็ตกลายเป็นที่รู้จักและมีผู้คนเดินทางมาเข้าร่วมมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะส่งผลทำให้งานประเพณีนี้จะยังคงอยู่กับจังหวัดภูเก็ตเรื่อยไป แต่ผลกระทบในเชิงลบที่เกิดขึ้นก็มีอยู่ และเห็นได้ชัด ได้แก่ การที่คนต่างถิ่นเดินทางเข้ามาร่วมงาน โดยไม่ทราบถึงธรรมเนียมและวิธีการปฏิบัติที่แท้จริงตามรูปแบบของประเพณีกินเจ จังหวัดภูเก็ตแบบดั้งเดิม เพราะการกินเจไม่ใช่เพียงแค่การละเว้นไม่กินเนื้อสัตว์ หันมากินแต่ผักเท่านั้น อีกทั้งการที่คนต่างถิ่นเดินทางมาเข้าร่วมประเพณีมีการนำเอาวัฒนธรรมจากภายนอกเข้ามาควบรวมกับรูปแบบของงานประเพณีกินเจในแบบดั้งเดิม ทำให้รายละเอียดต่างๆ ของงานประเพณีเปลี่ยนแปลงไป ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว ที่สำคัญการประชาสัมพันธ์งานประเพณีกินเจหรือเทศกาลถือศีลกินผัก จังหวัดภูเก็ตให้กับคนต่างถิ่นนั้น มีการเน้นย้ำเรื่องเกี่ยวกับขบวนแห่พระและการแสดงอภินิหารปาฏิหาริย์ ของเหล่าม้าทรงให้ผู้คนเกิดความสนใจและเดินทางมาดู ซึ่งการแสดงเหล่านั้น ไม่ใช่หัวใจหลักของงานประเพณี อีกทั้งยังมีปัญหาเรื่องราคาสินค้า มีฉ้อฉลและการจราจกรอีกด้วย ซึ่งกลุ่มประชากรตัวอย่างได้เสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา ดังนี้





เพิ่มการประชาสัมพันธ์ การรณรงค์เกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติตน กฎข้อบังคับต่างๆ ในเทศกาลถือศีลกินผัก ให้กับผู้เข้าร่วมงาน ทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศอื่นๆ เพื่อให้บุคคลที่เข้าร่วมงานเทศกาลมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติตนมากยิ่งขึ้น

เน้นการประชาสัมพันธ์ด้านประวัติความเป็นมา วิธีการปฏิบัติตน และสร้างความเข้าใจให้กับผู้เข้าร่วมประเพณี ลดการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับภาพการแสดงอิทธิปาฏิหาริย์ของเหล่าม้าทรง เพื่อให้เป็นการเน้นย้ำให้บุคคลที่เข้าร่วมงานประเพณี ให้ความสนใจกับประวัติความเป็นมาและวิธีการปฏิบัติตน มากกว่าการชมขบวนแห่พระและม้าทรง

หน่วยงานรัฐหันมาให้ความสนใจอย่างจริงจัง เกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าเกินราคา และปัญหาจราจรในช่วงงานเทศกาล

คำสำคัญ กินเจ การท่องเที่ยว วัฒนธรรม ผลกระทบ ภูเก็ต







การศึกษาผลกระทบของสิ่งแวดล้อมด้านขยะ ที่เกิดจากการท่องเที่ยว ณ เกาะพีพี ดอน

The Study of Effect Solid Waste Environment from Tourism at PP Don Island

วรทยา พรหมอักษร¹⁾ ปทุมมาศ ปานวุ่น¹⁾ วณิศา ช่วยคุ้ม¹⁾ ศรารดี วีระสุข¹⁾
อุไรวรรณ ศาสคุณ¹⁾ และ ณัฐกร ชีประวิติชัย^{*2)}

1) นักศึกษาโปรแกรมอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

*2) โปรแกรมเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

E-mail : o_saesi@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาวิถีชีวิตของชาวบ้านบนเกาะพีพี ดอน ศึกษาปัญหาและผลกระทบของสิ่งแวดล้อมด้านขยะ ที่เกิดจากการท่องเที่ยวบนเกาะพีพีดอน เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหายขยะที่เกิดขึ้นจากนักท่องเที่ยวบนเกาะพีพีดอน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ สถานที่ศึกษาคือ เกาะพีพีดอน หมู่ 2 ต.อ่าวนาง อ.เมือง จ.กระบี่ บุคคลที่เป็นเป้าหมายในการศึกษาคือ ชาวบ้าน และผู้ประกอบการบนเกาะพีพี ดอน จำนวน 50 คน และนักท่องเที่ยวชาวไทย 50 คนและชาวต่างชาติ 50 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์บริบทชุมชน และแบบสอบถามด้านขยะ การนำเสนอผลงานการวิจัยใช้วิธีบรรยาย

ผลการวิจัยมีดังนี้ วิถีชีวิตของชาวบ้านบนเกาะพีพีดอนส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม ชาวบ้านประกอบอาชีพที่หลากหลาย เช่น พนักงานโรงแรม ค้าขาย เป็นต้น การศึกษาส่วนใหญ่จบชั้นมัธยมศึกษา มีสถานศึกษาตั้งแต่ระดับอนุบาลถึงมัธยมศึกษาตอนต้น และยังมีศูนย์เด็กเล็ก 1 แห่งระบบสาธารณสุขปกคบนเกาะพีพีดอน น้ำและไฟยังมีราคาสูง และมีโรงพยาบาล 1 แห่งการรับรู้ข่าวสารในชีวิตประจำวัน ชาวบ้านจะใช้โทรศัพท์มือถือ อินเทอร์เน็ต สื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ทำให้ชาวบ้านได้รับรู้ข่าวสารจากภายนอก การปกครองของเกาะพีพีดอน มีผู้ใหญ่บ้านเป็นผู้นำ คอยดูแลและให้ความช่วยเหลือแก่ชาวบ้าน ขยะที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันที่มีปริมาณมากที่สุด คือ ขวดพลาสติก ขยะที่กลุ่มตัวอย่างทิ้งมากที่สุดในแต่ละวัน คือ ขยะประเภทพลาสติก ขยะที่พบเห็นมากที่สุดในบนเกาะ คือ พลาสติก ส่วนบริเวณที่พบเห็นขยะมากที่สุด คือ บริเวณชายหาด และจุดทิ้งขยะผลกระทบของสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการทิ้งขยะลงสู่ทะเล จะส่งผลกระทบต่อแหล่งท่องเที่ยว ทำให้แหล่งท่องเที่ยวเสื่อมโทรม การทิ้งขยะลงบนพื้นดินส่งผล



กระทบต่อทัศนวิสัยอากาศ การเผาขยะ ทำให้เกิดภาวะโลกร้อนมากที่สุดการกำจัดขยะโดยการขุดหลุมฝังส่งผลทำให้ขยะบางชนิดย่อยสลายได้ยากทำให้เกิดการตกค้างของขยะการป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น คือ ควรมีการสำรวจการจัดการขยะของสถานประกอบการและชุมชนก่อนนำไปกำจัด ควรมีการลงโทษสำหรับผู้ทิ้งขยะไม่เป็นที่ ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไข ควรมีการจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งรณรงค์ให้สถานประกอบการใช้วัสดุที่สามารถนำรีไซเคิลได้ และควรให้เจ้าหน้าที่หรือพนักงานที่รับผิดชอบดูแลทางด้าน การเก็บและขนส่งขยะลงเรือให้มากกว่านี้ประชากรกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รู้ถึงผลกระทบของสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการกำจัดขยะไม่ถูกวิธี

คำสำคัญ ผลกระทบ สิ่งแวดล้อม ขยะ การท่องเที่ยว





การจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อเชื่อมโยงกิจกรรมการท่องเที่ยวใน เขตอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

Management of Local Product for Tourism Activity in Ampue Lab-Lae, Uttaradit Province

อิราวัฒน์ ชมระกา^{* 1)} ชนิษฐา ม้าอุตสาหะ²⁾ มนพัชร์ ใต้ดี³⁾ และวรรณิศา จันปง⁴⁾

1) โปรแกรมวิชาบริหารธุรกิจและเศรษฐศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์*

2), 3) และ 4) นักศึกษาโปรแกรมวิชาบริหารธุรกิจและเศรษฐศาสตร์ วิชาเอกการตลาด

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

E-mail : ichomraka@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องการจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อเชื่อมโยงกิจกรรมการท่องเที่ยวในเขตอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานภาพ ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อศึกษา กิจกรรมการท่องเที่ยว และเพื่อแสวงหารูปแบบการจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อเชื่อมโยง กิจกรรมการท่องเที่ยวในเขตอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพและ ปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมโดยศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ 3 กลุ่ม คือ กลุ่มผลิตภัณฑ์ผ้าทอ ผลิตภัณฑ์ ไม้กวาด และผลิตภัณฑ์ข้าวแคบ

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนรวมกลุ่มกันขึ้นมาเพื่อเพิ่มรายได้ เป็น การพัฒนาชุมชนและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมประเพณี ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผ้าทอได้แก่ผ้าชิ้นดินจก ผ้าถุง ยาม ไม้กวาดดอกงอก และผลิตภัณฑ์ข้าวแคบที่มีหลายรสชาติ วัตถุดิบได้จากทั้งภายใน ท้องถิ่น และซื้อมาจากจังหวัดอื่น การผลิตมีทั้งเต็มเวลา ถือเป็นอาชีพเสริมเมื่อว่างจาก อาชีพหลัก มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตนโดยการไปศึกษาอบรม ดูงาน และร่วมออกงานแสดงสินค้า แล้วนำความรู้ประสบการณ์มาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ของตนเอง การจำหน่ายส่วนใหญ่จะจำหน่าย ภายในจังหวัด แต่ผลิตภัณฑ์ผ้าทอ สามารถที่จะหาตลาดต่างจังหวัดได้ โดยจำหน่ายตรงและ ขายส่งฝากขาย ซึ่งการออกตลาดของกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชน มีทั้งออกตลาดเอง การไปร่วมกับ ภาครัฐหรือการได้รับเชิญจากองค์กรต่าง ๆ

ในการเชื่อมโยงเครือข่ายพบว่ากลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชนมีการเชื่อมโยงกับองค์กรที่ เกี่ยวข้อง ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มพูนความรู้ ข้อมูลข่าวสาร การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทั้งภาครัฐ ภาควิชาการ องค์กรเอกชน และเครือข่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยตนเอง ตั้งแต่ระดับ

ท้องถิ่น ตำบล อำเภอ จนถึงระดับจังหวัด เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีศักยภาพสามารถแข่งขันในเชิงพาณิชย์ได้ ความต้องการในด้านการสนับสนุน จากหน่วยงานภาครัฐ คือความต้องการที่จะได้รับการช่วยเหลือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องค่อนข้างมาก จากการศึกษาผู้วิจัยพบว่า การช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ ยังไม่ตรงกับความต้องการของกลุ่มเท่าใดนัก กลุ่มผลิตภัณฑ์ผ้าทอจะมีตลาดรองรับมากที่สุด ผลิตภัณฑ์ข้าวแคบและไม้กวาดยังต้องนำไปส่งตามร้านค้าต่าง ๆ ในเขตอำเภอลับแลและอำเภอเมือง รูปแบบของการจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชนนั้นพบว่ามีการจัดการครบและครอบคลุมเกือบทุกด้าน ได้แก่ การจัดการวัตถุดิบ การผลิต การตลาด การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การจัดการ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และการจัดการด้านการเงิน/บัญชี รูปแบบการเชื่อมโยงกับองค์กรที่เกี่ยวข้อง มีการติดต่อเชื่อมโยงกับองค์กรหลายองค์กรและทุกระดับตั้งแต่ท้องถิ่นถึงระดับจังหวัด รูปแบบการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ชุมชนกับกิจกรรมการท่องเที่ยวในอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ มีการติดต่อฝากขาย และนำผลิตภัณฑ์ไปแสดงตามสถานที่ท่องเที่ยว เช่น ร้านค้าบริเวณน้ำตกแม่พลู วัดพระแท่นศิลาอาสน์ ร้านม่อนลับแล เวียงเจ้าเงาะ เป็นต้น รวมถึงการเข้าไปมีส่วนร่วม หรือเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางสังคมของชุมชนท้องถิ่น ประเพณีวัฒนธรรมชุมชน ด้านนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเยี่ยมชมการผลิตการสาธิตการผลิตพบว่า ส่วนมากกลุ่มผู้ที่มาเยี่ยมชม จะมาจากทัวร์ที่จัดมาโดยหน่วยงานในอำเภอ จังหวัดหรือการจัดทัวร์จากนักท่องเที่ยว

คำสำคัญ การจัดการ ผลิตภัณฑ์ชุมชน กิจกรรมการท่องเที่ยว การเชื่อมโยง





การศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ตำบลแม่พูล อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

The Study of Natural Tourism Potential at Tambon Maephun, Lab-Lae District, Uttaradit Province

ธัญญ์กมล ทองดีมา วีระชาติ ชักนำ

โปรแกรมวิชาบริหารธุรกิจและเศรษฐศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

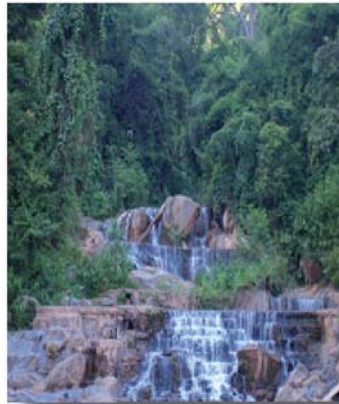
E-mail : thunkamon31@uru.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง “การศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวทางธรรมชาติตำบลแม่พูล อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพท่องเที่ยวทางธรรมชาติในตำบลแม่พูล อำเภอลับแล ปัจจัยที่มีผลให้นักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวในตำบลแม่พูล และแสวงหารูปแบบการท่องเที่ยวในตำบลแม่พูล อำเภอลับแล งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของประชากรในท้องถิ่นและชุมชน (PAR : Participatory Action Research) ในการศึกษาครั้งนี้ได้อาศัยวิธีการศึกษาเชิงคุณภาพผสมผสานกับวิธีการศึกษาเชิงปริมาณ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS หาค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ

ผลการศึกษาพบว่าแหล่งท่องเที่ยวที่ยังคงมีศักยภาพ คือ กลุ่มทำไม้กวาดตองกง วัดฝักราก จุดท่องเที่ยวเชิงเกษตร การขยายพันธุ์ไม้ผล หมู่ 4 โสมสเดย์และจุดท่องเที่ยวเชิงเกษตร บ้านต้นเกลือ ดันสพุงยักษ์ เขื่อนลับแลกาแฟสดและโสมสเดย์ และน้ำตกแม่พูล

สำหรับปัจจัยที่มีผลให้นักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวที่ตำบลแม่พูลคือ การเดินทางที่สะดวก การได้รับคำแนะนำจากเพื่อนญาติมิตร ความมีชื่อเสียง ความสะดวกสบายในการท่องเที่ยว ค่าใช้จ่ายในการเดินทางมาแหล่งท่องเที่ยว ความสะอาดของแหล่งท่องเที่ยว ความสวยงามของแหล่งท่องเที่ยว การรักษาความปลอดภัยของแหล่งท่องเที่ยว ความเพียงพอของที่พักรในตำบลแม่พูล และแหล่งท่องเที่ยวมีบริการที่ครบวงจร ตามลำดับ และการศึกษาในครั้งนี้ได้จัดรูปแบบการท่องเที่ยวขึ้นมา 5 รูปแบบ ดังนี้ รูปแบบที่ 1 บริการการท่องเที่ยวแบบครึ่งวัน ชุดที่ 1 รูปแบบที่ 2 บริการการท่องเที่ยวแบบครึ่งวัน ชุดที่ 2 รูปแบบที่ 3 บริการการท่องเที่ยวแบบครึ่งวัน ชุดที่ 3 รูปแบบที่ 4 บริการการท่องเที่ยวแบบเต็มวัน ไปเช้า-เย็นกลับ รูปแบบที่ 5 บริการการท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน





เว็บไซต์คลังสมอง องค์ประกอบการท่องเที่ยวและ ระบบสารสนเทศการท่องเที่ยว เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

Website of Tourism Element and Information to
Promote the Sustainable Tourism
in Amphur Laplae Uttaradit Province

กัลป์ แก้วจันทร์ฉาย วีระ ขวัญแย้ม ศิริวรรณ ม้าแก้ว ราตรี คำโอง
สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
E-mail: ratree_km@hotmail.com

บทคัดย่อ

โครงการนี้จัดทำเพื่อนำข้อมูลการท่องเที่ยวที่มีมาไว้เพื่อคลังสมองทางการท่องเที่ยวในรูปแบบของเว็บไซต์ ที่สามารถเข้าถึงข้อมูลได้สะดวกรวดเร็วตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวและผู้ใช้ข้อมูล ตลอดจนแผนที่เพื่อการท่องเที่ยวทำให้ในการวางแผนการท่องเที่ยวทำได้เต็มที่ที่เชื่อมต่อเครือข่ายกับระบบอินเทอร์เน็ต จึงทำให้นักท่องเที่ยวทั่วโลกสามารถค้นหาข้อมูลการท่องเที่ยวของอำเภอลับแลจังหวัดอุตรดิตถ์มากขึ้นและนำไปสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนต่อไป ระบบที่พัฒนาเป็นแบบ Web Application เพื่อให้สามารถทำงานได้บนเครือข่ายอินเทอร์เน็ตด้วยภาษา PHP, JavaScript, DOM, XML เป็นเครื่องมือในการพัฒนาและใช้ฐานข้อมูล MySQL ซึ่งเป็นซอฟต์แวร์เปิดรหัส ในการพัฒนาระบบนี้ครอบคลุมถึงการเพิ่ม ลบ แก้ไข ค้นหาข้อมูลองค์ประกอบของการท่องเที่ยวคลังสมอง และการนำแผนที่ของกูเกิลแมปส์ (Google Maps) มาแสดงแผนที่ท่องเที่ยวอำเภอลับแล สามารถเป็นเครื่องมือนำทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวได้ ผลการศึกษาพบว่าสามารถทำงานบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ตได้จริงในการจัดการข้อมูลประกอบไปด้วยการเพิ่มข้อมูล การลบข้อมูล การแก้ไขข้อมูล และการเรียกแสดงข้อมูลที่อยู่ในระดับดี ในการประมวลผลข้อมูล ระบบงานมีการค้นหาข้อมูล คือข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยว และการค้นหาข้อมูลเส้นทางการท่องเที่ยว

ผลการทดลองนำเว็บไซต์ต้นแบบไปทำการวิจัยกับผู้ใช้ 2 กลุ่ม กลุ่มแรกคือเจ้าหน้าที่

อบต./ทต. เป็นผู้ใช้งานในการจัดการข้อมูล กลุ่มสองคือนักท่องเที่ยวเป็นผู้ใช้งานในส่วนการประมวลผล จากการทดลอง พบว่ากลุ่มผู้ใช้เจ้าหน้าที่ อบต./ทต. มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้เว็บไซต์คลังสมององค์ประกอบการท่องเที่ยวและระบบสารสนเทศการท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ อยู่ในระดับดีถึงดีมาก และนักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี

คำสำคัญ เว็บไซต์ การท่องเที่ยว ระบบสารสนเทศ องค์ประกอบการท่องเที่ยว อำเภอลับแล





การพัฒนาศักยภาพโฮมสเตย์เพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวทางธรรมชาติ บ้านต้นเกลือ อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

The Potential Development of Homestay for Supporting the Eco Tourism at Ban Ton Klea Village Lab Lae District Uttaradit Province

ณัฐพล เนียมแก้ว กรรณิการ์ พงษ์จันทร์ ปวี วันนาหม่อง สงกรานต์ ฤงแก้ว
ภาษาอังกฤษธุรกิจ (นานาชาติ) คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพโฮมสเตย์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ บ้านต้นเกลือ อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์” มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจและศึกษาศักยภาพ และมาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ ที่อยู่ในแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ บ้านต้นเกลือ อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ การศึกษาในครั้งนี้ใช้วิธีการศึกษาเชิงปริมาณ มีการเก็บข้อมูลภาคสนามโดยใช้แบบสอบถามจากประชาชนและกลุ่มตัวอย่าง และใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS หาค่าเฉลี่ยและค่าร้อยละ

ผลการวิจัยพบว่า มาตรฐานด้านที่พัก จากการวิจัย พบว่า มีการกำหนดเตียงที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอยู่เสมอโดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน มีค่ามากที่สุด มาตรฐานด้านอาหารและโภชนาการ จากการวิจัย พบว่า อุปกรณ์ที่ใช้ในครัวสะอาดถูกสุขลักษณะ มีค่ามากที่สุด มาตรฐานด้านความปลอดภัย จากการวิจัย พบว่า มีการดูแลและซ่อมแซมสิ่งต่าง ๆ ในที่พักเพื่อความปลอดภัยอยู่เสมอ มีค่ามากที่สุด มาตรฐานด้านการจัดการ จากการวิจัย พบว่า มีการกำหนดข้อปฏิบัติสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อมิให้เกิดปัญหาที่ขัดต่อวัฒนธรรม จารีต ประเพณี ความเชื่อของชุมชน มีค่ามากที่สุด มาตรฐานด้านมูลค่าเพิ่ม จากการวิจัย พบว่า มีโอกาสได้เผยแพร่วัฒนธรรมของชุมชน มีค่ามากที่สุด มาตรฐานด้านการส่งเสริมการตลาด จากการวิจัย พบว่า มีการเผยแพร่ข้อมูลประชาสัมพันธ์ มีค่ามากที่สุด มาตรฐานด้านสภาพแวดล้อม จากการวิจัย พบว่า พื้นที่หลักยังคงสภาพเดิมของชุมชนและยังรักษาวัฒนธรรมและประเพณีของตน มีค่ามากที่สุด มาตรฐานด้านกิจกรรมท่องเที่ยว จากการวิจัย พบว่า มีกิจกรรมฝึกหัดศิลปหัตถกรรม เช่น ทอผ้า ทำไม้กวาดตองกง ฯลฯ มีค่ามากที่สุด





การศึกษาความสนใจและความพร้อมในการดำเนินการ ตามโครงการท่องเที่ยวสัมผัสวัฒนธรรม Homestay

ของหมู่บ้านวัฒนธรรมกะเหรี่ยง อ. สวนผึ้ง จ.ราชบุรี

นักศึกษาเอกวิทยาโททัศนศิลป์ปีที่ 3 ¹⁾ สัจจา ไกรสรรัตน์²⁾

นักศึกษา ¹⁾ อาจารย์²⁾

โปรแกรมวิชานาเทศศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

E-mail: sathcha@yahoo.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ เพื่อวิเคราะห์ศักยภาพและสภาพความพร้อมในการจัดตั้งที่พักแบบโฮมสเตย์ ของหมู่บ้านวัฒนธรรมกะเหรี่ยงอำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี เพื่อศึกษาแนวทางที่เหมาะสมในการพัฒนาที่พักแบบโฮมสเตย์ และเพื่อศึกษาแนวทางการอนุรักษ์หมู่บ้านวัฒนธรรมกะเหรี่ยงให้คงอยู่อย่างยั่งยืน การศึกษาครั้งนี้ใช้วิธีการเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง และการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม จากสภาพความเป็นจริงของชุมชน ตามกรอบแนวคิดและวัตถุประสงค์ของการวิจัย ผลการศึกษาพบว่า หมู่บ้านวัฒนธรรมกะเหรี่ยงมีศักยภาพในการจัดตั้งที่พักแบบโฮมสเตย์ ด้านสิ่งดึงดูดใจ และด้านการเข้าถึง ส่วนปัจจัยด้านสิ่งอำนวยความสะดวกยังคงต้องพิจารณาเตรียมความพร้อมในด้านที่พัก และการบริหารจัดการนักท่องเที่ยว สำหรับแนวทางการในการพัฒนาที่พักแบบโฮมสเตย์จำเป็นต้องมีการเตรียมความพร้อมให้กับชุมชนโดยเฉพาะอย่างยิ่งการให้ความรู้ในด้านบริหารจัดการธุรกิจที่พักแบบโฮมสเตย์ ควรเริ่มต้นจากโครงการนำร่องนำเสนองานประเพณีผูกแขนเรียกขวัญกินข้าวห่อที่มีการจัดทุกปี เป็นงานประเพณีที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่นเป็นสื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวเป้าหมายเข้าสู่ชุมชน โดยเชื่อมโยงการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมกับการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ และการท่องเที่ยวทางการเกษตรซึ่งเป็นจุดแข็งของพื้นที่ แนวทางการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นควรมีการเสริมสร้างจิตสำนึกให้คนในชุมชน เห็นความสำคัญ และคุณค่าของวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนและวางแผนสืบทอดไว้ให้กับลูกหลานต่อไปในอนาคต

คำสำคัญ โฮมสเตย์ กะเหรี่ยง ท่องเที่ยว





รูปแบบและแนวทางการนำเสนอประเพณีมาใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน กรณีศึกษาประเพณีกินข้าวห่อ ของอำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี

How to Use Community Traditions to Promote Cultural Tourism in Suanpueng , Ratchburi

เดชา อนันโทและคณะ ¹⁾ สุนิสา โพธิ์พรม ^{*2)}

1) นักศึกษาสาขาการประชาสัมพันธ์ โปรแกรมวิชานิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

2) โปรแกรมวิชานิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

E-mail: sunisa@mcru.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพิธีกรรมประเพณีผูกแขนเรียกขวัญกินข้าวห่อ ในแบบดั้งเดิมของอำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี เพื่อศึกษาวัฒนธรรมและความเชื่อที่แฝงอยู่ในงานประเพณีผูกแขนเรียกขวัญ เพื่อศึกษาแนวทางการนำเสนอประเพณีมาใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และเพื่อจัดทำสื่อวีดิทัศน์แนะนำงานประเพณีผูกแขนเรียกขวัญของชาวเกาะเหวียง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ผลการวิจัยพบว่าประเพณีผูกแขนเรียกขวัญกินข้าวห่อ เป็นการกระทำที่สืบเนื่องมานาน เป็นความเชื่อเรื่องขวัญ ที่สะท้อนผ่านพิธีกรรมโดยมีองค์ประกอบที่สำคัญคือคำกล่าวเรียกขวัญ และเครื่องประกอบพิธีเรียกขวัญ ได้แก่ ข้าวห่อ แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวก็จะต้องให้ความรู้แก่ประชาชนถึงแก่นแท้ของพิธีกรรมในการเรียกขวัญซึ่งจัดขึ้นเพื่อเป็นการเสริมขวัญและกำลังใจ อันมิใช่พิธีกรรมเพื่อกินข้าวห่อเพียงอย่างเดียว

คำสำคัญ ประเพณีกินข้าวห่อ ข้าวห่อ สื่อประเพณี การท่องเที่ยวของชุมชน อำเภอสวนผึ้ง





รูปแบบการจัดการข้อมูลด้านการท่องเที่ยว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง

Model of Information Tourism Management Amphur Matha, Lampang Province

*1) ศุภลักษณ์ วงศ์คำตัน สมิตรา แสนดี๊ะ อรุณา มาลัย บุญทวรรณ วิงวอน *2)

*1) คณะวิจัยในโครงการ *2) หัวหน้าโครงการวิจัย

หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

E-mail: boontawan_w@hotmail.com

บทคัดย่อ

โครงการวิจัย เรื่อง รูปแบบการจัดการข้อมูลด้านการท่องเที่ยวอำเภอแม่ทะจังหวัดลำปาง เกิดจากความร่วมมือของชาวบ้านในอำเภอแม่ทะที่ได้รวมกลุ่มกับนักศึกษาระดับปริญญาตรี คณะวิทยาการจัดการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหาข้อมูลศักยภาพ แหล่งท่องเที่ยว และศึกษารูปแบบการจัดการข้อมูลด้านการท่องเที่ยว โดยมีชาวบ้าน ตัวแทนชุมชนองค์กรท้องถิ่น หน่วยงานภาครัฐ ตลอดจนภาคีที่เกี่ยวข้องเพื่อนำไปสู่การอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยวให้คงอยู่ต่อไปโดยผ่านกระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) รวมถึงการใช้เทคนิคการวิเคราะห์ SWOT การสังเกตการจัดเวทีเสวนา และเวทีประชาคม โดยเปิดโอกาสให้ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมีส่วนร่วมทุกขั้นตอน เพื่อให้ได้รูปแบบ การจัดการข้อมูลด้านการท่องเที่ยว ซึ่งท้ายที่สุดประชาชนเป็นผู้ได้รับผลประโยชน์

การศึกษาครั้งนี้ ภายใต้อุทิศเพื่อการท่องเที่ยวบนพื้นฐานชุมชนอำเภอแม่ทะ จำนวน 10 ตำบล วิธีการดำเนินงาน มี 7 ขั้นตอน ดังนี้ (1) การเตรียมทีมงานและเครื่องมือในการเก็บรวบรวมคณะวิจัยได้ประสานทีมงาน ภาคีภายในชุมชน เพื่อประชุมวางแผนในการทำงานร่วมกัน รวมถึงจัดแบ่งหน้าที่และความรับผิดชอบในการสร้างเครื่องมือในการลงชุมชน (2) เก็บข้อมูลทุติยภูมิของอำเภอแม่ทะ โดยการลงพื้นที่สำรวจข้อมูล กับทีมวิจัย ได้แก่ คณะนักวิจัย อาจารย์ที่ปรึกษา ตัวแทนกลุ่มอาชีพ และภาคีภายในชุมชน ร่วมกันสำรวจบริบทและทำการรวบรวมข้อมูลชุมชนและแหล่งท่องเที่ยว (3) ร่วมวิเคราะห์ข้อมูลด้านบริบทชุมชน (4)

จัดเวทีประชาคมในระดับอำเภอ (5) วิเคราะห์ข้อมูลด้วยกระบวนการแบบมีส่วนร่วม (6) จัดระบบสารสนเทศ และ (7) สรุปและบริหารจัดการข้อมูลด้านแหล่งท่องเที่ยวโดยรวมของอำเภอแม่ทะ

จากการสำรวจพื้นที่ การจัดเสวนากลุ่มย่อย และเวทีชาวบ้านซึ่งเป็นภาคีที่เกี่ยวข้องร่วมกันวิเคราะห์ และศึกษาสถานการณ์ด้านข้อมูลการท่องเที่ยวอำเภอแม่ทะ พบว่าในภาพรวมของอำเภอแม่ทะมีจำนวนตำบลทั้งหมด 10 ตำบล ได้แก่ (1) ตำบลแม่ทะ (2) ตำบลคอนไฟ (3) ตำบลวังเงิน (4) ตำบลนาคร้ว (5) ตำบลสันดอนแก้ว (6) ตำบลหัวเสือ (7) ตำบลน้ำใจ (8) ตำบลบ้านบอม (9) ตำบลป่าตัน และ (10) ตำบลบ้านกัว โดยมีบริบทชุมชน ดังนี้

1. สถานการณ์ด้านข้อมูลการท่องเที่ยวอำเภอแม่ทะ หลังจากที่ได้ทำการร่วมวิเคราะห์ข้อมูลและค้นหาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวอำเภอแม่ทะนั้น คณะผู้วิจัยได้จำแนกประเภทของการท่องเที่ยวบนพื้นฐานข้อมูลเชิงทฤษฎีภูมิของแหล่งท่องเที่ยวได้ 6 ประเภท คือ (1) แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ (2) แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม (3) แหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร (4) แหล่งท่องเที่ยวที่เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น (OTOP) (5) แหล่งท่องเที่ยวด้านศาสนสถานหรือโบราณวัตถุ และ (6) แหล่งท่องเที่ยวประเภทกลุ่มหรือองค์กรชุมชน นอกจากนี้สถานการณ์ด้านการท่องเที่ยวในปัจจุบันนี้ พบว่านโยบายรัฐบาลเป็นปัจจัยที่เอื้ออำนวยให้แหล่งท่องเที่ยวมีโอกาสในการเจริญเติบโต อาทิ งบประมาณที่สนับสนุนและที่ผ่านมานั้น เมื่อได้รับเงินมาพัฒนาแล้ว ส่วนใหญ่ชาวบ้านก็จะร่วมกันทำกิจกรรมในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว จึงทำให้เกิดกิจกรรมหลากหลาย เช่น กลุ่มกล้วยอบ กลุ่มแกะสลัก กลุ่มจักสาน กลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์ แต่พอนานไปงบประมาณเหล่านั้นได้หมดลง ชาวบ้านเจอปัญหา คือ การขาดสภาพคล่องการบริหารจัดการไม่เป็นระบบสมาชิกกลุ่มจะเกี่ยงกันรับผิดชอบและไม่ช่วยเหลือซึ่งกันและกันเหมือนสมัยก่อน จึงทำให้แก้ไขปัญหาก็ไม่ได้ดีเท่าที่ควร

2. การมีส่วนร่วมของประชาชนในการจัดการด้านการท่องเที่ยวอำเภอแม่ทะที่ผ่านมานั้น พบว่าจะมีชาวบ้านอำเภอแม่ทะเฉพาะบางกลุ่มเท่านั้นที่รู้ว่าแม่ทะมีแหล่งท่องเที่ยวประเภทอะไรบ้าง (เนื่องจากตนเองมีความสนใจ) แต่ในภาพรวมแล้วไม่ได้สนใจที่จะทำการพัฒนาเท่าใดนัก หรือแม้แต่บางคนก็ยังไม่รู้เลยว่ามีแหล่งท่องเที่ยวอะไรบ้าง เพราะขาดข้อมูล

3. แนวทางในการจัดรูปแบบการจัดการข้อมูลด้านการจัดการท่องเที่ยวมีความเป็นไปได้ เนื่องจากอำเภอแม่ทะ เป็นพื้นที่หนึ่งซึ่งมีศักยภาพด้านทรัพยากรทางธรรมชาติที่หลากหลาย หากได้รับการสนับสนุนและความร่วมมือจากนโยบาย ของรัฐบาลและหน่วยงานภาคท้องถิ่น (อบต.) แล้วก็จะอาจจะพัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงพาณิชย์ได้เช่นกัน เพราะทุนเดิมของอำเภอแม่ทะในด้านสภาพพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวก โดยเฉพาะโครงสร้างพื้นฐานระบบสาธารณูปโภคที่มีความเชื่อมโยงอยู่เดิมแล้วพร้อมที่จะรองรับนักท่องเที่ยว





4. ปัญหา หรืออุปสรรคด้านการท่องเที่ยว จากการสำรวจและการจัดเวทีเสวนากับผู้มีส่วนได้ ส่วนเสียภายในชุมชน คณะผู้วิจัยสรุปข้อมูลได้ดังนี้

4.1 ชุมชนอำเภอแม่ทะมีแหล่งท่องเที่ยวที่โดดเด่น อันได้แก่ แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ และศาสนสถานจำนวนมากและค่อนข้างมีศักยภาพ แต่ในภาพรวมแล้วบนพื้นฐานของการวิเคราะห์ข้อมูลจากการลงพื้นที่พบว่าชุมชน ไม่เห็นความสำคัญของแหล่งท่องเที่ยวเท่าใดนักหรืออาจมีบ้าง แต่ก็เป็นเพียงบางหมู่บ้านเท่านั้น ซึ่งยังไม่ใช่ในระดับตำบล สังเกตได้จากแต่ละตำบลมีวัดจำนวนมาก แต่ยังไม่มีการบูรณปฏิสังขรณ์หรือมีการดูแลเอาใจใส่ดูแลเท่าที่ควรจากคนภายในชุมชน

4.2 ไม่มีศูนย์กลางของข้อมูลด้านแหล่งท่องเที่ยวในแต่ละตำบล หรืออาจจะมีบ้างภายในหน่วยงานภาครัฐและท้องถิ่น แต่เป็นข้อมูลที่ไม่เป็นปัจจุบัน

4.3 การมองต่างมุมของหน่วยงานภาครัฐ และหน่วยงานภาคท้องถิ่น ส่งผลให้แผนการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวระดับตำบลไม่เกิดขึ้นหรือไม่เป็นไปตามความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริงทำให้ขาดเจ้าภาพในการดำเนินงานการจัดการแหล่งท่องเที่ยวของอำเภอแม่ทะพอสมควร

อนึ่ง อำเภอแม่ทะในภาพรวมมีสภาพภูมิศาสตร์ โดยเฉพาะเส้นทางคมนาคมสะดวก การมีวัดอุทิศจำนวนมาก แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและวัฒนธรรมของภูมิภาคบนฐานความโดดเด่น และความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม และความเป็นไทยสื่อของชุมชนอำเภอแม่ทะ รวมถึงการใช้พื้นที่อย่างคุ้มค่าโดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวทางการเกษตร พืชผลทางการเกษตรที่มีความอุดมสมบูรณ์ และสำหรับแหล่งท่องเที่ยวด้านศาสนสถานมีจำนวนมาก แต่ชุมชน ไม่เห็นความสำคัญเท่าใดนัก อีกทั้งยังไม่ได้สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชนและองค์กรชุมชนภายในท้องถิ่นอย่างเข้มแข็ง รวมถึงการหาแนวทางในการสนับสนุนการรวมกลุ่มของชุมชนในรูปแบบของกิจกรรมต่างๆ อย่างชัดเจน

บทสรุปสำหรับบริบทชุมชนอำเภอแม่ทะ โดยรวมแล้วผลการวิเคราะห์ศักยภาพอำเภอแม่ทะทั้ง 4 ด้านพบว่า (1) ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยวมีความหลากหลายโดยเฉพาะด้านโบราณสถานและศาสนสถาน (2) ด้านโครงสร้างพื้นฐานสาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวกมีพร้อมสามารถรองรับการท่องเที่ยวได้มีเส้นทางคมนาคมที่เชื่อมโยงไปยังพื้นที่อื่นๆ ที่ใกล้เคียงกับจังหวัดลำปางได้ (3) ด้านการบริการ โดยเฉพาะด้านที่พักหรือโฮมสเตย์ยังไม่มีความพร้อมเท่าใดนัก และ (4) ด้านการตลาดท่องเที่ยวยังไม่มีการประชาสัมพันธ์เท่าที่ควร

คำสำคัญ รูปแบบการท่องเที่ยว การจัดการข้อมูลการท่องเที่ยว การท่องเที่ยว
การจัดการท่องเที่ยว





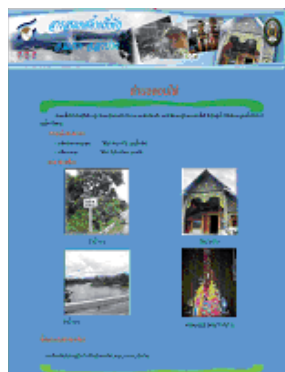
รูปแบบการจัดการข้อมูลด้านที่พักสำหรับ นักท่องเที่ยว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง

นที กุลจิตติบุญญา วิรุณรัตน์ อุปละ นรารัตน์ วัฒนเศรษฐกุล
จารุวรรณ ลิ้มปี่ไพบูลย์
สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
E-mail :jaruwan017@hotmail.com

บทคัดย่อ

โครงการรูปแบบการจัดการข้อมูลด้านที่พักสำหรับนักท่องเที่ยว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปางมีวัตถุประสงค์ที่จะดำเนินการวิจัยเพื่อศึกษาและสืบค้นข้อมูลด้านที่พักและพัฒนา รูปแบบการจัดการข้อมูลด้านที่พักสำหรับนักท่องเที่ยว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง ซึ่งจะทำให้การค้นหาข้อมูลด้านที่พักของอำเภอแม่ทะ จากการมีส่วนร่วมของชุมชนต่าง ๆ นำมารวบรวมเป็นข้อมูลแสดงถึงตำแหน่งที่ตั้งของที่พัก ค่าใช้จ่ายในการเข้าพัก รูปแบบลักษณะของที่พัก ภาพบรรยากาศของที่พักการเชื่อมโยงเส้นทางการเดินทางจากสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญต่าง ๆ ในอำเภอแม่ทะไปยังที่พัก ข้อมูลเหล่านี้จะถูกรวบรวมเก็บไว้ในลักษณะของฐานข้อมูลด้านที่พักเพื่อรวมไว้เป็นเครือข่ายของคลังสมองด้านการท่องเที่ยวของ จังหวัดลำปาง แล้วจัดทำเป็นเว็บไซต์เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านที่พักของอำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปางให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปและนักท่องเที่ยว เป็นการอำนวยความสะดวกให้แก่ นักท่องเที่ยวที่วางแผนจะเข้ามาท่องเที่ยวในอำเภอแม่ทะ ยังเป็นการดำเนินงานที่ สอดคล้องกับแผนพัฒนาจังหวัดลำปางในด้านการท่องเที่ยว เพื่อนำไปสู่การพัฒนาให้ เป็นการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนต่อไป

คำสำคัญ ที่พัก ท่องเที่ยว อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง การจัดการ





การศึกษาศักยภาพ ความเข้าใจและทัศนคติ ด้านการท่องเที่ยวของภาคีในพื้นที่ อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย

ไชยพร ไพโรจน์ พิชญ โหมนคร วีระชน แสงศรีเรือง

ปนัดดา ชินอ่อน พรกมล ระหาญนอก

สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

E-mail: prahannok@yahoo.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาศักยภาพด้านการท่องเที่ยวของอำเภอภูเรือ จังหวัดเลย (2) ศึกษาความรู้ ความเข้าใจ และทัศนคติด้านการท่องเที่ยว ของชุมชนอำเภอภูเรือ จังหวัดเลย กลุ่มตัวอย่างและประชากรที่ใช้ประกอบด้วย องค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่รับผิดชอบของอำเภอภูเรือ ร้านขายของที่ระลึก กลุ่มแม่บ้าน นักท่องเที่ยว ประชาชน ปราชญ์ท้องถิ่น ดำเนินการวิจัยโดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสานของการวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงคุณภาพ ผลการวิจัยพบว่า อำเภอภูเรือจังหวัดเลย มีองค์ประกอบด้านการท่องเที่ยว ด้านที่พักมีความหลากหลาย มีเส้นทางคมนาคมที่นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวก มีสิ่งดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว ประกอบด้วย แหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร แหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมะ และแหล่งท่องเที่ยวประเพณีวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สามารถตอบสนองตามความสนใจของนักท่องเที่ยว เช่น กิจกรรมปั่นจักรยาน แคมป์ปิ้ง ชมวิว เดินป่า ตกปลา พายเรือ นวดสปา ชมการสาธิตทางการเกษตร สันทนาการ รักษาสัตว์ เป็นต้น และมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีค่าการประเมินศักยภาพด้านความร่วมมือในท้องถิ่นมีความสำคัญสำหรับการท่องเที่ยว คิดเป็นร้อยละ 38 และในด้านทัศนคติด้านการท่องเที่ยว พบว่าชุมชนอำเภอภูเรือ มีทัศนคติเกี่ยวกับการท่องเที่ยว ในประเด็นองค์การบริหารส่วนตำบลควรรับฟังความคิดเห็นของประชาชนเพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานด้านการพัฒนาการท่องเที่ยว มีความถี่สูงสุด คิดเป็นร้อยละ 88.9 ประเด็นที่มีความถี่ต่ำสุดคือ ผลประโยชน์ส่วนใหญ่ที่ได้จากการท่องเที่ยว จะตกอยู่กับคนภายนอก ประชาชนในพื้นที่ได้รับประโยชน์น้อยมี คิดเป็นร้อยละ 35.9

คำสำคัญ การท่องเที่ยวอำเภอภูเรือ ศักยภาพด้านการท่องเที่ยว ความเข้าใจและทัศนคติ
ด้านการท่องเที่ยว





การศึกษาศักยภาพของทรัพยากรการท่องเที่ยว อำเภอเมือง จังหวัดเลย เพื่อการจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

A Study of Tourism Resource Capacity : A Case Study of Maung Loei District, Loei Province for Managing Sustainable Tourism

นางสาวรุ่งอรุณ กุลพรม⁽¹⁾ นางสาวจริยาพร ประภาการ⁽²⁾ นางสาวรุ่งนภา สิงห์ทองบุญ⁽³⁾
และผู้ช่วยศาสตราจารย์ไทยโรจน์ พวงมณี⁽⁴⁾
ผู้วิจัย⁽¹⁻³⁾ และ หัวหน้าโครงการ⁽⁴⁾

(1-3) สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

(4) สาขาวิชาศิลปกรรม ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อศึกษาบริบทชุมชนและบริบทด้านการจัดการท่องเที่ยวอำเภอเมือง จังหวัดเลย (2) เพื่อศึกษาทรัพยากรการท่องเที่ยว อำเภอเมือง จังหวัดเลย (3) เพื่อศึกษาศักยภาพของทรัพยากรการท่องเที่ยวของอำเภอเมือง จังหวัดเลย (4) เพื่อหาแนวทางการพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยวอำเภอเมือง จังหวัดเลย ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ใช้แบบสอบถาม เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่สุ่มแบบบังเอิญจำนวน 155 คน แบบสัมภาษณ์ ใช้เทคนิคเจาะจง จำนวน 10 คน การสนทนากลุ่มใช้เทคนิคเจาะจงจำนวน 7 คน และการสัมภาษณ์เชิงลึกใช้เทคนิคเจาะจง จำนวน 34 คน คณะผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้โปรแกรม SPSS for Window เพื่อหาค่าเฉลี่ย(Means) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Stand Deviation) ค่าความถี่(Frequency) ค่าร้อยละ(Percent) นำเสนอข้อมูลเป็นตารางประกอบคำบรรยาย ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพวิเคราะห์โดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) นำเสนอข้อมูลโดยการพรรณนาเชิงวิเคราะห์(Descriptive Analysis)

ผลการศึกษา พบว่า ผลการศึกษา พบว่า 1) ด้านบริบทอำเภอเมืองเลย พบว่า อำเภอ

เมืองมีคำขวัญว่า “ผ้าฝ้ายมีชื่อ เลื่องลือครกหิน ถิ่นยางพารา งามตาอ่างน้ำหมาน สืบตำนาน หมู่บ้านแผ่นดินธรรมแผ่นดินทอง” มีที่ตั้งอยู่ที่ว่าการอำเภอเมืองเลย ถนนจรดศรี ตำบล ภูคปอง อำเภอเมือง จังหวัดเลย มีพื้นที่ทั้งสิ้น 1,480.49 ตารางกิโลเมตร ทิศเหนือติดกับอำเภอ เชียงคาน ปากชม ทิศใต้ติดกับอำเภอวังสะพุง นาด้วง ทิศตะวันออกติดกับอำเภอนาด้วง ทิศตะวันตกติดกับอำเภอภูเรือ ท่าลี่ มีจำนวนประชากรหนาแน่นที่สุดรวมทั้งสิ้น 117,671 คน 2) ด้านบริบทการบริหารจัดการท่องเที่ยว พบว่า สภาพการจัดการท่องเที่ยวโดยภาพรวมอยู่ใน ระดับปานกลาง ในด้านการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและด้าน การประชาสัมพันธ์ตามลำดับ 3) ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว พบว่า มีทรัพยากรการท่องเที่ยว ที่พบจากการศึกษาจำนวน 41 แหล่ง แยกเป็น ทรัพยากรการท่องเที่ยวธรรมชาติจำนวน 9 แหล่ง และทรัพยากรที่มนุษย์สร้างขึ้นจำนวน 32 แหล่ง 4) ด้านการประเมินศักยภาพของทรัพยากร การท่องเที่ยว พบว่า กลุ่มทรัพยากรท่องเที่ยวประเภทธรรมชาติมีผลการประเมินในระดับสูง จำนวน 3 แหล่งคือ วนอุทยานภูผาล้อม อ่างเก็บน้ำห้วยน้ำหมานตอนบน อ่างเก็บน้ำห้วย กระทิง กลุ่มทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มนุษย์สร้างขึ้น มีผลการประเมินอยู่ในระดับสูง 8 แหล่ง คือ เทศบาลเมืองเลย ศูนย์วัฒนธรรมมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย สวนสาธารณะเฉลิมพระเกียรติ วัดศรีวิชัยวนาราม วัดศรีสุทธาวาส หมู่บ้านวัฒนธรรมนาอ้อ งานกาชาดดอกฝ้ายบานมะขามหวาน 5) ด้านแนวทางการพัฒนาศักยภาพทรัพยากร การท่องเที่ยว พบว่า (1) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรร่วมมือกันพัฒนาและค้นหาทรัพยากร การท่องเที่ยวใหม่ (2) ต้องมีนโยบายและแผนการดำเนินการพัฒนาและส่งเสริมทรัพยากร การท่องเที่ยวเก่าและใหม่ (3) ต้องจัดสรรงบประมาณเพื่อการพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยว (4) ต้องมีกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว (5) ต้องสร้างศักยภาพของคนในชุมชนและ อำเภอเมืองทุกระดับด้วยการให้ความรู้ความเข้าใจ การพัฒนา การอนุรักษ์ การดูแลรักษาและ การจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยว

คำสำคัญ บริบทชุมชน ทรัพยากรการท่องเที่ยว ศักยภาพของทรัพยากรการท่องเที่ยว การประเมินทรัพยากรการท่องเที่ยว การจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน





การพัฒนาเว็บไซต์ฐานข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว โดยการมีส่วนร่วมขององค์การบริหารส่วนท้องถิ่น เขตอำเภอเมือง อำเภอภูเรือและอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

Development of Tourism Database Website with Participation of Local Managerial Bodies in Loei Province

พินิจ คำเชื้อ¹⁾ เกศราพร จันทวง¹⁾ และ สุนีย์ ชันไชศรี¹⁾ และ สมยศ สักวา^{*2)}

ผู้วิจัย¹⁾ และหัวหน้าโครงการวิจัย^{*2)}

1) นักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ ชั้นปีที่ 4

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

2) รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

E-mail : j_somyong@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) รวบรวมข้อมูลด้านการท่องเที่ยวของ อำเภอเมือง อำเภอภูเรือ และอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย 2) พัฒนาเว็บไซต์การท่องเที่ยว เพื่อให้หน่วยงานในท้องถิ่น ได้มีช่องทางในการนำเสนอข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยวในท้องถิ่นของตน และ 3) เป็นแนวทางในการสร้างเครือข่ายการจัดการความรู้ด้านการท่องเที่ยวระหว่างหน่วยงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น การผลการวิจัยพบว่า ข้อมูลด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเลยส่วนใหญ่เป็นข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ และเว็บไซต์ที่พัฒนาขึ้น บุคลากรขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีความพึงพอใจของภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีความประสงค์ที่จะนำข้อมูลด้านการท่องเที่ยวสถานที่ใหม่ ๆ ในท้องถิ่นของตนขึ้นประชาสัมพันธ์บนเว็บไซต์ที่พัฒนาขึ้น

คำสำคัญ เว็บไซต์ฐานข้อมูลการท่องเที่ยว องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น การมีส่วนร่วม





การศึกษาเส้นทางเดินเท้าศึกษาธรรมชาติเพื่อ การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน กรณีศึกษา : วนอุทยานภูผาล้อม จังหวัดเลย

The Study of Natural Trail for Sustainable Tourism : A Case Study of Phuphalom Forest Park, Loei Province

พัฒน์พงษ์ สีปานแก้ว ชัยวัฒน์ หาญดี จักรพงษ์ ศิริสม ศักดินาภรณ์ นันทิ
โปรแกรมวิชา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม ชั้นปีที่ 3 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
E-mail:Sakdina007@hotmail.com*

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจเส้นทางเดินเท้าศึกษาธรรมชาติในพื้นที่วนอุทยานภูผาล้อม อำเภอเมือง จังหวัดเลย และเพื่อออกแบบเส้นทางเดินเท้าศึกษาธรรมชาติในพื้นที่วนอุทยานภูผาล้อม อำเภอเมือง จังหวัดเลย

โดยใช้วิธีการสำรวจทรัพยากรกลุ่มตัวอย่างในพื้นที่จริง ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและศักยภาพของพื้นที่ สังเคราะห์องค์ความรู้เพื่อสื่อความหมายประกอบการออกแบบเส้นทางเดินเท้าศึกษาธรรมชาติในพื้นที่วนอุทยานภูผาล้อม ซึ่งการศึกษาสำรวจทรัพยากรป่าไม้ในพื้นที่ที่มีแหล่งอยู่ใช้วิธีการสำรวจแบบ line Plot System วางแปลงตัวอย่างชั่วคราว (Temporary Sampling Plot) กระจายทั่วไป และการศึกษาสำรวจทรัพยากรสัตว์ป่าในพื้นที่โครงการหรือใกล้เคียงใช้วิธีการสำรวจแบบ Petting ill

ผลการวิจัยปรากฏว่า เส้นทางเดินเท้าศึกษาธรรมชาติในพื้นที่วนอุทยานภูผาล้อมที่ได้ทำการออกแบบจำนวน 1 เส้นทาง รูปแบบเป็นเส้นทางเดียวที่เป็นทางมาบรรจบกัน (Single loop) ระยะทางยาว 1,563 เมตร ใช้ระยะเวลาในการเดินเท้าศึกษาในพื้นที่จริงเท่ากับ 45 นาที มีองค์ประกอบสถานที่สื่อความหมายธรรมชาติ สำหรับเยาวชนและประชาชนทั่วไป จำนวน 15 สถานที่ คือ สถานที่หนึ่ง “ศูนย์บริการนักท่องเที่ยว” สถานที่สอง “ไผ่ดั่งงูขึ้นป่าเบญจพรรณ” สถานที่สาม “นกบุญแห่งป่านักล่าแห่งพงไพร” สถานที่สี่ “ความสัมพันธ์ของพืชอิงอาศัย” สถานที่ห้า “สังคมเล็ก ๆ ของปลวกที่มีอิทธิพลยิ่งต่อป่า” สถานที่หก “มอสพรมธรรมชาติที่ไม่

“ได้มีเพียงความสวยงาม” สถานีที่เจ็ด “ไลเคนส์” สถานีที่แปด “ปุ่มปม” สถานีที่เก้า “โป่งสัตว์” สถานีที่สิบ “จุดเริ่มต้นของสายน้ำ” สถานีที่สิบเอ็ด “เฟิร์นบงบอกความอุดมสมบูรณ์” สถานีที่สิบสอง “เห็ด” สถานีที่สิบสาม “พูพอนของต้นไม้” สถานีที่สิบสี่ “กษัยการ” สถานีที่สิบห้า “ถ้ำมหาราชจรรย์”

คำสำคัญ เส้นทางศึกษาธรรมชาติ การสื่อความหมาย การท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ





การจัดการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์

ราเมศร์ พรหมชาติ วัชรพงษ์ ปักยา อนุชา รามิ รัศมิ แซ่ปั่ว

สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและ โรงแรม คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

บทคัดย่อ

การศึกษครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อศึกษาถึงการจัดการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ 2. เพื่อหาแนวทางการพัฒนาการตลาดท่องเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์และ 3. เพื่อสร้างเครือข่ายภาคีระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวต่างภูมิภาค

ประชากรที่ใช้ในการศึกษามี 2 กลุ่ม ได้แก่ 1. นักท่องเที่ยวชาวไทยที่ใช้บริการนำเที่ยว กับผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบธุรกิจนำเที่ยวจากสำนักงานทะเบียนธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ บริษัทละ 50 คน และ 2. เจ้าของผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ทั้งหมด ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบธุรกิจนำเที่ยวจากสำนักงานทะเบียนธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 6 บริษัท บริษัทละ 1 คน มีวิธีการเก็บการศึกษาตามคำถามการศึกษา เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ แบบสอบถามนักท่องเที่ยวชาวไทย แบบสัมภาษณ์ และการประชุมระดมความคิดเห็นเจ้าของผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ ทำการแจกแจงความถี่ หาค่าร้อยละ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้คอมพิวเตอร์โปรแกรมสถิติสำเร็จรูป (SPSS) เพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ และเขียนอธิบายเชิงพรรณนา ส่วนวิธีการศึกษาที่ใช้แบบสัมภาษณ์และการประชุมระดมความคิดเห็นทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยเขียนบรรยายเชิงพรรณนา

ผลการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยฯ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 15-24 ปี การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี ประกอบอาชีพลูกจ้าง / คนงาน / พนักงาน ไม่มีรายได้สถานภาพโสด มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เดินทางมาเอง. เนื่องจากมีความสะดวกเป็นอิสระ ไม่ยุ่งยาก สามารถแวะเที่ยวที่ไหนก็ได้ จำนวนครั้งเดินทางมาเที่ยวจังหวัดบุรีรัมย์มากกว่า 5 ครั้ง เดินทางด้วยรถส่วนตัว พักโรงแรม ผู้ร่วมเดินทางมากกว่า 10 คน มาเที่ยวกับกลุ่มที่ทำงาน ชอบเดินทางไปเที่ยวแหล่งท่องเที่ยวประเภทผสมผสาน มีวัตถุประสงค์หลักในการเดินทางมาท่องเที่ยวคือ ประชุม / สัมมนา / อบรม / ศึกษาดูงาน จำนวนจังหวัดที่รวมอยู่ในการเดินทางท่องเที่ยวในแต่ละครั้งคือ 3 จังหวัด มีระยะเวลาพำนักรตามรายการท่องเที่ยว



ทั้งหมด 2 คั้น ระยะเวลาในการท่องเที่ยวที่เหมาะสมที่สุดคือ วันเดียว (ไปเช้า - เย็นกลับ) ระดับการได้รับข้อมูลด้านการท่องเที่ยวในจังหวัดบุรีรัมย์ มีมาก ได้รับแหล่งข้อมูลด้านการท่องเที่ยวในจังหวัดบุรีรัมย์จาก คู่มือเดินทางท่องเที่ยว บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจต่อการเดินทางท่องเที่ยวในจังหวัดบุรีรัมย์คือ ครอบครัว มีความสามารถในการรองรับค่าใช้จ่ายอยู่ในระดับต่ำกว่า 3,000 บาท ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวมากที่สุดคือ ความสวยงามของแหล่งท่องเที่ยว

ผลการศึกษา การจัดการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ ที่เหมาะสม

1. ควรจัดระบบการดำเนินงานในบริษัทนำเที่ยว ให้มีโครงสร้างที่ชัดเจน มีแผนผังองค์กร ที่เป็นระบบและเป็นทางการ ติดป้ายชื่อสำนักงาน เลขที่ใบอนุญาตการประกอบการให้ชัดเจนและสังเกตง่าย เพื่อที่ลูกค้าที่มาติดต่องานจะได้เข้าถึงบริษัทนำเที่ยวอย่างสะดวกรวดเร็ว และมั่นใจในการให้บริการ

2. บริษัทนำเที่ยวแต่ละแห่งจะต้องมีการวางแผนการจัดรายการนำเที่ยว การดำเนินการจัดรายการนำเที่ยว และการคิดราคานำเที่ยว ให้เหมาะสมและมีประสิทธิภาพเพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ภายใต้งานวิจัยของความร่วมมือกันของทุกฝ่าย

3. ควรมีการจัดรวบรวมสินค้าและบริการการท่องเที่ยวให้เกิดความหลากหลาย และเหมาะสมที่สุดเข้าด้วยกันเพื่อตอบสนองลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย

ผลการศึกษาการพัฒนาการตลาดการท่องเที่ยวของผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์

1. ควรศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคของนักท่องเที่ยวชาวไทย เพื่อรวบรวมสินค้าและบริการการท่องเที่ยวที่เหมาะสมให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยว อันจะทำให้การตลาดการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์เกิดความเติบโตอย่างต่อเนื่องมากขึ้น และเป็นไปในทิศทางที่ยั่งยืน

2. ควรมีการศึกษาข้อมูลผลิตภัณฑ์และบริการทางการท่องเที่ยว เพื่อนำมาวางแผนในการจัดรายการนำเที่ยวให้ถูกต้องเหมาะสมกับกลุ่มตลาดเป้าหมายเฉพาะ ที่มีความต้องการพิเศษ

3. ผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวต้องศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคเกี่ยวกับการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวเพื่อให้ผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวสามารถใช้สื่อต่างๆ ประชาสัมพันธ์ข้อมูลไปยังนักท่องเที่ยวได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

ผลการศึกษาการสร้างเครือข่ายภาคีระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในจังหวัด และผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวต่างภูมิภาค ได้แนวทางในการดำเนินการสร้างเครือข่ายภาคี และอุปสรรคในการสร้างเครือข่ายภาคี ดังนี้





1. การสร้างเครือข่ายภาคีต้องได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อรวมกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวหรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องในลักษณะของชมรม หรือองค์กรความร่วมมือให้เป็นรูปธรรมที่ชัดเจน เช่น ธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจรถเช่า ธุรกิจสินค้าที่ระลึก หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน อาทิ ประชาสัมพันธ์จังหวัด ศูนย์การท่องเที่ยวกีฬา และนันทนาการ จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นต้น

2. การสร้างเครือข่ายภาคีต้องมีการประสานงาน และบูรณาการทำงานร่วมกันในทุกขั้นตอนและกระบวนการ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดยทุกภาคส่วนต้องคำนึงถึงส่วนรวมเป็นสำคัญ มากกว่าผลประโยชน์ของตนเองหรือเฉพาะบางองค์กรเท่านั้น

3. การสร้างเครือข่ายภาคีต้องทำให้เกิดความสมดุลของการประสานผลประโยชน์ร่วมกัน ควรมีหน่วยงานภาครัฐเข้ามาเป็นตัวกลางในการสร้างเครือข่ายภาคีระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อกำหนดกรอบนโยบายและการดำเนินงานร่วมกัน ระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวหรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

4. องค์กรหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่มีบทบาทสำคัญ และมีส่วนรับผิดชอบโดยตรงของแต่ละจังหวัดจะต้องเป็นสื่อกลางในการประสานความร่วมมือการจัดตั้ง ชมรมหรือสมาคมผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวระหว่างจังหวัดร่วมกัน เพื่อกำหนดกรอบนโยบายและการดำเนินงานของสมาคมผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวระหว่างจังหวัด ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และเกิดความยั่งยืน







การพัฒนาและเสริมสร้างความเข้มแข็งในการบริหาร จัดการงานพัฒนาองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อย่างยั่งยืน กรณีศึกษา : องค์การบริหารส่วนตำบล หนองคู อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

อานนท์ กุศลรัมย์ ญัฐตยา แพ่งแสน เพ็ญภา อนุพูน
วรพรรณ กิริรัมย์ อนันต์ ลิขิตประเสริฐ สมบัติ ประจักษ์นันต์
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ มี วัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาบริบทขององค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และบทบาทหน้าที่ขององค์การบริหารส่วนตำบล ด้านการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในอดีตและปัจจุบัน และศักยภาพด้านองค์กร รวมทั้งกระบวนการจัดทำวิสัยทัศน์ ยุทธศาสตร์ และแผนการดำเนินงาน 2) เสริมสร้างและจัดการการพัฒนางานขององค์การบริหารส่วนตำบล ด้านการท่องเที่ยวและระบบการทำฐานข้อมูล บุคลากร ศักยภาพขององค์กร ศักยภาพ ด้านการคลัง 3) ประเมินมาตรฐานคุณภาพของแหล่งท่องเที่ยวและส่งเสริมให้มีการบูรณาการแผนพัฒนาขององค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล โดยการมีส่วนร่วมของภาคประชาชน และภาคประชาสังคมในจังหวัด มีการเชื่อมโยงแผนของทุกภาคส่วนอย่างบูรณาการ 4) เสริมสร้างเครือข่ายการเรียนรู้ การจัดทำวิสัยทัศน์ ยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติการ รวมทั้งสรุปบทเรียนผลการดำเนินงานขององค์การปกครองส่วนท้องถิ่นให้เป็นแหล่งเรียนรู้ระหว่างกัน และเปิดโอกาสให้ภาคประชาสังคมได้เข้ามาเรียนรู้และตรวจสอบผลการดำเนินงานขององค์การปกครองส่วนท้องถิ่น การดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ได้ศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลหลากหลายวิธีการ โดยการสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก สํารวจการจัดทำแนวทางการออกแบบปรับปรุงสถาปัตยกรรม เวทีสรุปบทเรียน

ผลการศึกษาวิจัยในครั้งนี้พบว่า องค์การบริหารส่วนตำบลหนองคู อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์ และประชาชนโดยรอบลำนํ้ามาศ ได้ดำเนินกิจกรรมแหล่งท่องเที่ยวแห่งนี้ ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ดีและยั่งยืน ประชาชนกับหน่วยงานราชการ มีความสัมพันธ์อันดีต่อกัน ทำกิจกรรมร่วมกันจนกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของอำเภอลำปลายมาศ นอกจากนี้ทางหมู่บ้านยังมีเส้นทางเชื่อมโยงไปยังแหล่งท่องเที่ยวของอำเภออื่นๆ

เช่น แหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัดบุรีรัมย์ คือ ปราสาทหินเขาพนมรุ้ง และ ปราสาทหินเมืองต่ำ ซึ่งอยู่ห่างจากอำเภอลำปลายมาศเป็นระยะทางประมาณ 60 กิโลเมตร และยังมีเส้นทางเชื่อมโยงไปเที่ยวทางอำเภอบ้านกรวดซึ่งเป็นจุดเชื่อมระหว่างไทย - กัมพูชา และเป็นจุดชมวิวยุโรปพร้อมทั้งประวัติศาสตร์ในการต่อสู้ระหว่างทหารไทยกับพรรคคอมมิวนิสต์ จึงเป็น โอกาสที่ดีที่จะทำให้หมู่บ้านหนองไผ่น้อย ตำบลหนองคู อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและประวัติศาสตร์และการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ก็ได้ กิจกรรมท่องเที่ยวที่สำคัญได้แก่การล่องแพ ล่องเรือท้องแบน ตกปลา ขี่ม้า ปั่นจักรยาน วิชากรจักรยานน้ำ (เรือปั่น) นั่งเรือพายคี่เที่ยวชมรอบๆเกาะและยังมีสวนสัตว์อยู่บนเกาะไว้ บริการให้นักท่องเที่ยวเข้าไปชม นอกจากความโดดเด่นที่พบในชุมชนแล้วยังพบว่าชาวบ้านยังมีความกระตือรือร้นที่จะพัฒนาชุมชนของตนเองเพื่อให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวและสามารถประกอบอาชีพหารายได้ ได้ยั่งยืน ซึ่งทางองค์การบริหารส่วนตำบลหนองคู ได้ให้ความร่วมมือ และสนับสนุนให้เกิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน





การศึกษาผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมทาง

กายภาพจากการจัดการท่องเที่ยว :

กรณีศึกษาแหล่งท่องเที่ยวปราสาทหินเขาพนมรุ้ง และปราสาทหินเมืองต่ำ จังหวัดบุรีรัมย์

ณัฐพล วงษ์รัมย์ ชลวาล วรรณทอง ณัฐติยา กาลพัฒน์ ผดุงชาติ ยังดี
ภาควิชาภูมิสารสนเทศ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงผลกระทบจากการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่มีต่อสิ่งแวดล้อมทางกายภาพใน แหล่งท่องเที่ยวและชุมชนรอบๆ ปราสาทเขาพนมรุ้งและปราสาทเมืองต่ำ จังหวัดบุรีรัมย์ ประการที่สอง เพื่อศึกษาระดับปัญหาและสาเหตุของปัญหาที่เกิดจากการจัดการท่องเที่ยวที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพในชุมชนรอบๆ แหล่งท่องเที่ยว ประการที่สาม เพื่อหาแนวทางและข้อเสนอแนะในการแก้ไขปัญหาของการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดบุรีรัมย์ โดยการเก็บรวบรวมข้อมูล 3 ลักษณะ คือ การใช้แบบสำรวจเพื่อจัดบันทึกสภาพสิ่งแวดล้อมทางกายภาพที่มองเห็น แบบที่สองเป็นการสัมภาษณ์เชิงลึกจากเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในแหล่งท่องเที่ยวทั้งสองแห่งจำนวน 20 ตัวอย่าง แบบที่สามเป็นการเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการร้านค้าและชาวบ้านโดยใช้แบบสอบถาม จำนวน 180 ตัวอย่าง ผลการศึกษาปรากฏว่า

1) เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในแหล่งท่องเที่ยวในอุทยานประวัติศาสตร์เขาพนมรุ้งและปราสาทเมืองต่ำ มีความคิดเห็นว่า การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมทางกายภาพน้อย

2) ผู้ประกอบการร้านค้า และชาวบ้านที่ตอบแบบสอบถาม พบว่าปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพทางกายภาพที่เกิดจากการท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวปราสาทหินเขาพนมรุ้งอยู่ในระดับมากที่สุด ปัญหาเรื่องขยะ และ ห้องสุขาไม่เพียงพอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.80 และ 3.67 ปัญหาน้ำเสียอยู่ในระดับปานกลางค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.42 ส่วนปัญหาทางกายภาพด้านอื่นๆ อยู่ในระดับน้อย สำหรับแหล่งท่องเที่ยวปราสาทหินเมืองต่ำ มีปัญหาในระดับน้อยทุกๆ ด้าน ยกเว้น ปัญหาเรื่องขยะ ที่มีปัญหาในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.50

3) สาเหตุของปัญหาการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ ในแหล่งท่องเที่ยวปราสาทหิน

เขาพนมรุ้งพบว่า มีสาเหตุของปัญหาในระดับมาก มาจากที่รองรับขยะไม่เพียงพอ การทิ้งขยะไม่ถูกที่ของนักท่องเที่ยว และขาดการจัดระบบจัดการขยะที่ถูกต้อง ซึ่งมีระดับค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.81, 3.79 และ 3.62 ตามลำดับ ส่วนสาเหตุอื่นๆ เป็นสาเหตุของปัญหาในระดับปานกลาง สำหรับในแหล่งท่องเที่ยวปราสาทหินเมืองต่ำ สาเหตุของปัญหาส่วนใหญ่อยู่ในระดับน้อย มีสาเหตุของปัญหาในระดับปานกลาง เฉพาะมาจากจำนวนรถเพิ่มมากขึ้น

4) ข้อเสนอแนะในการแก้ไขปัญหาในบริเวณปราสาทหินเขาพนมรุ้ง ส่วนใหญ่เห็นว่า ควรมีระบบกำจัดขยะ และหาที่สำหรับกำจัดขยะให้ถูกสุขลักษณะ ส่วนในปราสาทหินเมืองต่ำก็นับเรื่องแก้ไขปัญหามาๆ เช่นเดียวกัน





การศึกษาแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมทาง การท่องเที่ยวเพื่อเชื่อมโยงการเดินทางมาเที่ยว อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

A Study of Tourism Attraction and Tourist Activities for Travelling Routes in Prakhonchai District, Buriram Province

ปรีชา ปาโนรัมย์¹⁾ คิมหันต์ สีหะวงษ์²⁾ นันธิชา หลอดทอง²⁾ สุจิตรา แสงรัมย์²⁾

1) สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

2) สาขาวิชาบริหารทรัพยากรมนุษย์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมทางการท่องเที่ยวเพื่อเชื่อมโยงการเดินทางมาเที่ยวปราสาทเมืองต่ำ อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์และเพื่อค้นหาแนวทางหรือรูปแบบการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยวในเขตอำเภอประโคนชัยกับปราสาทเมืองต่ำ ในวิธิดำเนินการวิจัยนั้น เพื่อให้ข้อมูลของแหล่งท่องเที่ยวและมีรูปแบบการเชื่อมโยงการเดินทางมาเที่ยว คณะผู้วิจัยจึงเลือกใช้วิธีการดำเนินการวิจัยโดยเก็บรวบรวมข้อมูลตามลักษณะของเครื่องมือแบบสัมภาษณ์เชิงลึก โดยคณะผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structure interview) นายกองศักดิ์การบริหารส่วนตำบล ผู้นำชุมชนที่อยู่ในเขตพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวรวมทั้งผู้บริหารหน่วยงานภาครัฐและเอกชน จำนวน 30 คน แล้วนำมาสังเคราะห์สรุปผลการวิจัย ผลการวิจัยพบว่า แหล่งท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงจากปราสาทเมืองต่ำไปยังเขาพนมรุ้งมีทั้งหมด 10 แหล่ง ได้แก่ 1) แหล่งท่องเที่ยวภายในชุมชนบ้านโคกเมือง 2) ปราสาทเมืองต่ำ 3) บารายเมืองต่ำ 4) ภูฤาดาย 5) วัดปราสาทบูรพาาราม 6) เขาปลายบัด 7) พิพิธภัณฑ์โบราณสถาน 8) แหล่งผลิตผ้าไหม 9) แหล่งท่องเที่ยวเชิงครว้เกษตร 10) ปราสาทเขาพนมรุ้ง กิจกรรมทางการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงการเดินทางมาเที่ยวนั้น โดยส่วนใหญ่จะเป็นกิจกรรมด้านประเพณีที่ทางหน่วยงาน อบต. ร่วมกับชุมชนในหมู่บ้านจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี และจัดต่อเนื่องเรียงลำดับเป็นเดือนคือกิจกรรมวันเด็กแห่งชาติจัดขึ้นช่วงเดือนมกราคม งานพิธีบวงสรวงฯ จัดขึ้นในช่วงเดือนเมษายน งานประเพณีแห่บั้งไฟจัดขึ้นในช่วงพฤษภาคม ขอฝนตามประเพณีของชาวลาวจัดขึ้น

ในช่วงพฤษภาคม งานประเพณีแห่เทียนเข้าพรรษาจัดขึ้นในช่วงเดือนพฤษภาคม งานวันแม่แห่งชาติจัดขึ้นในช่วงเดือนสิงหาคม งานประเพณีลอยกระทงวันพ่อแห่งชาติจัดขึ้นในช่วงเดือนธันวาคมและมีกิจกรรมการแข่งขันกีฬาของชาวบ้านด้วย ส่วนกิจกรรมการนวดแผนไทยนั้นเปิดทุกวัน และการนำเที่ยวชมสถานที่ท่องเที่ยวตามบริเวณต่างๆ โดยมีไกด์ทั้งผู้ใหญ่ เด็กพาเที่ยวชมก็มีบริการทุกวันเช่นกัน

ส่วนการเชื่อมโยงการเดินทางมาเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวดังกล่าว นั้น มีวิธีการเชื่อมโยงคือ หากนักท่องเที่ยวต้องการเดินทางมาเที่ยวชมอาจจัดแพ็คเกจได้ 2 รูปแบบ คือ รูปแบบที่ 1 ไปเช้าเย็นกลับ โดยชมการผลิตผ้าไหม การผลิตเครื่องใช้จากไหมพรม การผลิตเสื่อกกและแปรรูป ครัวเกษตรอินทรีย์ ปราสาทเมืองต่ำ บารายเมืองต่ำ ภูฏาญี รูปแบบที่ 2 คือ การท่องเที่ยวแบบ 1 คืน กับอีก 2 วัน ชมการต้อนรับด้วยประเพณีพื้นบ้าน การผลิตผ้าไหมคุณภาพ การผลิตเครื่องใช้จากไหมพรม การผลิตเสื่อกก ครัวเกษตรอินทรีย์ การทำขนมพื้นบ้าน ปราสาทเมืองต่ำ บารายเมืองต่ำ ชมผลิตภัณฑ์ไม้จากวิถีชีวิตดั้งเดิม บริการนวดแผนไทย ภูฏาญี วัดเขาปลายี่วัด การแสดงนาฏศิลป์ ซึ่งการเดินทางมาท่องเที่ยวที่ปราสาทเมืองต่ำนี้ถือได้ว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีสภาพพร้อมต่อการเที่ยวชม โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อจัดเป็นแพ็คเกจนำเที่ยวในลักษณะแบบนี้แล้ว สามารถติดต่อเพื่อขอเข้าชมแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ได้ตามแพ็คเกจดังกล่าว โดยติดต่อไปที่ คณะกรรมการหมู่บ้าน โลกเมือง หรือ อบต. ห้วยจรเข้มาก





แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยว ขององค์การบริหารส่วนตำบลในเขตพื้นที่ อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

สายฝน กิตติญากรณ์¹⁾ กรรณิการ์ ยาทั่ว¹⁾ สุมิตตรา เกษแก้ว¹⁾
เอกนรินทร์ คำแก้ว¹⁾ พิสมัย ประชนันท์^{*2)}

1) สาขาวิชาบริหารธุรกิจ (การบริหารทรัพยากรมนุษย์) มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

2) สาขาการจัดการทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

E-mail : pisamaip@hotmai.com

บทคัดย่อ

การวิจัยแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวขององค์การบริหารส่วนตำบลในเขตพื้นที่อำเภอประโคนชัย มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยเพื่อ 1) ศึกษาแผนพัฒนาการท่องเที่ยวขององค์การบริหารส่วนตำบลในเขตพื้นที่อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ 2) ค้นหาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวขององค์การบริหารส่วนตำบลในเขตพื้นที่อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม กับนายกอบต. ปลัด อบต. ตัวแทนกำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ในเขตพื้นที่อำเภอประโคนชัย จำนวน 34 คน ตัวแทนชุมชน จำนวน 100 คน และนักท่องเที่ยว จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 234 คน ได้รับแบบสอบถามกลับคืนมาทั้ง 222 คน คิดเป็นร้อยละ 94.8 และสัมภาษณ์ตัวแทนผู้นำท้องถิ่น การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติพื้นฐาน (ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน) ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis)

ผลการวิจัยพบว่าในการจัดทำแผนการพัฒนาการท่องเที่ยวของ อบต. ในเขตพื้นที่อำเภอประโคนชัย มิได้ดำเนินการจัดทำแยกจากแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่น แต่บรรจุไว้เป็นประเด็นย่อยประเด็นหนึ่งของแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่นเท่านั้น โดยกำหนดแนวทางการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าประสงค์ของแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดบุรีรัมย์ และสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์พัฒนาอำเภอประโคนชัย ดังนั้น องค์การบริหารส่วนตำบลในเขตพื้นที่อำเภอประโคนชัยควรมีแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยว สรุปได้ดังนี้

1. การจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนา(ระยะ 3 ปี และ แผนฯ 5 ปี) กับแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ควรแยกออกจากกัน เพื่อที่จะได้กำหนดเป้าประสงค์ แนวทางการพัฒนา และกิจกรรม/โครงการ ได้อย่างชัดเจน โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง

2. สำนักงานท้องถิ่นอำเภอประโคนชัย ควรจัดกิจกรรมที่ช่วยสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวในทุกมิติให้กับประชาชนในพื้นที่ทุกระดับ รวมทั้งภาคีที่เกี่ยวข้องได้รับรู้ถึงประโยชน์และความสำคัญของการท่องเที่ยว รวมทั้งได้เข้ามามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ รักษา ปกป้องกัน และร่วมพัฒนาการท่องเที่ยวให้เกิดการขับเคลื่อนไปข้างหน้าพร้อม ๆ กัน

3. อบต. ในเขตพื้นที่อำเภอประโคนชัยควรเตรียมความพร้อมด้านบุคลากรที่มีความรู้ในเชิงการบริหารจัดการการท่องเที่ยว และมีทักษะการให้บริการที่มีคุณภาพ โดยอาจจะเพิ่มอัตรากำลังด้านการท่องเที่ยวบรรจุไว้ประจำ อบต. ทุก ๆ แห่ง เพื่อรองรับการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว และเป็นกลไกหลักในการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง

4. อบต. ในเขตพื้นที่อำเภอประโคนชัย ควรมีการสร้างความร่วมมือร่วมกันในการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยการเชื่อมโยง “ปราสาทเมืองต่ำ” เป็นศูนย์กลางของการพัฒนาการท่องเที่ยวและผสมผสานกับขนบธรรมเนียม ประเพณีและวัฒนธรรมที่มีอยู่ และสถานที่ท่องเที่ยวแห่งอื่น ๆ ทั้งในและนอกพื้นที่ เพื่อรองรับการตัดสินใจเลือกเดินทางมาเที่ยวของนักท่องเที่ยวตลอดทั้งวัน ซึ่งสามารถพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอประโคนชัย และพื้นที่ใกล้เคียง เช่น อำเภอเฉลิมพระเกียรติ (อุทยานประวัติศาสตร์เขาพนมรุ้ง) รวมทั้งประเทศเพื่อนบ้าน (กัมพูชา)

5. เนื่องจากภาระงานการพัฒนาการท่องเที่ยว มีหน่วยงานที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องหลาย ๆ ภาคส่วน ดังนั้น ควรหารือร่วมกันเพื่อเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยว พัฒนามาตามความรับผิดชอบของแต่ละหน่วยงานให้เกิดความชัดเจนและส่งผลต่อศักยภาพของการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน ทรัพยากรการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแบบชุมชนมีส่วนร่วม ศักยภาพของทรัพยากรการท่องเที่ยว องค์การบริหารส่วนตำบล



ผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจจากการจัดการท่องเที่ยว กรณีศึกษา : แหล่งท่องเที่ยวปราสาทเขาพนมรุ้ง และปราสาทเมืองต่ำ จังหวัดบุรีรัมย์

กิตติญา เกรียรัมย์ ปทุมมานามเคน กิตติคุณ กมลรัมย์ สถาพร วิชัยรัมย์
ภาควิชาภูมิสารสนเทศ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

บทคัดย่อ

การท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจอย่างหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ในแต่ละปีเป็นจำนวนมากให้ กับประเทศไทย ดังจะเห็นได้จากรายงานของการท่องเที่ยวในแต่ละปีไทยเรามีรายได้จากการท่องเที่ยวมากกว่าปีละกว่า แสนล้านบาท รัฐบาลทุกสมัยจึงพยายามหาวิธีการเพื่อดึงดูดใจนักท่องเที่ยวเพื่อให้เดินทางเข้ามาเที่ยวเนื่องจากการท่องเที่ยวไม่ต้องลงทุนมาก แต่ให้ผลตอบแทนที่คุ้มค่า ไม่เหมือนการลงทุนทางด้านอื่น ที่ต้องลงทุนสูงและกว่าจะได้ผลตอบแทนต้องใช้เวลาานาน แต่ในการพัฒนาการท่องเที่ยวย่อมมี ผลต่อเนื่องทั้งทางด้านบวกและด้านลบ ต่อสภาพแวดล้อม ต่อสังคม และต่อเศรษฐกิจของประเทศตามมาการพัฒนาการท่องเที่ยวเป็นสาขาหนึ่งของการพัฒนาเศรษฐกิจ ที่มีความแตกต่างไปจากการพัฒนาเศรษฐกิจสาขาอื่น เช่น การพัฒนาการเกษตรกรรม และการพัฒนาอุตสาหกรรม ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ต้องนำทรัพยากรมาใช้ประโยชน์ แต่การท่องเที่ยวจำเป็นต้องรักษาทรัพยากรธรรมชาติหรือสภาวะแวดล้อมทางธรรมชาติเอาไว้ เพื่อเป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยว ที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และการเมือง โดยเฉพาะทางด้านเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวทำให้เกิดการสร้างงาน อาชีพ รายได้ การกระจายรายได้ ดังตัวเลขการรายงานของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ตั้งแต่ประเทศไทยเริ่มส่งเสริมการท่องเที่ยวในปี พ.ศ. 2530 ที่รัฐบาลส่งเสริมให้เป็นปีท่องเที่ยวไทย มีรายได้เข้าประเทศ จำนวน 50,024 ล้านบาท และเพิ่มขึ้นเป็น 213,150 ล้านบาท ในปี 2539 (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2540) และรายได้จากการท่องเที่ยวมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนรัฐบาลทุกรัฐบาลต้องมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นยุทธศาสตร์ในการกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ และภาพตัวเลขรายได้ที่สูงที่ทางรัฐบาล และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการท่องเที่ยวต้องการและเชื่อว่าธุรกิจการท่องเที่ยวจะก่อให้เกิดการกระจายรายได้ แก่ประเทศชาติและท้องถิ่น โดยลืมนึกถึงผลเสียที่ตามมาของธุรกิจ การท่องเที่ยวที่มีผลต่อ วัฒนธรรม วิถีชีวิตของชุมชนในท้องถิ่น และเศรษฐกิจในท้องถิ่น ซึ่งในหลายกรณีพบว่า 1 การท่องเที่ยว กลับเป็น

ตัวเร่งกระตุ้นให้เกิดลัทธิบริโภคนิยมเจริญเติบโตมากขึ้น และทำลายระบบเศรษฐกิจดั้งเดิมของชาวบ้าน ซึ่งแต่เดิมเคยพึ่งตนเองจากกิจกรรมทางการเกษตร กลับต้องพึ่งรายได้จากการท่องเที่ยว ซึ่งบางครั้งมีความไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับสถานการณ์ทางการเมือง สถานการณ์เศรษฐกิจภายในประเทศและของโลก ตลอดจนภาวะที่ไม่ปกติ เช่น เหตุการณ์ก่อการร้าย การก่อวินาศกรรมต่างๆ ทำให้อำนาจต่อรองของชาวบ้านในเรื่องรายได้ลดน้อยลงไป จนบางครั้งกลับเป็นปัญหาทางเศรษฐกิจของท้องถิ่นที่หน่วยงานภาครัฐต้องตามไปแก้ไขแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดบุรีรัมย์ก็เช่นเดียวกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อุทยานประวัติศาสตร์ปราสาทเขาพนมรุ้ง และปราสาทเมืองต่ำ ได้รับการพัฒนาเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ จนมีนักท่องเที่ยวเดินทางมาเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจของชาวบ้านเป็นจำนวนมาก บางคนเปลี่ยนอาชีพจากที่เคยทำการเกษตร ทำไร่ ทำนา รับจ้าง ก็หันมาเปิดร้านขายของที่ระลึก ขายอาหาร ทำที่พัก และกิจกรรมอื่นๆ ตามมา เป็นการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตทางเศรษฐกิจของชุมชนรอบๆ ปราสาทเขาพนมรุ้ง และปราสาทเมืองต่ำเป็นอย่างมาก จนทำให้ผู้ศึกษามี ความสนใจ ศึกษาเกี่ยวกับผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจดังกล่าว เพื่อดูรูปแบบของการเปลี่ยนแปลง และศึกษาถึงแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในอนาคต เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการวางแผนพัฒนาทางเศรษฐกิจของชุมชนรอบๆ แหล่งท่องเที่ยวต่อไป

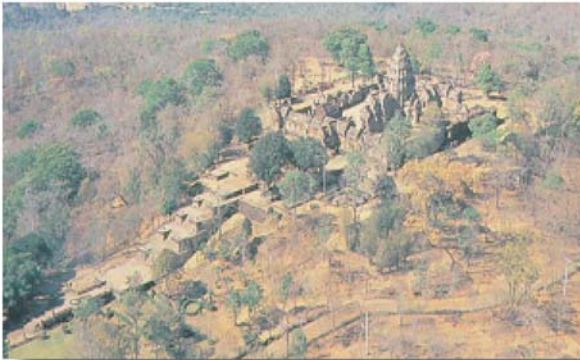
การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความคิดเห็นของประชาชนต่อผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจจากการจัดการท่องเที่ยวกรณีศึกษาแหล่งท่องเที่ยวปราสาทเขาพนมรุ้งและปราสาทเมืองต่ำ จังหวัดบุรีรัมย์ จุดมุ่งหมายของการวิจัย คือ

1. เพื่อศึกษาข้อมูลทางด้านเศรษฐกิจของประชาชนท้องถิ่น บริเวณแหล่งท่องเที่ยวปราสาท เขาพนมรุ้งและปราสาทเมืองต่ำ จังหวัดบุรีรัมย์
2. เพื่อศึกษาผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจจากการจัดการท่องเที่ยวต่อประชาชนท้องถิ่น บริเวณแหล่งท่องเที่ยวปราสาทเขาพนมรุ้ง และปราสาทเมืองต่ำ จังหวัดบุรีรัมย์ ทั้งที่เป็นผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อม
3. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบความคิดเห็นความพึงพอใจของประชาชนท้องถิ่นต่อประโยชน์ที่ได้รับทางเศรษฐกิจจากการจัดการท่องเที่ยวของกลุ่มผู้จัดทำงานวิจัยได้กำหนดวิธีดำเนินการวิจัยกลุ่มผู้จัดทำงานวิจัยได้กำหนด ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยได้ทำการกำหนดพื้นที่การศึกษาโดยเลือกพื้นที่แบบเจาะจง (Purposive sampling) ซึ่งพิจารณาจากจำนวนครัวเรือนที่มีความเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของชุมชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวปราสาทพนมรุ้ง และปราสาทเมืองต่ำ จังหวัดบุรีรัมย์เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ในการศึกษาครั้งนี้ใช้รูปแบบการสัมภาษณ์โดยแบบสอบถาม การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตประกอบ จากประชากรกลุ่มตัวอย่างโดยใช้คำถามปลายเปิด และคำถามปลายปิดการเก็บรวบรวมข้อมูล ใช้วิธีการสัมภาษณ์โดยใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์เชิงลึก





และการสังเกตประกอบ ที่ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นประกอบการสัมภาษณ์หัวหน้าครัวเรือนหรือผู้แทนแต่ละครัวเรือนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างการวิเคราะห์ข้อมูลข้อมูลในการวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows







แนวทางการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวของ อำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร

Win50032

Tourism Activity Development in Kosumpee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province

รัชนิวรรณ บุญอนันต์ ประพล จิตคดี จิราภรณ์ เบริยะเชกู่
ศศิธร หม่อนกันทา อินทัช อินทะจันทร์
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวของอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร พื้นที่ในการศึกษา คือ อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า วัตถุประสงค์ของการศึกษา คือ 1) เพื่อศึกษาความต้องการของนักท่องเที่ยวต่อการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวของอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร ผลการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีความต้องการกิจกรรมการท่องเที่ยวในอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า 5 อันดับแรกได้แก่ กิจกรรมการเดินป่า/ศึกษาธรรมชาติ กิจกรรมล่องเรือตามลำน้ำ การจัดทำเส้นทางเที่ยวน้ำตกที่สะดวกและปลอดภัย จักรยานเสือภูเขาเที่ยวชมอุทยานฯ และปีนหน้าผา/ไต่ภูเขาและจัดเทศกาลเที่ยวน้ำตกเต่าดำ ตามลำดับ 2) เพื่อศึกษาแนวทางในการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวของอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร ผลการศึกษา พบว่า ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้าจากหน่วยงานภาครัฐ เจ้าหน้าที่อุทยานฯ ชุมชน นักวิชาการและผู้ประกอบการส่วนใหญ่ได้ให้ข้อเสนอแนะแนวทางในการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวใน อุทยานฯ ไม่แตกต่างกัน คือ อุทยานฯ ควรมุ่งเน้นการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ กิจกรรมที่นักท่องเที่ยวได้พักผ่อนอย่างแท้จริงและเป็นกิจกรรมที่ชุมชนท้องถิ่นได้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการ 3) เพื่อสร้างคลังสมองด้านการท่องเที่ยวของอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร เป็นการนำข้อมูลที่ได้จากผลการศึกษา มาจัดพิมพ์ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ จัดเก็บเป็นคลังสมองของอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชรและเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ www.kpru.ac.th/tourism/web/home.html

คำสำคัญ รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว ความต้องการของนักท่องเที่ยว
การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยว คลังสมองด้านการท่องเที่ยว

Abstract

In the study of Tourism Activity Development in Kosumpee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province. The study area is Klong Wangchao National Park. In this study have the aims as follow: 1) to study the tourists wanted in setting the tourism activities of Kosumpee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province. The results found that most of tourists would like to have the tourism activities in Klong Wangchao National Park 5 first in order as 1) trekking/national park studying 2) Floating 3) Arranging the convenience and safety route to the waterfall 4) Looking around the national park by mountain bike 5) Cliff/mountain climbing and Taodam waterfall tour setting. 2) to study the development guideline of the tourism activities of Kosumpee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province. The results found that most of 5 associates department i.e. the government, the entrepreneur, the community, the academics expertness and Klong Wangchao National Park's officer had not the differentiation guidelines which are the national park should emphasize the conversation tourism, the activities that make the tourists feel free for the real relax and coordinate with the local community i.e. Especially, the national park should give the chance to coordinate with the local community. 3) to build up the tourism activities of Kosumpee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province. On the term of the academic center of Kosumpee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province has presented the data in the term of computer system, collected and published through the Tourist Information Center of Kamphaeng Phet Province at www.kpru.ac.th/tourism/web/home.html

Keywords Tourism Activity Tourists Wants Tourism Activity Development
to build up the Tourism Activity





กระบวนการตัดสินใจเลือกสถานที่พักของ นักท่องเที่ยวชาวไทย : กรณีศึกษาอุทยานแห่งชาติ คลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนี จังหวัดกำแพงเพชร

Decision Making Processes of Tourists in the Choosing of Accommodations : A Case Study with Khlong Wang Chao National Park, Kamphaeng Phet Province

อาทิตย์ แยมสวน พรทิพา พันธุ์ดวง

สุภาภรณ์ สุขวัฒนา เพชรานุกูลีทา

โปรแกรมวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

E-mail : apetchara.@ hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อศึกษากระบวนการตัดสินใจเลือกสถานที่พักของนักท่องเที่ยวชาวไทย: กรณีศึกษาอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า กำแพงเพชร 2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อสถานที่พัก : กรณีศึกษาอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า กำแพงเพชร 3. เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่อ สถานที่พัก : กรณีศึกษาอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า กำแพงเพชร กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาคือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาพักแรม ณ อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า กำแพงเพชร จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือ แบบสอบถาม ข้อมูลที่รวบรวมได้นำวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาประกอบด้วย การแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว จากการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวตัดสินใจเลือกที่พักแรมจากมีความต้องการพักผ่อนวันหยุด ร้อยละ 47.50 ต้องการศึกษารธรรมชาติ ร้อยละ 23.80 และต้องการเดินป่า ร้อยละ 13.30 แสวงหาข้อมูลที่พักจากเพื่อน คนใกล้ชิด ร้อยละ 64.80 หนังสือคู่มือการท่องเที่ยว ร้อยละ 13.50 และอินเทอร์เน็ต ร้อยละ 10.80 ประเมินผลทางเลือกที่พักจากเพื่อน ร้อยละ 50.00 ศูนย์บริการข้อมูลการท่องเที่ยว ร้อยละ 20.80 และครอบครัว ร้อยละ 17.50 การตัดสินใจเลือกที่พักจาก ทำเลที่ตั้งของที่พัก ร้อยละ 53.80 สถานที่พัก ร้อยละ 37.30 และสภาพแวดล้อม ความพึงพอใจที่นักท่องเที่ยวมีต่อสถานที่พักแรม พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพอใจในระดับมากด้านทำเลที่ตั้งของสถานที่พัก มีบรรยากาศธรรมชาติ สภาพแวดล้อมโดยรอบที่พัก เป็นสถานที่พักเหมาะสมกับพักผ่อน

คุณภาพของบริการ และความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน นักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษา สถานภาพสมรส อาชีพและรายได้แตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อสถานที่พักของอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

คำสำคัญ กระบวนการตัดสินใจเลือกสถานที่พัก อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า สถานที่พัก

Abstract

The purposes of this research were (1) to study of decision-making process on choosing accommodation of Thai tourists: case study of Klong Wang Chao National Park Kamphaengphet province, (2) to study of preferences of Thai tourists on accommodation, (3) to compare of accommodation's preferences of Thai tourists. The samples were 400 of Thai tourists walk in to stay at Klong Wang Chao National Park. The instrument of the study was the questionnaires. The data collected was analyzed by means of percentage, frequency, Standard Deviation and analysis of Variance (ANOVA) program.

The findings of the study were as follows: 47.50 % on decision-making of the tourists in choosing accommodation on vacation, 23.80% choosing on natural studying, and 13.30% choosing on trekking, 64.80% on seeking for information from friends or close friends, 13.50% from tourist guide books and 10.80% searching on internet, 50.00% choosing accommodation's evaluating from friends, 20.80% choosing from tourists service centre and 17.50% family, 53.80% of the making decision on located accommodation and 37.30% on accommodation and environment. Tourists' preferences on accommodation found that there are high levels on natural located and environments which is suitability on relaxing. The quality of services and the safety of property and life are also high level. Thai tourists who have educated, marital status, occupation and the different income, are significant .01 on statistics of preferences on accommodations' located at Klong Wang Chao National Park.





การศึกษาเส้นทางเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยว อุทยานแห่งชาติ คลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร

The Study of Route for Tourism Development in Khlong Wang Chao National Park Kosampheekakhon District Kamphaeng Phet Province

รุ่งทิวา โฉมโชค กฤษณา ลานเมทา สหรัฐ บัวแฉ่ม

ราตรี สิทธิพงษ์ ชาลี ตระกูล

คณะวิทยาการจั้ดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

E-mail : charee_1@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง “ศึกษาเส้นทางเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติ คลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร” มีวัตถุประสงค์สำคัญ 3 ประการ คือ 1) เพื่อศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนครจังหวัดกำแพงเพชร 2) เพื่อศึกษาความพร้อมของปัจจัยสนับสนุนเส้นทางท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติ คลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร และ 3) เพื่อศึกษาแนวทางพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถามขึ้นมาเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยวจำนวน 365 คน และใช้วิธีการสัมภาษณ์เจาะลึกกับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 15 คน ได้แก่ นักวิชาการ ชุมชน เจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติ และนักท่องเที่ยว การวิเคราะห์ข้อมูลใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ เพื่อหาค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า มีเส้นทางหลักที่เข้าถึงอุทยานแห่งชาติ คลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร มี 3 เส้นทาง มีสถานท่องเที่ยวที่สำคัญ ได้แก่ อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า น้ำตกคลองวังเจ้า น้ำตกคลองสมอกล้วย น้ำตกนาฬิกาทราย น้ำตกกระแดไ้ไม้ น้ำตกคลองโป่ง น้ำตกเต่าดำ และน้ำตกเขาเย็น มีโปรแกรมการท่องเที่ยว 3 โปรแกรม ได้แก่ โปรแกรมการท่องเที่ยวแบบครึ่งวัน โปรแกรมการท่องเที่ยวแบบเต็มวัน โปรแกรมการท่องเที่ยวแบบพักค้างคืนวัน ส่วนแนวทางพัฒนา จากการสัมภาษณ์เชิงลึกส่วนใหญ่เสนอแนวทางพัฒนา

ดังนี้ 1) จัดให้มีป้ายบอกเส้นทางเข้าอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า และจัดทำป้ายเตือนจุดอันตรายทุกจุด 2) พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว แบบให้เชื่อมจุดเส้นทางระหว่างน้ำตกคลองวังเจ้า น้ำตกคลองสมอกล้วย น้ำตกกระแตไต่ไม้ และน้ำตกนาฬิกาทราย 3) พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้สามารถท่องเที่ยวได้หลากหลาย 4) ปรับปรุงเส้นทางในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว และสามารถเลือกใช้พาหนะ ได้หลายประเภท 5) เจ้าหน้าที่ควรให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ 6) ควรมีการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวผ่านช่องทางต่าง ๆ

คำสำคัญ อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า เส้นทางท่องเที่ยว ปัจจัยสนับสนุนเส้นทางท่องเที่ยว แนวทางพัฒนาการท่องเที่ยว

Abstract

The Route Study for Tourism Development in Khlong Wang Chao Natural Park, Kosamphoenakhon district, Kamphaeng Phet Province has the aims as follow :

1) To study the tourism route in Khlong Wang Chao Natural Park, Kosamphoenakhon district, Kamphaeng Phet Province. 2) to study the readiness of the supported factors of the tourism route in Khlong Wang Chao Natural Park, Kosamphoenakhon district , Kamphaeng Phet Province and. 3) to study threats and route development guidelines in Khlong Wang Chao Natural Park, Kosamphoenakhon district, Kamphaeng Phet Province. The tools of this research are the questionnaire which collected the data from 365 tourists and the indepth interview which used with 15 sampling i.e. the academic expertnesses, the community people, National Park officers and tourists. The data analyzing used the statistic program to find out mean, percentage and standard deviation. The research results found that there are 3 main routes to get through khlong Wang Chao Natural Park, there are important tourist places as Khlong Wang Chao Natural Park, There are important tourist places as Khlong Wang Chao Natural Park, Khlong Wang Chao Waterfall, khlong Smorkluay Waterfall, Nalikasai Waterfall, Kratae Taimai Waterfall, Khlongpong Waterfall, Taodam Waterfall and kao Yen Waterfall, also has 3 tourism programs i.e. half day trip program, one day trip program, one night trip program. Most of the associated people has submitted the development guidelines from the indepth interview as follow : 1)





arranging the route and hazard signs along the road through Khlong Wang Chao Natural Park 2) developing the tourism route link through Khlong Wang Chao Waterfall, Khlong Samorkluay Waterfall, Kratae Taimai Waterfall, and Nalikasai Waterfall. 3) developing the tourist places to be able to travel varied 4) rebuild the routes to get through the tourist places and be able to choose in using the vehicle. 5) the officers should have the conservative tourism Knowledge 6) publicizing the tourist places through medias

Keywords Khlong Wang Chao National park Route for tourism
Tourism supported factors Tourism development







Win50035

แนวทางการกำหนดนโยบายด้านการท่องเที่ยวของ อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร

The Guideline Forming of Tourism Policy for Kosampee Nakhon District Kamphaeng Phet Province

วิจิตรา สุพร¹⁾ ทศนีย์ เจริญรส¹⁾ อมรรัตน์ โนนิล¹⁾ และ ปานิสรา จรัสวิญญู²⁾ ฉัตรชนก จรัสวิญญู²⁾

1) โปรแกรมวิชาบริหารทรัพยากรมนุษย์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

2) โปรแกรมวิชาการจัดการทั่วไป และการจัดการทรัพยากรมนุษย์ คณะวิทยาการจัดการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

E-mail : panissra9959@gmail.com, chutchonook@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมและความต้องการของนักท่องเที่ยว และเพื่อศึกษาปัญหา อุปสรรค เกี่ยวกับการกำหนดนโยบาย รวมทั้งแนวทางการกำหนดนโยบายด้านการท่องเที่ยวของอำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยวจำนวน 392 คน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องด้านการกำหนดและดำเนินนโยบายด้านการท่องเที่ยวจำนวน 7 คน ผลการวิจัย พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์ในการเดินทางมาเพื่อท่องเที่ยวพักผ่อน ภูเขา ถ้ำ และเพื่อศึกษาเรื่องราวของแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ส่วนใหญ่เดินทางมาด้วยครอบครัว/ญาติพี่น้องและเดินทางโดยรถยนต์ส่วนบุคคล จะเดินทางมาเที่ยวในช่วงวันหยุด และได้รับทราบข้อมูลการท่องเที่ยวจากสื่อบุคคลมากที่สุด ส่วนใหญ่พักค้างคืนโดยกางเต็นท์และเที่ยวน้ำตกคลองวังเจ้า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ต้องการให้มีห้องน้ำ/ห้องสุขาเพิ่มมากขึ้น สำหรับปัญหาและอุปสรรคในการกำหนดและดำเนินนโยบายด้านการท่องเที่ยวคือ งบประมาณมีจำนวนจำกัด การกำหนดนโยบายเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวยังไม่ชัดเจน และปัญหาในการวางแผนงานด้านการท่องเที่ยวที่ไม่สอดคล้องกัน โดยเฉพาะในทางกฎหมาย ส่วนแนวทางการกำหนดนโยบายด้านการท่องเที่ยวของอำเภอโกสัมพีนครนั้น ควรเน้นการท่องเที่ยวเชิงนิเวศหรือเชิงอนุรักษ์ ควรกำหนดนโยบายการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ชัดเจน ตลอดจนมีการกำหนดนโยบายและแผนงานด้านการท่องเที่ยวร่วมกัน ระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชนในพื้นที่

คำสำคัญ นโยบาย การท่องเที่ยว อำเภอโกสัมพีนคร

Abstract

The objective of the behavior and needs of tourist is studying of problems, threats, and defining tourism strategy framework in Kosumpee Nakorn District, Kamphaeng Phet. In behavior and needs, this studying collected data from 392 tourists who have visited. In tourism strategy framework, we interviewed 7 people who involve in define the tourism strategy. The objectives of tourists are visiting waterfall, mountain, and cave studying the story of tourism places. Most of them travel with their families and relatives or friends and use car. They usually come during holiday and weekend. Source of information are friends and Internet and they like to stay in tent. The most popular place is “Klong Wang Jao” waterfall. The tourists have increased a lot and they request for more restrooms. The problems in tourism policy are limited budget, no concrete promotion plan and the synchronization between tourism plan and regulations of natural parks. The framework of tourism policy is conservative tourism which based on the corporation in defining tourism plan among government, private sector and local people to define a concrete plan for promotion of tourist places.

Keywords Policy Tourism Kosampee Nakhon District





ความคิดเห็นของสาธารณชนต่อการพัฒนา แหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ณ วัดป่าหลวง หมู่บ้านถ่อนใหญ่ ตำบลนาข่า อ.เมือง จ.อุดรธานี

Public Opinion upon Health Tourism Development at
Paluang Temple, Tonyai Village,
Mueang District, Udonthani Province

นรินทร์ จันทา¹⁾ ทะนงศักดิ์ เอี้ยวเฮง¹⁾

ศุภักษร สิงห์สุวรรณ¹⁾ กิตติยาภรณ์ โชคสวัสดิ์ภิญโญ^{*2)}

1) ภาควิชาสุศึกษา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

*2) ภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

E-mail : Phu_kronghin@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เพื่อศึกษาความคิดเห็นของสาธารณชนต่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ณ วัดป่าหลวง หมู่บ้านถ่อนใหญ่ ต.นาข่า อ.เมือง จ.อุดรธานี กลุ่มตัวอย่างเป็นประชาชนในหมู่บ้านถ่อนใหญ่ที่ได้รับการสุ่มอย่างง่าย จำนวน 438 คน ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถาม ที่มีค่าความเที่ยงเท่ากับ 0.71 และการสัมภาษณ์เชิงลึก ผลการวิจัยมีดังนี้

กลุ่มตัวอย่างจำนวน 438 คน เป็นชาย 172 คน (ร้อยละ 39.3) และหญิง 266 คน (ร้อยละ 60.7) มีอายุระหว่าง 15- 90 ปี ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรกรรม รายได้ต่อเดือนของกลุ่มตัวอย่าง อยู่ในช่วงต่ำกว่า 5,000 บาท มีจำนวน 265 คน (ร้อยละ 60.5) จากการสำรวจความคิดเห็นต่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ณ วัดป่าหลวง กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ระบุว่าเห็นด้วยจำนวน 429 คน (ร้อยละ 97.9) ไม่เห็นด้วย 3 คน (ร้อยละ 0.7) และไม่แสดงความคิดเห็นจำนวน 6 คน (ร้อยละ 1.4)

ผลการสำรวจความคิดเห็นของสาธารณชนต่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ สาธารณชนเห็นว่า การท่องเที่ยวจะทำให้ชุมชนน่าอยู่ ทำให้ชุมชนมีรายได้ ทำให้ชุมชนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ทำให้ประชาชนมีความสามัคคี ทำให้ประชาชนรักการออกกำลังกาย ทำให้ประชาชนรักท้องถิ่น ทำให้ประชาชนอยากเข้าวัดพัฒนาจิต ทำให้วัดเป็นแหล่งเรียนรู้ของคน

ทั่วไป ทำให้ชุมชนร่วมอนุรักษ์พืชสมุนไพร และทำให้ประชาชนมีความภาคภูมิใจในท้องถิ่นตนเองในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 69.4 57.8 56.2 52.1 50.2 50.2 52.7 47.9 49.8 และ 56.4 ตามลำดับ ในทางตรงกันข้ามเมื่อสำรวจความคิดเห็นต่อผลกระทบเชิงลบได้แก่ การท่องเที่ยวจะทำให้ชุมชนไม่สงบสุข ทำให้ชุมชนเสื่อมเสีย ทำให้สิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลง ทำให้เกิดขยะในชุมชนมากขึ้น ทำให้เยาวชนรับค่านิยมจากคนที่มาจากการแต่งตัว การพูด ทำให้ธรรมชาติถูกทำลาย ทำให้สิ้นเปลืองงบประมาณ ทำให้ประชาชนเสื่อมศรัทธาต่อวัด ทำให้ประชาชนขาดความสงบสุข และทำให้มีความเสี่ยงภัยอันตรายเช่นอุบัติเหตุ การลักขโมย การหลอกลวง มีความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 73.3 65.1 57.8 58.7 46.6 57.3 54.8 68.5 65.1 และ 64.6 ตามลำดับ

ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่า สาธารณชนมีความเห็นพ้องต่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ณ วัดป่าหลวง บ้านถ่อนใหญ่ ต.นาข่า อ.เมือง จ.อุดรธานี จึงควรมีการศึกษาวิจัยแบบมีส่วนร่วมระหว่างชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ณ สถานที่ดังกล่าวต่อไป





การศึกษาความต้องการบริษัทธุรกิจนำเที่ยว ในเขตอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร

Tourism Business Company Wanted Study in Koesompee
Nakorn District, Kamphaeng Phet Province

นิสา ไม้แดง อนงค์ รอดกสิกรรม ศิริณา แดงใจ เพ็ญศรี จันทร์อินทร์ *
โปรแกรมวิชาการจัดการทรัพยากรมนุษย์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

E-mail : beautiful_penn@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษาความต้องการบริษัทธุรกิจนำเที่ยวในเขตอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชรมีวัตถุประสงค์: 1) เพื่อศึกษาความต้องการบริษัทธุรกิจนำเที่ยวในเขตอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชรของนักท่องเที่ยว- ไทยและนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ 2) เพื่อศึกษาความต้องการบริษัทธุรกิจนำเที่ยวในเขตอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชรของภาคที่เกี่ยวข้อง: ชุมชน ภาครัฐ ผู้ประกอบการ และนักวิชาการ 3) เพื่อเป็นแนวทางพัฒนาในการจัดตั้งบริษัทธุรกิจนำเที่ยวในเขตอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชรให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์จังหวัดกำแพงเพชรในการพัฒนาการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยว และการพัฒนาเศรษฐกิจในพื้นที่

กลุ่มตัวอย่างคือ นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในเขตอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร 384 คน และภาคที่เกี่ยวข้อง: ชุมชน 10 คน ภาครัฐ 10 คน ผู้ประกอบการ 5 คน และนักวิชาการ 5 คน เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์เชิงลึก

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย (59.6%) มีอายุระหว่าง 26-35 ปี (28.8%) มีการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือสูงกว่า (39.1%) มีอาชีพรับราชการ (23.8%) เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยทั้งหมด มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,001 บาทขึ้นไป (35.1%) เดินทางมาโดยรถยนต์ส่วนตัว (75.2%) จำนวนที่เดินทางมาท่องเที่ยว 1-50 คน (77.9%) ต่อครั้ง เป็นนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยใช้บริการของบริษัทธุรกิจนำเที่ยว (59.4%) สาเหตุมาจากความไม่สะดวก (46.0%)

ความต้องการบริษัทธุรกิจนำเที่ยวของนักท่องเที่ยวในเขตอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชรในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.58$) โดยมีความต้องการระดับมาก 3 ด้าน

คือการบริการนำเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการบริการที่เกี่ยวข้อง ($\bar{x} = 4.14, 3.64, 3.57$ ตามลำดับ) และมีความต้องการในระดับปานกลาง 2 ด้าน คือการบริการด้านที่พักแรม และการบริการด้านขนส่ง ($\bar{x} = 3.48, 3.23$ ตามลำดับ)

ความต้องการบริษัทธุรกิจนำเที่ยวของภาคีที่เกี่ยวข้องคือ ชุมชน ภาครัฐ ผู้ประกอบการ และนักวิชาการ ในภาพรวมมีความต้องการในระดับมาก โดยคาดหวังว่าจะทำให้สถานะเศรษฐกิจดีขึ้น และลดการว่างงานของคนในท้องถิ่น บริษัทธุรกิจนำเที่ยวที่จะมาจัดตั้งควรอยู่ในรูปแบบของการผจญภัย เดินป่า ล่องแก่ง ล่องแพ ชมธรรมชาติ และอาจทำรูปแบบบริษัทในเครือมาจากกรุงเทพฯ

แนวทางพัฒนาในการจัดตั้งบริษัทธุรกิจนำเที่ยว ในเขตอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชรให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์จังหวัดกำแพงเพชร ในการพัฒนาการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยว และการพัฒนาเศรษฐกิจในพื้นที่ ควรเริ่มต้นที่การทำ กลยุทธ์ด้านการตลาดเพื่อให้คนได้รู้จักแหล่งท่องเที่ยว และมีการประสานงานร่วมกับภาคีที่เกี่ยวข้อง

คำสำคัญ ความต้องการ บริษัทธุรกิจนำเที่ยว นักท่องเที่ยว อำเภอโกสุมพินคร

Abstract

The Tourism Business Company Wanted Study in Koesompee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province has the aims as follow : 1) to study the tourism company wanted of both Thai and foreigner tourists in Koesompee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province 2) to study the tourism company wanted of the community people, the government officers, the entrepreneurs and the academic expertnesses in Koesompee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province and 3) to be the development guideline in setting the tourism business company in Koesompee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province which consistent with the province's strategies in the tourism and the area economic development.

The samplings are 384 tourists who come to travel in Koesompee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province and the associated member's i.e. 10 community people, 10 government officers, 5 entrepreneurs and 5 academic expertnesses. The tools are the questionnaire and the in-depth interviewing.

The research results found that most of the sampling is male (59.6 %), age between 26 – 35 years (28.8%), graduate with BA or upper (39.1 %), the bureaucracy





(23.8 %), all Thai, average income more than 15,001 Baht per month (35.1 %), travel by own vehicle (75.2 %), amount coming between 1 – 50 people per once (77.9 %), never use the tourism business company (59.4%) because of the inconvenience (46.0 %).

As a whole, the tourists would like to have the tourism business company on high level (mean = 3.58). Considerate by the cases found that the traveling guides, the meal services, the related services are on high level ($\bar{x}$ = 4.14, 3.64, and 3.57 in order) and the accommodation, the transportation services are on medium level ($\bar{x}$ = 3.48 and 3.23 in order).

The associated member's i.e. the community people, the government officers, the entrepreneurs and the academic expertnesses would like to have the tourism business company on high level. They expect that it will improve the economic situation and decrease the unemployed people in their locality. The tourism business company which comes to invest should set the traveling styles as adventurous, trekking. On the other style is the agency from Bangkok.

The development guideline in setting the tourism business company in Koesompee Nakorn District, Kamphaeng Phet Province, which consistent with the province's strategies in tourism and area economic development should start with the marketing strategy to promote the tourist places and coordination with the associated members.





ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการจัดการ
สภาพแวดล้อมทางกายภาพบริเวณแหล่งท่องเที่ยว
อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนคร
จังหวัดกำแพงเพชร

The Tourist Satisfaction toward Environment Management
in the Klong Wang Chao National Park,
Kosampi Nakorn Distrcit, Kamphaeng Phet Province

ศุภนิยา แสสนสมักร ชันษา ชินลี สุรศักดิ์ ก้าววงศ์ ธารทิพย์ ธรรมสอน*

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

E-mail : thantip_thamasorn @ yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษา เรื่อง ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการจัดการสภาพแวดล้อมทางกายภาพบริเวณแหล่งท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร มีวัตถุประสงค์ 3 ประการ คือ 1) เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันของแหล่งท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการจัดการสภาพแวดล้อมทางกายภาพบริเวณแหล่งท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร 3) เพื่อหาแนวทางการพัฒนาอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติอย่างยั่งยืนในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถามขึ้นมาเพื่อให้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยว จำนวน 400 คน และทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ เพื่อหาค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ 1) พบว่าในสภาพปัจจุบันนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเที่ยวในอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้านั้นส่วนใหญ่เป็นนักเรียน นักศึกษา ในระดับชั้นมัธยมศึกษา มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดกำแพงเพชร เดินทางมาเป็นหมู่คณะที่มีขนาด 20 คนขึ้นไป โดยรถยนต์ส่วนตัวมาที่สถานศึกษาและมีจุดมุ่งหมาย เพื่อศึกษาหาความรู้และพักผ่อน วัตถุประสงค์ 2) พบว่า นักท่องเที่ยวมี

ความพึงพอใจต่อสภาพปัจจุบัน และการจัดการสภาพแวดล้อมของบริเวณแหล่งท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า ในระดับดีมาก โดยเฉพาะเส้นทางธรรมชาติ และลักษณะภูมิประเทศ ที่มีความงดงามของธรรมชาติ วัตถุประสงค์ 3) พบว่า ควรพัฒนาในเรื่องของป้ายสื่อความหมายที่นอกเส้นทาง ควรพัฒนาในเรื่องของสิ่งอำนวยความสะดวกเพิ่มขึ้น ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของร้านขายของฝาก ของที่ระลึกในรูปแบบของวิสาหกิจชุมชนเพื่อให้ชุมชนมีรายได้ ห้องสุขาที่เพิ่มขึ้น ควรพัฒนานุสาวรีย์ในท้องถิ่นให้เป็นยุวมัคคุเทศก์หรือมัคคุเทศก์ท้องถิ่นอาสา เพื่อสร้างความตระหนักและจิตสำนึกในการอนุรักษ์และหวงแหนพร้อมทั้งเฝ้าระวังทรัพยากรธรรมชาติของท้องถิ่นและควรส่งเสริมการตลาดเพื่อหากกลุ่มเป้าหมายนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น

คำสำคัญ ความพึงพอใจ นักท่องเที่ยว สภาพแวดล้อมทางกายภาพ การจัดการแหล่งท่องเที่ยว

Abstract

The study of the tourist's satisfaction toward environment management in the Klong Wang Chao National Park, A. Kosampi Nakorn, Kamphaengphet aims to observe the current condition of the park and the tourist's satisfaction towards it in order to find a way to develop the park to be a sustainable natural tourist attraction. The sample for this research was tourists who come to the park both on weekdays and weekends. They are 400 random samples. The research tool is 400 sets of questionnaire. All the questionnaires are returned and analyzed by an instant computer program.

The study found that most tourists who come to the park are female age between 15-30 years old. Most of them are high school students who are residents in Kamphaengphet province. They travel by either their own cars or with a school field trip with a group of over 20 students. The purpose of their trip is to recess and learn about environment.

The study also found that most tourists are highly satisfied with the overall condition of the park. The elements in the park such as waterfall, islet, bog and rock are in excellent condition. They are, specially, satisfied with how well the officials protect and maintain the natural resources and environment. The percentage of the satisfaction on this is the highest (= 3.99) compared with other issues.





The study found that despite the road to the park which is in a good condition, one cannot go there unless he has a vehicle. Therefore, there should be a public transportation such as a bus provided for tourists who might not have personal vehicle to visit the park.

Also, despite the fact that there are many roads which lead to the park, tourists find that the number of signs which leads to the park is insufficient and unclear. There should be more and bigger signs along the way to the park.

There should also be a local souvenir stores which sell local products which are made by locals, especially a community enterprise to create both participation and income to people in the area.

The public restrooms are insufficient and the location is inconvenient. Therefore, there should be more public restrooms.

There also should have a human resource development for tourism. There should be youth or local tour guides in order to encourage the locals to learn and understand about their own community, and to encourage people to have a good sense in preserving the natural resources in their community together. This can reduce or even prevent any negative effects on environment which usually comes with tourism. Not only that, but this also can be a way to promote a good eco-tourism in the park area as well.

Lastly, there should be more advertisements in order to gain more tourists from outside Kamphaengphet. Since almost all of the tourists, nowadays, are only the residents in the province.





การมีส่วนร่วมเพื่อการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว กรณีศึกษาอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท

เพ็ญภา ผ่านชมภู อมรัตน์ สรมชุรา
นิตยา คำลือชัย มาลิกา สมศรี วราพร กริเทพ
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
E-mail:koon-ooh@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมด้านการท่องเที่ยวอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท ของชุมชนในพื้นที่เขต อุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน ในเขตจังหวัดอุดรธานี และเพื่อศึกษาถึงการมีส่วนร่วม เพื่อการวางแผนพัฒนา การท่องเที่ยวอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท พื้นที่การศึกษาคัดเลือกพื้นที่โดยการเจาะจง ได้แก่ หมู่บ้านดัวหมู 6 และหมู่ 16 หน่วยงานอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองพานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย(จังหวัดอุดรธานี) โรงเรียนภูพระบาทวิทยา ที่ว่าการอำเภอบ้านผือ หน่วยงานพัฒนาชุมชน บริษัทนำทัวร์ท่องเที่ยวจำนวน 6 แห่ง บริษัทผลิตรถการทางโทรทัศน์ท้องถิ่นจำนวน 2 แห่งกลุ่มเป้าหมายคือ ผู้นำ ชุมชน ผู้นำหน่วยงาน เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องและประชา ชนทั่วไปในชุมชนจำนวน 50 คน ซึ่งได้โดยวิธีเจาะจง วิธีการวิจัยครั้งนี้ ใช้วิธีการวิจัย แบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) การประชุมรวมกลุ่ม (Focus Group) เพื่อทราบ ถึงสภาพโดยทั่วไป เกี่ยวกับ กิจกรรมการมีส่วนร่วม ปัญหา ความต้องการและแนว ทางการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ การสำรวจเอกสาร แบบสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก สัมภาษณ์เชิงลึก การประชุมรวมกลุ่ม การจัดเวทีชุมชน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้เทคนิค Triangulation Method , Content analysis และ Induction analysis ผลการศึกษาพบว่า การมีส่วนร่วมด้านการท่องเที่ยวอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาทของชุมชนคือการเข้าร่วมอาสาสมัครรักษาความปลอดภัยอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท การส่งบุตรหลานเข้าร่วมสมัครเป็นมัคคุเทศก์น้อย การผลิตสินค้าชุมชนจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยว ได้แก่ ผ้าทอมัดหมี่ พวงกุญแจ รูปปั้นจำลองหอนางอุสาขนาดเล็กโดยนำไปฝากขายใน อุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท การจัดงานนมัสการพระพุทธบาทบัวบกเป็นต้น ปัญหาที่พบคือนักท่องเที่ยว ไม่มีความต้องการซื้อสินค้า ผ้าทอมัดหมี่จากอย่างต่อเนื่อง นักท่องเที่ยวไม่ทราบถึงสถานที่ตั้งตลาดสินค้าชุมชน นักท่องเที่ยวไม่จอดรถลง

มาซื้อสินค้าของฝาก สาเหตุคือยังไม่มีสถานที่จ่อรถบริเวณตลาดชุมชน ขาดการประชาสัมพันธ์เรื่องสถานที่จำหน่ายสินค้าชุมชนแก่นักท่องเที่ยว การมีส่วนร่วมของหน่วยงานภาคเอกชน คือ บริษัทนำทัวร์ท่องเที่ยว มีการจัดนำเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวสำคัญในจังหวัดอยู่ตลอด บริษัท ผลิตรายการโทรทัศน์ท้องถิ่น มีการจัดประชาสัมพันธ์ แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของอุดรธานีเป็นประจำ การมีส่วนร่วมของ หน่วยงานภาครัฐ คือ การจัดกิจกรรมในช่วงเทศกาลต่าง ๆ ที่ อุดรธานี การจัดนิทรรศการนอกสถานที่ การจัดโครงการมัคคุเทศก์น้อย มีการจัดทำป้ายบอกทางมา อุดรธานี ประวัติศาสตร์ภูพระบาท การจัดทำโครงการศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีชุมชนบ้านดัว แนวทางการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวคือ ควรมีระเบียบให้นักท่องเที่ยวจ่อรถอยู่ทางขึ้นแล้วให้เปลี่ยนมาใช้รถของชุมชนและมีมัคคุเทศก์น้อยให้บริการประจำรถ ให้ชุมชนนำสินค้ามาจำหน่ายที่ตลาดชุมชนและ มีการสาธิตวิธีการผลิตสินค้าให้นักท่องเที่ยวได้ทราบถึงกระบวนการผลิต มีการสร้างรูปแบบการท่องเที่ยวในแบบใหม่ เช่น Home Stay

คำสำคัญ การมีส่วนร่วมของชุมชน การมีส่วนร่วมของภาคเอกชน การมีส่วนร่วมของภาครัฐ
แนวทางการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยว





แนวทางพัฒนาศักยภาพบุคลากรพหุภาคี ของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี

The Development of Personel Multilateral Latency in
Phuphabhat History Park, Ban Phue District,
Udonthani Province

รังสรรค์ สีดามาศย์ รัชนิทร์ คงบัง วราวรรณ ทักษะเรียน อนุศักดิ์ รัตนกนกกาญจน์
สาขาการจัดการทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

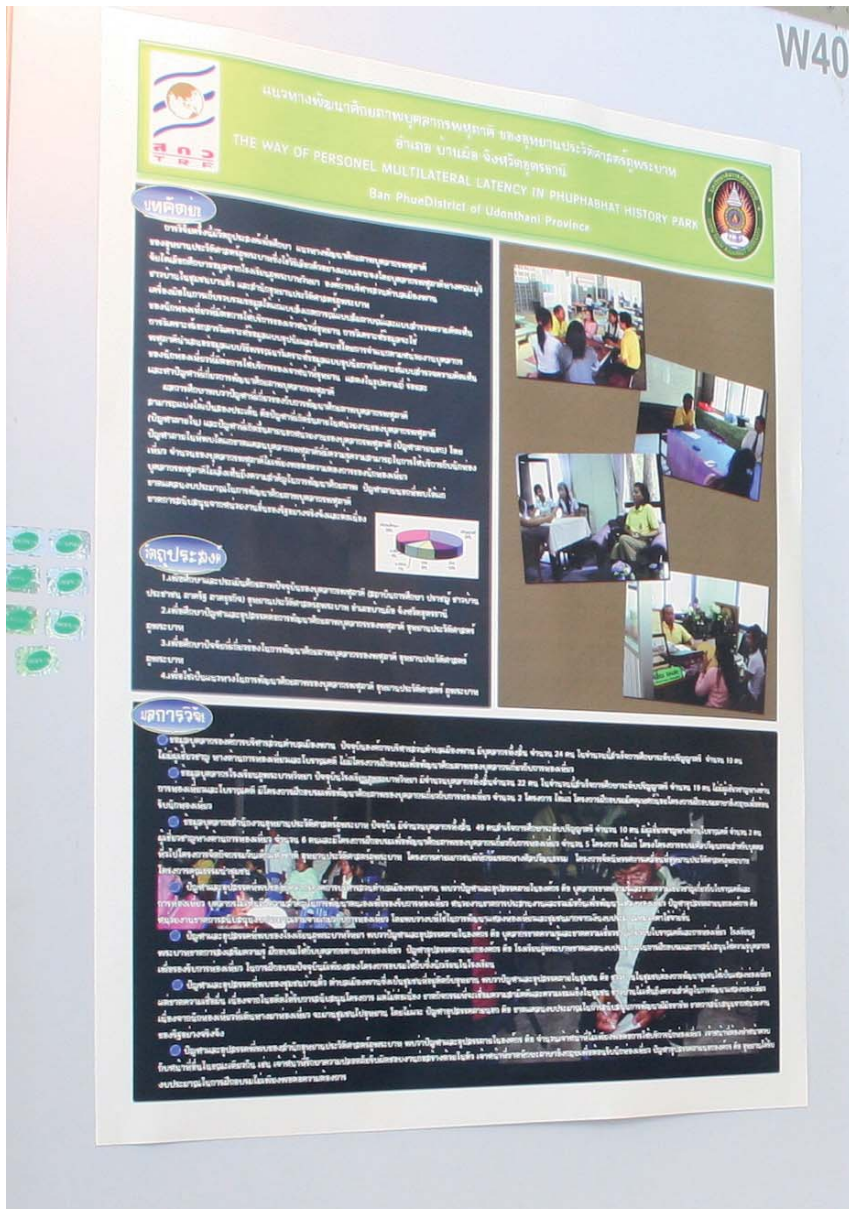
E-mail : eq2iq@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา แนวทางพัฒนาศักยภาพบุคลากรพหุภาคีของอุทยานประวัติศาสตร์ “ภูพระบาท” ซึ่งใช้วิธีเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง โดยบุคลากรพหุภาคีทางคณะผู้วิจัยได้เลือกศึกษาข้อมูลจาก โรงเรียนภูพระบาทวิทยา องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองพาน ชาวบ้านในชุมชนบ้านดัว และสำนักอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้แก่ แบบสังเกตการณ์ แบบสัมภาษณ์ และแบบสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการให้บริการของเจ้าหน้าที่อุทยาน การวิเคราะห์ข้อมูลจะใช้ การวิเคราะห์เอกสาร วิเคราะห์ข้อมูลแบบอุปนัย และวิเคราะห์โดยการจำแนกตามหน่วยงานบุคลากรพหุภาคี นำเสนอข้อมูลแบบวิธีพรรณนา วิเคราะห์ข้อมูลแบบอุปนัย การวิเคราะห์แบบสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการให้บริการของเจ้าหน้าที่อุทยาน แสดงในรูปแบบแผนที่ ร้อยละ และหาปัญหาที่เกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพบุคลากรพหุภาคี

ผลการศึกษาพบว่าปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาศักยภาพบุคลากรพหุภาคี สามารถแบ่งได้เป็นสองประเด็น คือปัญหาที่เกิดขึ้นภายในหน่วยงานของบุคลากรพหุภาคี (ปัญหาภายใน) และปัญหาที่เกิดขึ้นภายนอกหน่วยงานของบุคลากรพหุภาคี (ปัญหาภายนอก) โดยปัญหาภายในที่พบ ได้แก่ ขาดแคลนบุคลากรพหุภาคีที่มีความรู้ความสามารถในการให้บริการกับนักท่องเที่ยว จำนวนของบุคลากรพหุภาคีไม่เพียงพอต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว

บุคลากรพหุภาคีไม่เล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพ ปัญหาภายนอกที่พบได้แก่ ขาดแคลนงบประมาณในการพัฒนาศักยภาพบุคลากรพหุภาคี ขาดการสนับสนุนจากหน่วยงานอื่นของรื้ออย่างจริงจังและต่อเนื่อง





แนวทางการพัฒนากลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาด ของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท

The Development of Marketing Strategies for Phu Pra Bat Historical Park

อรรรรณ ขวัญโพน จุไรรัตน์ สี่มา มณีวัลย์ ชมภูนิมิต วัฒนจิรัชย์ เวชชนินนาท
สาขาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

E-mail : wetchaninnart@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนากลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท กลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน ได้มาจากการสุ่มแบบตามสะดวก (Convenience Sampling) เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์จำนวน 1 ชุด และแบบสอบถามจำนวน 1 ชุด มีค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเท่ากับ .93 สถิติที่ใช้วิเคราะห์ผลการศึกษา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติทดสอบที่ใช้และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติสำหรับสังคมศาสตร์ (SPSS) ผลการศึกษามีดังนี้

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุต่ำกว่า 20 ปี สถานภาพโสด มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นนักเรียน/นักศึกษา และมีรายได้ต่อเดือนต่ำกว่า 5,000 บาท

2. ผลการวิเคราะห์นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญต่อกกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ ภูพระบาท โดยรวมอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านผลิตภัณฑ์และบริการ ด้านราคา ด้านทำเลที่ตั้ง ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านบุคลากร ด้านกระบวนการ ด้านมาตรการรักษาความปลอดภัยและลักษณะทางกายภาพ ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมากทุกด้าน

3. นักท่องเที่ยวเพศชายและเพศหญิงให้ความสำคัญกับกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท โดยรวมอยู่ในระดับมากเท่ากัน และเมื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างกลุ่มตัวอย่างที่มีเพศแตกต่างกัน พบว่าเพศชาย – หญิง ให้ความสำคัญกับกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาทในภาพรวมและรายด้านทุกด้านไม่แตกต่างกัน

4. นักท่องเที่ยวที่มีอายุแตกต่างกัน ให้ความสำคัญกับกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานฯ ในภาพรวมไม่แตกต่างกัน ยกเว้นด้านทำเลที่ตั้ง ด้านการส่งเสริมการตลาด และด้านมาตรการรักษาความปลอดภัยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เมื่อทำการทดสอบวิธีของเซฟเฟ่ ปรากฏว่าไม่แตกต่างกัน

5. นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพแตกต่างกัน ให้ความสำคัญกับกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท ในภาพรวมและรายด้านทุกด้าน ไม่แตกต่างกัน ยกเว้นด้านราคา ด้านทำเลที่ตั้ง และด้านกระบวนการแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เมื่อทำการทดสอบวิธีของเซฟเฟ่ ปรากฏว่าด้านราคา ไม่แตกต่างกัน มีด้านทำเลที่ตั้ง นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพหย่าร้างให้ความสำคัญมากกว่านักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพโสด และด้านกระบวนการ นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพหย่าร้างให้ความสำคัญมากกว่านักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพสมรส

6. นักท่องเที่ยวที่มีการศึกษาแตกต่างกัน ให้ความสำคัญกับกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท ในภาพรวมและรายด้านทุกด้านแตกต่างกัน ยกเว้นด้านผลิตภัณฑ์/บริการ ด้านราคาและ ด้านบุคลากรไม่แตกต่างกัน โดยด้านทำเลที่ตั้ง การส่งเสริมการตลาด กระบวนการ การรักษาความปลอดภัยและในด้านภาพรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05

7. ผลการเปรียบเทียบกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท จำแนกตามอาชีพ พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกัน ให้ความสำคัญกับกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ ภูพระบาท ในภาพรวมและรายได้แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ยกเว้นด้านผลิตภัณฑ์ไม่แตกต่างกัน

8. ผลการเปรียบเทียบกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท จำแนกตามรายได้ พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีรายได้ต่างกัน ให้ความสำคัญกับกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท ด้านทำเลที่ตั้ง ด้านการส่งเสริมการตลาด และด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพแตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญ .05 ยกเว้น ด้านกระบวนการ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ส่วนด้านภาพรวม ด้านผลิตภัณฑ์และบริการ ด้านราคา และด้านมาตรการรักษาความปลอดภัยไม่แตกต่างกัน

คำสำคัญ แนวทางการพัฒนา กลยุทธ์ทางการตลาด กลยุทธ์ทางด้านผลิตภัณฑ์และบริการ กลยุทธ์ทางด้านราคา กลยุทธ์ทางด้านสถานที่ / ทำเลที่ตั้ง กลยุทธ์ทางการส่งเสริมการตลาด กลยุทธ์ด้านบุคลากร กลยุทธ์ด้านกระบวนการ กลยุทธ์ด้านการรักษาความปลอดภัย กลยุทธ์ด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ภูพระบาท อุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท





การศึกษาศักยภาพและการดูแลรักษาแหล่งท่องเที่ยว เชิงอนุรักษ์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน กรณีศึกษา : อุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี

เพชรรัตน์ สัตติ¹⁾ บุษราภรณ์ ไตรยจันทร์¹⁾ เกศลิน คำควร¹⁾ มานน เชี่ยวประจวบ^{*2)}

1)สาขาวิชาการจัดการการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

2)สาขาวิชาการจัดการทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*

E-mail : manon112233@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา บริบทชุมชน ศักยภาพ และการดูแลรักษา แหล่งท่องเที่ยว อุทยานประวัติศาสตร์ “ภูพระบาท” ซึ่งใช้วิธีเลือกตัวอย่างตามสะดวก โดยแบ่ง ตัวอย่างเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ได้แก่ เจ้าหน้าที่ภายในอุทยาน เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วน ตำบลเมืองพาน ผู้นำชุมชน และ ประชาชนชาวบ้าน กลุ่มที่ 2 นักท่องเที่ยว จำนวน 400 คน

ผลการศึกษาพบว่า วิถีชีวิตของชาวบ้านห่างเหินจากอุทยาน แต่ชาวบ้านจะให้ความ ร่วมมือกับทางการเป็นอย่างดี โดยมีองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองพานเป็นแกนนำใน การส่งเสริมกิจกรรมระหว่างชุมชนภายในท้องถิ่นกับทางอุทยาน จากการประเมินศักยภาพ อุทยาน ประวัติศาสตร์ “ภูพระบาท” มีศักยภาพปานกลาง มีความวิกฤตและความเสื่อมโทรมปานกลาง ซึ่งจะต้องเร่งพัฒนาการท่องเที่ยว โดยเฉพาะประเด็นคุณค่าทางประวัติศาสตร์ และ คุณค่าทาง ธรรมชาติซึ่งมีความสัมพันธ์กับการชักชวนให้คนอื่นมาเที่ยวในระดับ สูง โดยมีค่าสหสัมพันธ์ (Pearson Correlation) 0.72 และ 0.71 ตามลำดับ และมีความสัมพันธ์ กับการกลับมาเที่ยวที่นี่ อีกครั้งในระดับสูง และปานกลาง โดยมีค่าสหสัมพันธ์ (Pearson Correlation) 0.65 และ 0.58 ตามลำดับ ประเด็นที่มีความสัมพันธ์รองลงมา และนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจค่อนข้างน้อย ได้แก่ การบริการของพนักงานขายร้านขายของฝาก/ของที่ระลึก, ความสะดวกใน การหาอาหารและเครื่องดื่ม, การบริการของพนักงานภายในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม, ความรวดเร็วในการบริการ ภายในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม, ความเพียงพอของ เจ้าหน้าที่ และ ป้ายบอกทางในการเดินทาง





การศึกษาทุนวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว : กรณีศึกษาอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี

นุชนารถ สีมะขง¹⁾ เทวิกา บุญเลิศ¹⁾
วิไลวรรณ ชำนิยันต์¹⁾ นิษา ศักดิ์ชูวงษ์^{*2)}

1) สาขาวิชาการจัดการการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

2) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*

E-mail : bababorbor50@hotmail.com

บทคัดย่อ

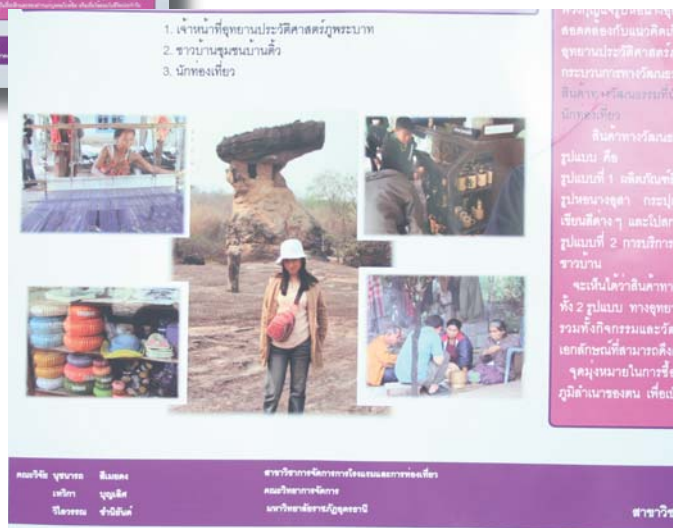
วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ชนบชนิยมประเพณี ศิลปะภาพวาด โบราณสถานและงานหัตถกรรมที่ได้รับการสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบันถือว่าเป็นทุนทางวัฒนธรรมมีคุณค่าและความส่งเสริมให้มีการสืบทอดถึงคนรุ่นหลัง โดยนำมาแปรรูปในรูปแบบเฉพาะของสินค้าทางวัฒนธรรมและมีการผลิตซ้ำเพื่อตอบสนองความต้องการผู้บริโภคในแหล่งท่องเที่ยวตามกฎเกณฑ์สังคมวัฒนธรรมจึงมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษามรดกทางวัฒนธรรมของชุมชนในอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท รูปแบบของสินค้าทางวัฒนธรรมในอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาทและความต้องการสินค้าทางวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวที่ซื้อสินค้าจากอุทยาน ประวัติศาสตร์

วิธีการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยเริ่มจากศึกษามรดกทางวัฒนธรรมของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาทเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนารูปแบบสินค้าทางวัฒนธรรมและความต้องการของนักท่องเที่ยวที่มีต่อสินค้าทางวัฒนธรรม

การดำเนินงานวิจัยแบบสัมภาษณ์ การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสนทนากลุ่ม คณะวิจัยได้นำเสนอข้อมูลที่ได้ศึกษาจากเจ้าหน้าที่อุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท ชาวบ้านชุมชนบ้านดัว และนักท่องเที่ยว เกี่ยวกับมรดกทางวัฒนธรรมของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท รูปแบบสินค้าทางวัฒนธรรม และความต้องการของนักท่องเที่ยวที่มีต่อสินค้าทางวัฒนธรรม ซึ่งพบว่ามรดกทางวัฒนธรรมได้รับการสืบทอดมาจากโบราณสถานผสมผสานกับนิทานพื้นบ้าน รูปแบบของสินค้าทางวัฒนธรรมส่วนใหญ่จะเป็นสินค้าประเภทหัตถกรรมของท้องถิ่นที่แสดงเอกลักษณ์ความเป็นอยู่ของท้องถิ่นโดยใช้วัสดุที่หาได้ภายในท้องถิ่นและ

ใช้แรงงานฝีมือคนภายในท้องถิ่น โดยที่รูปแบบสินค้านั้นจะมีความเกี่ยวข้องกับมรดกทางวัฒนธรรมของอุทยานประวัติศาสตร์ภูพระบาท คือนำเนื้อเรื่องและตัวละครที่มีอยู่ในนิทานพื้นบ้านเรื่องนางอุสา-ท้าวบารส รวมทั้งศิลปะภาพเขียนสีที่ปรากฏอยู่ตามเพิงหินต่าง ๆ และสินค้าทางวัฒนธรรมที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจมี 2 รูปแบบ คือ 1)ผลิตภัณฑ์สินค้าทางวัฒนธรรมที่สามารถจับต้องได้ 2)การบริการสินค้าทางวัฒนธรรมโดยผ่านการแสดงออกทางวัฒนธรรมสัมพันธ์กับวิถีชีวิตชาวบ้าน โดยที่นักท่องเที่ยวมีจุดมุ่งหมายในการซื้อเพื่อใช้เป็นของฝากและเป็นของที่ระลึกแก่นักท่องเที่ยวที่ใกล้ชิดหรือสำหรับตัวนักท่องเที่ยวเอง

คำสำคัญ วัฒนธรรม ทิวทัศน์วัฒนธรรม มรดกทางวัฒนธรรม สินค้าทางวัฒนธรรม





รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนโดยชุมชน มีส่วนร่วมในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ

ณัฐรี กิ่งเกษ ปิยวรรณ ศรีเทพ วิชุดาเกาะหนูเรียง ลลนา ยุคด้วัฒนพงษ์
ภาควิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
E-mail : Lanlanaja@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้ เพื่อหาแนวทางในการจัดการการท่องเที่ยวในมิติต่างๆ เช่น ศิลปหัตถกรรม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม หรือวิถีชีวิตดั้งเดิมในเขตพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อหารูปแบบของการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน โดยให้ชุมชนมีส่วนร่วม และเพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนของภาคีต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้สามารถเชื่อมโยงการท่องเที่ยวของกลุ่มเป้าหมายกับระบบตลาดการท่องเที่ยวได้ การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยโดยใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) ใช้เครื่องมือ Focus Group ในพื้นที่เป้าหมาย 10 แห่ง ผลการศึกษา พบว่า

1. จากการศึกษาแนวทางการจัดการท่องเที่ยวในมิติต่างๆ เช่น ศิลปหัตถกรรม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม หรือวิถีชีวิตดั้งเดิมในเขตพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ พบว่า มีศักยภาพที่หลากหลายทั้งทรัพยากรทางธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวที่มนุษย์สร้างขึ้น แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ สภาพทางชาติพันธุ์ที่มีความแตกต่างกันถึง 4 ชาติพันธุ์ อาทิ ลาว เขมร ส่วย เขอ ที่มีวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นภาษา พิธีกรรม หัตถกรรม และความเชื่อ ซึ่งอาศัยอยู่ปะปนกันทั่วจังหวัด รวมถึงพืชผลการเกษตรที่มีความหลากหลาย จากสภาพที่กล่าวมานั้นแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของจังหวัดในการส่งเสริมและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้ ส่วนแนวทางในการพัฒนาต้องเกิดจากความร่วมมือของท้องถิ่นและได้รับการส่งเสริมในด้านต่าง ๆ เช่น ความรู้ในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน ระบบสาธารณูปโภคต่าง ๆ ที่ต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกฝ่ายทั้งระดับท้องถิ่น และหน่วยงานระดับสูงทั้งภาครัฐและเอกชน

2. การศึกษารูปแบบของการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน โดยชุมชนมีส่วนร่วม จากการศึกษาพบว่า รูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนมีส่วนร่วม คือ ต้องเกิดจากความต้องการของชุมชน โดยเฉพาะชุมชนที่มีศักยภาพทางด้านการท่องเที่ยว รวมกลุ่มค้นหาศักยภาพด้านการท่องเที่ยวที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตน รวมกลุ่มจัดการการท่องเที่ยวในมิติต่าง ๆ จัดโครงสร้างองค์กรการท่องเที่ยวในชุมชนแบ่งงานกันทำ บริหาร

จัดการทรัพยากรต่าง ๆ ระดมทุนในรูปแบบต่าง ๆ ร่วมกันดำเนินงาน ตรวจสอบผลการดำเนินงาน รวมถึงแบ่งปันผลประโยชน์ร่วมกัน

3. แนวทางการสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชน ต้องเริ่มจากการสร้างเครือข่ายภายในชุมชน ต้องมีผู้นำที่เข้มแข็ง สร้างเครือข่ายบุคคลหาแนวร่วมผู้ที่มีความคิดเดียวกันร่วมดำเนินงานภายใต้จุดประสงค์เดียวกัน

คำสำคัญ รูปแบบการจัดการท่องเที่ยว แบบยั่งยืน การมีส่วนร่วมของชุมชน





แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวชายแดน ช่องสะงำ จังหวัดศรีสะเกษ

The Development of Tourism in Chaungsa – Ngam Border, Sisaket Province

สุกัญญา นาคสิงห์ทอง¹⁾ ทศนียภรณ์ ชินวงศ์²⁾

พิชัย งามแสง³⁾ มนูญญา นาคสิงห์ทอง^{* 2)}

- 1) ภาควิชาบริหารธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
- 2) ภาควิชาครุศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
- 3) ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : tourlek_tum@hotmail.com , tourlek.tum@gmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ และสังคม ที่เกิดการพัฒนาช่องสะงำอันเป็นชายแดนสำหรับการท่องเที่ยว 2) เพื่อศึกษาศักยภาพและแนวทางแก้ไขของพื้นที่ด้านการท่องเที่ยวของช่องสะงำ จังหวัดศรีสะเกษ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ประชาชน และผู้นำชุมชน ในตำบลไพรพัฒนา ซึ่งมีจำนวน 9 หมู่บ้าน รวมทั้งสิ้น 6,887 คน โดยวิธีการสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling) รวมทั้งสิ้น 279 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสอบถาม ประมวลผลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการดำเนินงาน

1) ผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ และสังคม ที่เกิดการพัฒนาช่องสะงำอันเป็นชายแดนสำหรับการท่องเที่ยว ลักษณะทางกายภาพ ช่องสะงำเป็นเขตชายแดนไทย – กัมพูชาซึ่งเป็นแหล่งการค้าชายแดน และแหล่งท่องเที่ยว ระหว่างประเทศไทยและกัมพูชา เป็นจุดผ่านแดนถาวรนำไปสู่ มรดกโลก นครวัดนครธม ลักษณะทางเศรษฐกิจ ภายในไม่มีจุดเด่นสภาพเศรษฐกิจอยู่ในระดับปานกลาง ประกอบด้วยสภาพแหล่งทุน ความพร้อมสนับสนุนภาครัฐ รายได้ ท่องเที่ยว รับรู้ ภายนอก ไม่มีจุดเด่น สภาพเศรษฐกิจอยู่ในระดับปานกลาง ลักษณะทางสังคม ภายใน จุดเด่น การสร้างความรู้แก่เยาวชนในสังคม ภายนอก ไม่มีจุดเด่น ไม่มีปัญหาด้านสังคม (ยาเสพติด/คนต่างด้าว)

2. ผลการศึกษาศักยภาพและแนวทางแก้ไขของพื้นที่ด้านการท่องเที่ยวของช่องสะงำ

จังหวัดศรีสะเกษ

การรับรู้ การพัฒนาการท่องเที่ยว ภาคประชาชนมีการรับรู้น้อย ส่วนภาคนโยบายมีการจัดทำนโยบายในพื้นที่หน่วยงานปกครองส่วนท้องถิ่น การสนับสนุนงบประมาณระดับจังหวัดมีอยู่ในระดับสูง จุดเด่นของพื้นที่ เพราะเป็นเขตชายแดนสู่พื้นที่ท่องเที่ยวเพื่อนบ้าน (นครวัด – นครธม กัมพูชา) การแก้ไข มุมมองด้านจุดคุ้มทุนการสร้างเมืองท่องเที่ยว (โครงการทับทิมสยามไม่ต่อเนื่อง)

คำสำคัญ แนวทางการพัฒนา การท่องเที่ยว ชายแดน





การศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยว จังหวัดศรีสะเกษ

คารุณี พนมจันทร์ วราภรณ์ อ่อนหวาน อุทัยวรรณ ชูคำมัน

สรุณี พงษ์สุระ จิตติมาภรณ์ โสมะเกษตริน

โปรแกรมวิชาคณิตศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : Jeed32@hotmail.com

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยด้านการท่องเที่ยว เรื่อง การศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ คณะผู้วิจัยดำเนินการศึกษาข้อมูลโดยใช้ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาข้อมูลด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดศรีสะเกษตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ได้แก่ ประการแรก เพื่อศึกษาสภาพและปัญหาด้านการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ ประการที่สองเพื่อศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ และประการสุดท้ายเพื่อศึกษาแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ ได้แก่ แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาเป็นตัวแทนจากองค์กรภาครัฐ เอกชน รัฐวิสาหกิจรวมถึงชาวบ้านที่อาศัยในเขตเทศบาลเมืองศรีสะเกษ ข้อมูลที่เป็นเชิงปริมาณใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรการคำนวณมานะ และใช้การสัมภาษณ์จากบุคลากรผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว ที่เป็นตัวแทนจากองค์กรภาครัฐ เอกชน รัฐวิสาหกิจรวมถึงชาวบ้านจำนวน 17 คน

ผลการวิจัย พบว่าสภาพปัญหาด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดศรีสะเกษ พบว่ามีปัญหาที่เกิดขึ้นหลายประการซึ่งปัญหาที่เกิดจากสภาพบริบท ได้แก่ ขาดแหล่งท่องเที่ยวที่ดี ไม่มีการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้ดีขึ้น โรงแรมที่พักไม่ได้คุณภาพ มีขนาดเล็ก ส่วนปัญหาที่เกิดจากสภาพการให้การสนับสนุนการท่องเที่ยว ได้แก่ การขาดงบประมาณ ขาดการประชาสัมพันธ์ ขาดองค์ความรู้และบุคลากรเกี่ยวกับการท่องเที่ยว

ในด้านองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษมากที่สุด คือ ทรัพยากรการท่องเที่ยว รองลงมาคือการตลาดการท่องเที่ยว และลำดับสุดท้ายคือสิ่งอำนวยความสะดวก

ความสะดวกทางการท่องเที่ยว

แนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ พบว่า การท่องเที่ยวจำเป็นต้องอาศัยองค์การต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน ภายในจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียง ต้องร่วมมือกัน เพื่อการพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน ทั้งในส่วนของแหล่งท่องเที่ยว บุคลากร รวมถึงการกำหนดกลยุทธ์การท่องเที่ยวที่มีความชัดเจน เช่น การใช้สื่อการประชาสัมพันธ์ที่หลากหลายและทันสมัย การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว การจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ หรือเชิงสุขภาพ เป็นต้น





การศึกษากระบวนการจัดการท่องเที่ยว

ของท้องถิ่นอย่างมีส่วนร่วม

กรณีศึกษา พระธาตุเรืองรอง บ้านสร้างเรือง ตำบลห้วยปลอั้ง อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ

กริณี เสวตศิริ¹⁾ สุพิชญา ประจำ¹⁾ พรลิขิต นามวงศ์¹⁾ จักรพันธ์ โสมะเกษตริน*²⁾

1) โปรแกรมออกแบบผลิตภัณฑ์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2) คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : PUNG_J@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษากระบวนการจัดการสถานที่ท่องเที่ยวของพระธาตุเรืองรอง 2) เพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมของชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพระธาตุเรืองรอง 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจกับการจัดการท่องเที่ยวพระธาตุเรืองรอง ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ประชาชนในหมู่บ้านสร้างเรือง ตำบลห้วยปลอั้ง อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 80 คน คณะกรรมการบริหารวัด จำนวน 15 คน นักท่องเที่ยว จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ คือ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์และทำการสนทนากลุ่มย่อยดำเนินการจัดกลุ่มข้อมูลเชิงพรรณนาแล้วสังเคราะห์วัตถุประสงค์การวิจัยแต่ละข้อ การวิเคราะห์เชิงปริมาณ ผู้วิจัยได้ใช้สถิติพื้นฐานการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า

1. กระบวนการจัดการสถานที่ท่องเที่ยวของพระธาตุเรืองรอง วิธีการจัดการด้านการท่องเที่ยวในวัดบ้านสร้างเรืองพระธาตุเรืองรอง จะเน้นให้คนภายในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมการดำเนินกิจกรรม โดยการเรียกประชุมเพื่อรับฟังความคิดเห็นของชุมชน และพิจารณาโดยการแบ่งเป็นกลุ่มในการปฏิบัติงานด้วยความถนัดและความสามารถ

2. การมีส่วนร่วมของชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพระธาตุเรืองรอง สามารถแยกออก 4 ด้าน คือ ด้านการบริหารงานบุคคล เป็นการทำงานของบุคลากรจะเป็นการสมัครใจและความถนัดทางด้านต่างๆเข้ามาช่วยงาน ไม่มีเจ้าหน้าที่ประจำในการทำงาน งานแต่ละฝ่ายจะซ้ำซ้อนกัน ไม่มีสวัสดิการที่ชัดเจน ด้านการอำนวยความสะดวก เป็นการปฏิบัติงานด้าน

การท่องเที่ยวของผู้ดูแลความเรียบร้อยทางวัดเท่านั้น ไม่มีการปฏิบัติงานที่ชี้แนะที่แน่นอน การตัดสินใจส่วนมากเป็นการตัดสินใจของผู้ดูแลงาน ด้านการควบคุม เป็นการนำผลการดำเนินงานส่วนมากไม่มีการแก้ไขที่แน่นอน ไม่มีการประเมินผลอย่างแน่นอน สรุปผลงานตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

3. ระดับความพึงพอใจในการจัดการท่องเที่ยวของประชาชนในชุมชน พบว่า มีระดับความพึงพอใจในการจัดการท่องเที่ยว อยู่ในระดับสูง เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า การจัดการท่องเที่ยวในชุมชนสามารถลดปัญหาการว่างงาน มากที่สุด รองลงมา คือ ทำให้ชุมชนไม่ต้องออกไปทำงานนอกชุมชน เกิดการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และลดปัญหาของสังคม เป็นลำดับสุดท้าย ส่วนการศึกษาในระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว พบว่า มีระดับความพึงพอใจในการจัดการท่องเที่ยว อยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า มีความพึงพอใจในด้านความรู้ที่ได้รับ มากที่สุด รองลงมา คือ ความสะอาดของแหล่งท่องเที่ยว และพึงพอใจในความสะดวกในการคมนาคม เป็นลำดับสุดท้าย

คำสำคัญ กระบวนการ การจัดการท่องเที่ยว การมีส่วนร่วมอย่างยั่งยืน





การศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการ ซื้อขายสินค้าที่ระลึกของนักท่องเที่ยวชาวไทย ในร้านค้าเขตอำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ

ปรารธนา สว่างภพ มณีรัตน์ สุธรรมมา สุพัตรา วัชรกุล
โปรแกรมวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
E-mail : Suphatta_itkorat@hotmail.com

บทคัดย่อ

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนับเป็นอุตสาหกรรมที่ทำรายได้ให้กับประเทศอย่างมากทางหนึ่ง และสิ่งที่จะดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวให้เกิดความอยากเข้ามาท่องเที่ยวซื้อสินค้าที่ระลึก ดังนั้นการศึกษครั้งนี้จึงมีความหมายเพื่อการศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อสินค้าที่ระลึกของนักท่องเที่ยวชาวไทยในร้านค้า เขตอำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ จากการสุ่มตัวอย่าง 400 คน โดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบสะดวก (Convenience Sampling) โดยใช้แบบทดสอบถามเป็นเครื่องมือในการศึกษาและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน t-test, F-test (One-Way ANOVA) ผลการศึกษาปรากฏ ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่เลือกซื้อสินค้าประเภท ผ้าไหม และผลิตภัณฑ์จากผ้าไหม ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการซื้อสินค้าที่ระลึก ต่ำกว่า 500 บาทต่อครั้ง ปริมาณการซื้อ 1-2 ชิ้น ส่วนใหญ่ชำระค่าสินค้าโดยเงินสด สาเหตุเลือกซื้อเพราะรูปแบบของสินค้า สถานที่เลือกซื้อสินค้าเป็นแหล่งผลิตสินค้า แต่ละประเภทสินค้าที่ระลึกของจังหวัด และนักท่องเที่ยวไทยไม่รู้จักจำหน้าสินค้าที่ระลึกมาก่อน โดยรู้จักจากการประชาสัมพันธ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

2. นักท่องเที่ยวชาวไทยให้ความสำคัญปัจจัยโดยรวม และ 4 ด้านอยู่ในระดับมาก โดยเรียงตามค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยดังนี้ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านสังคมและ วัฒนธรรม และด้านราคา ด้านสถานที่ ส่วนการส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับมาก

3. นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความแตกต่างกันในเรื่องรายได้ ช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว และลักษณะการเดินทางท่องเที่ยว ให้ความสำคัญต่อปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อสินค้าที่ระลึกไม่แตกต่างกัน

4. นักท่องเที่ยวชาวไทย ที่มีกลุ่มอายุต่างกันให้ความสำคัญต่อปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อสินค้าที่ระลึกเฉพาะด้านการส่งเสริมการตลาดแตกต่างกัน นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกันให้ความสำคัญต่อปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อสินค้าที่ระลึกเฉพาะด้านผลิตภัณฑ์และด้านการสังคมและวัฒนธรรมแตกต่างกัน ส่วนนักท่องเที่ยวที่มีที่อยู่อาศัยต่างกันให้ความสำคัญด้านปัจจัยโดยรวม ด้านสถานที่และด้านการส่งเสริมการตลาดแตกต่างกัน

ผลการศึกษานี้สามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานต่อผู้จำหน่ายสินค้าที่ระลึกใช้เป็นแนวทางในการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสมและเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดของร้านจำหน่ายสินค้าที่ระลึก

คำสำคัญ นักท่องเที่ยว ช่วงฤดูกาลเดินทางท่องเที่ยว ร้านค้า สินค้าที่ระลึก





ศักยภาพขององค์การบริหารส่วนตำบลในการจัดการ ห้วยสำราญสู่การท่องเที่ยว จังหวัดศรีสะเกษ

Tourism Management Potential of Tombon Administrative Organization of Sumran Brook, Sisaket Province

รมิตา ผลาผล วาสินี วิถี อังคณา สาสีวงษ์ มันทนา เฟื่องแจ่ม

ภาควิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : mantana_nom@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพขององค์การบริหารส่วนตำบลในการจัดการห้วยสำราญสู่การท่องเที่ยว จังหวัดศรีสะเกษ 2) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับศักยภาพขององค์การบริหารส่วนตำบลในการจัดการห้วยสำราญสู่การท่องเที่ยว จังหวัดศรีสะเกษ ประชากรกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล หมู่บ้าน 16 คน และประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล หมู่บ้าน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ คือ แบบสอบถาม ประมวลผลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการศึกษาพบว่า

1. ศักยภาพขององค์การบริหารในการจัดการห้วยสำราญสู่การท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ อบต. มีศักยภาพ ด้าน การมีส่วนร่วมของประชาชนมากที่สุด คือ ประชาชนในพื้นที่ให้ความร่วมมือในการพัฒนาการท่องเที่ยว รองลงมา คือ ด้านนโยบาย คือ มีมาตรการในการจัดการท่องเที่ยว และด้านงบประมาณเป็นลำดับสุดท้าย เพราะงบประมาณไม่เพียงพอต่อการบริหารจัดการการท่องเที่ยว
2. ปัจจัยที่มีผลต่อศักยภาพขององค์การบริหารส่วนตำบลมากที่สุด คือ ด้านการมีส่วนร่วมของประชาชน รองลงมา คือ ด้านนโยบาย และ ด้านงบประมาณเป็นลำดับสุดท้าย
3. แนวทางในการจัดการแหล่งท่องเที่ยวพบว่า การจัดการแหล่งท่องเที่ยว มีแนวโน้มที่จะเจริญขึ้นในอนาคต ในระยะเวลาอันรวดเร็ว เพราะมีการบริหาร โดยบุคคลที่

เป็นผู้นำในท้องถิ่นเอง และในพื้นที่ที่มีปัจจัยที่ก่อให้เกิดศักยภาพในการบริหารงาน แต่การจัดการแหล่งท่องเที่ยวต้องให้เหมาะสมทางภูมิศาสตร์ และสามารถพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยั่งยืน เป็นต้น

คำสำคัญ ศักยภาพ องค์การบริหารส่วนตำบล การจัดการ การท่องเที่ยว





การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมของ พื้นที่ประมงพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยวในทะเลสาบสงขลา : กรณีศึกษาปากคลองสำโรงบ้านท่าสะอ้าน

จรรยาพร โรจนพงศ์สถาพร บุษยา บิลังโหลด เมทินี นุ้ยสามัญ อัมรา ถิระพะลิกะ
อโนมา กรมเมือง เทพกร ณ สงขลา
ภาควิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
E-mail : n_tepagorn@hotmail.com

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการทำวิจัยครั้งนี้ เพื่อหาสาเหตุของน้ำเสียตามทัศนของผู้มีส่วน
ได้ส่วนเสีย รวมทั้งแนวทางแก้ไขปัญา ผลจากการวิจัยพบว่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความเข้าใจ
ถึงสาเหตุของน้ำเสียที่แตกต่างกัน โดยชุมชนมองว่า การตั้งโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ ทำให้
เกิดการทับถมของตะกอนดินเงิน น้ำในลำคลองไม่สามารถไหลเวียนได้ตามระบบนิเวศน์
ในขณะที่ผู้ประกอบการมองว่าชุมชนเป็นต้นเหตุทำให้น้ำเสีย
คำสำคัญ ประมงพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยว





โครงการวิจัยภูมิปัญญาการผลิตข้าวปุ้นน้ำนัว ของชาวภูไทเรณูนคร

PhuThai Local Wisdom of Traditional Thai Rice Noodle Processing in Ranuu Nakhon, Nakhon Phanom

ศาสเรศ โสรินทร์ ปนัดดา ปิตตะ พรธรรณากาญบุตร ยุพิน แวงสุข
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
E-mail : yuphin66@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษภูมิปัญญาการผลิตข้าวปุ้นน้ำนัวของชาวภูไทเรณูนครมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาการผลิตข้าวปุ้นของชาวภูไทเรณูนคร และเพื่อศึกษาโครงสร้างทางประสาทสัมผัสของน้ำนัว ผลการศึกษาพบว่า มีการบริโภคข้าวปุ้นมานานมากกว่า 100 ปี โดยมีการบริโภคในงานบุญเทศกาล ประเพณีต่างๆ ต่อมาจึงขยายมาบริโภคในวิถีชีวิตประจำวัน โดยมีการจำหน่ายทั่วไป ในส่วนของการผลิตข้าวปุ้นมี 2 ลักษณะคือ ผลิตข้าวปุ้นแบบดั้งเดิมและแบบประยุกต์ ในส่วนของการผลิตน้ำยาข้าวปุ้น พบว่ามีพัฒนาการเป็น 3 ยุค คือ ยุคแรกมีการผลิตน้ำยาที่เรียกว่า น้ำป่นยุคกลางเป็นการใช้น้ำปลาร้าดิบเป็นหลัก และในยุคปัจจุบันมีการผลิตโดยการทำเป็นน้ำนัวปลาร้า น้ำนัวกะปิ หรือน้ำนัวผสมทั้งปลาร้าและกะปิ การบริโภคข้าวปุ้นน้ำนัวมีองค์ประกอบคือ ข้าวปุ้นร้อน น้ำนัว ผักลวก และเครื่องปรุงรส บริโภคพร้อมกับไข่ปิ้งและแกงหมู

การศึกษาโครงสร้างทางประสาทสัมผัสของน้ำนัวพบว่า น้ำนัวปลาร้าและน้ำนัวกะปิมีลักษณะทางประสาทสัมผัสที่พบ 10 ลักษณะใน 4 ด้านคือ ด้านสีพบว่า มี 3 สี คือ สีน้ำตาล สีเทา และสีดำ ด้านกลิ่น มี 4 กลิ่นคือกลิ่นปลาร้า กลิ่นกะปิ กลิ่นคาว และกลิ่นไหม้ ด้านรส มี 2 รสคือรสเค็มและรสหวาน และด้านความชุ่ม ผลการทดสอบผู้บริโภคและการทดสอบโดยผู้ทดสอบที่ผ่านการฝึกฝนพบว่ามีลักษณะทางประสาทสัมผัสส่วนใหญ่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ซึ่งผู้ผลิตข้าวปุ้นน้ำนัวสามารถใช้ประโยชน์จากข้อมูลนี้ใน

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตามความต้องการของผู้บริโภคได้
 คำสำคัญ ขนมหิน ข้าวปุ้น ภูไท เรณูนคร ภูมิปัญญา





การศึกษาประวัติความเป็นมา แหล่งที่มาของวัตถุดิบ
วิธีการปรุง วิธีการบริโภค รวมถึงเทคนิคการจำหน่าย
ตลอดจนการทดสอบประสาทสัมผัสของผู้บริโภค
ขนมจาก ในจังหวัดฉะเชิงเทรา

The Study of History, Material Resources, Food
Processing Styles, Consumption Styles, Selling
Techniques and Customers Sensory Testing of
"Kanom Jak" in Chacheongsao Province

สรนันท์ พนาวัน¹⁾ วันเพ็ญ ธารักกลั่น¹⁾ เสาวนีย์ ตรีวัฒนานนท์¹⁾

กุลวดี ไรจน์ไพศาลกิจ^{*2)} และ พรณิ รัตนธรรม^{*2)}

1) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ความปลอดภัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

2) สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

E-mail: Kunwadee85@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเชิงสำรวจ เรื่องประวัติความเป็นมา แหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการปรุง
วิธีการบริโภค รวมถึงเทคนิคการจำหน่าย ตลอดจนการทดสอบประสาทสัมผัส เพื่อนำมาจัด
รวมเป็นองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับขนมจากในจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษา
ประวัติความเป็นมาของขนมจาก แหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการปรุง วิธีการบริโภค
การเปรียบเทียบเทคนิคหรือวิธีการจำหน่ายขนมจาก ตลอดจนการทดสอบประสาทสัมผัสของ
ผู้บริโภคขนมจากในจังหวัดฉะเชิงเทรา ในการดำเนินการวิจัยจะทำการศึกษาตามวิจัยตาม
วัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้

ผลการวิจัย ขนมจากได้รับการถ่ายทอดมาจากการลูกมือของร้านลิ้มคำแรง ซึ่งเป็นคน
จังหวัดฉะเชิงเทรา วัตถุดิบหลักที่ใช้ ในการทำขนมจากคือมะพร้าวและใบจากซึ่งได้จาก
การสั่งซื้อจากผู้จำหน่ายมะพร้าวและใบจากเสียส่วนใหญ่ ขั้นตอนการทำจะเริ่มจากการผสม

น้ำ น้ำตาล เกลือและแป้งข้าวเหนียวคั่วก่อน ผสมให้เข้ากัน จากนั้นใส่มะพร้าวขูด แป้งข้าวเหนียวขาว ผสมให้เข้ากัน จากนั้นจึงใส่มะพร้าวเส้นและน้ำมันพืชลงไปแล้วทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นนำมาจำหน่าย ผู้บริโภคที่มานมัสการหลวงพ่อบุญศรีธรรมะจะนิยมซื้อไปเป็นของฝาก การบริโภคขนมจากจะนิยมบริโภคเป็นอาหารว่างไม่บริโภคร่วมกับอาหารชนิดอื่นๆ การจำหน่ายนิยมจะแจกหรือส่งขนมจากให้กับลูกค้าชิมก่อนจำหน่าย ลูกค้าไม่ชอบขนมจากที่ไหม้เกรียม ชอบขนมจากที่มีสีเขียวมากกว่าสีอื่นๆ แต่การจำหน่ายขนมจากสีด้ายคงมีการจำหน่ายมากกว่าเพราะหาซื้อได้ง่ายกว่า และจะซื้อขนมจากที่ปิ้งเสร็จใหม่ๆ ในวันที่ 1 ขนมจากจะอร่อยกว่าวันที่ 2 และวันที่ 3 และวันที่ 3 จะมีกลิ่นหืนมากกว่าวันที่ 2 และวันที่ 1

คำสำคัญ ขนมจาก ประวัติความเป็นมา แหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการปรุง วิธีการบริโภค





การศึกษากรรมวิธีการผลิตไข่เค็มไชยา อาหารพื้นเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

Study on Processing of Khai – Khem Chaiya : Local Food of Suratthani Province

อรุณรัตน์ เรืองวัชรินทร์ ปรีดาภรณ์ แซ่ลี้ม อรทัย วงษ์กาญจนนา

วันเพ็ญ เสือทอง มณีนรัตน์ สุขศรีเพ็ง

โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

E-mail : uraphon @sru.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมการผลิตไข่เค็มไชยา ลักษณะคุณภาพของไข่เค็มไชยาจากกระบวนการผลิตต่างๆ และแนวทางในการพัฒนากระบวนการผลิตไข่เค็มไชยา จากการศึกษาพบว่า การผลิตไข่เค็มไชยามีลักษณะแตกต่างจากการผลิตที่อื่น คิดค้นโดยเริ่มจากการดองในน้ำเกลือ หลังจากนั้นทอดลงทอดด้วยดินจอมปลวกซึ่งทำให้ดินเกาะกับไข่ได้ดี คลุกเคลือบเผา ปัจจุบันมีการผลิตไข่เค็มในเชิงธุรกิจเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้เกิดธุรกิจอื่นๆ ตามมา เช่น การเลี้ยงเป็ด การขายดินจอมปลวก และเคลือบเผา เป็นต้น จากการศึกษาลักษณะคุณภาพ ของไข่เค็มไชยาจากการผลิตด้วยวิธีดองน้ำเกลือร้อยละ 20 ทอดด้วยดินจอมปลวกแดงและทอดด้วยดินจอมปลวกดำ พบว่า คุณลักษณะด้านน้ำหนัก ปริมาณเกลือ ฟิโชน ความสูงของไข่แดง ไม่แตกต่างกัน ด้านสีมีความแตกต่างกัน ($p < 0.05$) ไม่พบจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา การทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่า ไข่เค็มจากกรรมวิธีการผลิตทั้ง 3 วิธีมีการยอมรับด้าน กลิ่น ลักษณะเนื้อสัมผัส และความร่วนไม่แตกต่างกัน ($p > 0.05$) ด้านสีรสเค็มและความชอบรวมมีความแตกต่างกัน ($p < 0.05$) การศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม โดยแบ่งเป็น 3 ชุดการทดลอง ได้แก่ ไข่เค็มทอดดินแดง ไข่เค็มสมุนไพรใบเตยและไข่เค็มสมุนไพรโหระพา มีการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสไม่แตกต่างกัน ($p > 0.05$)

คำสำคัญ ไข่เค็ม ไข่เค็มทอด ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย และไข่เค็มสมุนไพรโหระพา





การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคหอยนางรม อาหารพื้นเมืองของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

Study on Consumption Practices of Oyster : Local Food of Suratthani Province

เจ้ณูริคำ เจ่มุซอ¹⁾ พินานิกา ลาตะบือริง¹⁾
ชฎาภรณ์ ชลรัตน์อมฤต¹⁾ อุไร ปล้องบรรจง¹⁾
ชลิดา เลื่อมใสสุข¹⁾ สุกัญญา ไหมเครือแก้ว²⁾
นักศึกษา¹⁾ อาจารย์ที่ปรึกษา²⁾

โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทความเป็นมาของวัฒนธรรมการบริโภคหอยนางรมสดของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ศึกษาการเตรียมหอยนางรมเพื่อให้เหมาะสมกับการบริโภคสด และศึกษาผลของยอดกระถินที่มีต่อการบริโภคหอยนางรมสด โดยบริบทประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาในการบริโภคหอยนางรมสด การรับประทานหอยนางรมมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย การเตรียมหอยนางรม มาตรฐานหอยนางรม อายุการเก็บรักษา และตลาดการจำหน่ายหอยนางรม วัฒนธรรมการบริโภคหอยนางรมสด ส่วนใหญ่จะรับประทานคู่กับเครื่องเคียง

การเตรียมหอยนางรมทั้งเปลือกเพื่อให้เหมาะสมต่อการบริโภคสด จาก 4 ชุดการทดลอง พบว่าด้านกลิ่น สี ความสด สิ่งแปลกปลอม ความกรอบ รสชาติ และความชอบรวม ไม่มีความแตกต่างกัน ($P>0.05$) โดยพบว่าชุดที่ 4 หอยนางรมทั้งเปลือกแช่น้ำแข็งผสมเกลือ ผู้ทดสอบชิมมีแนวโน้มให้คะแนนการยอมรับด้านความชอบรวมสูงสุด

ส่วนการเตรียมหอยนางรมแกะเปลือกเพื่อให้เหมาะสมต่อการบริโภคสด จาก 4 ชุดการทดลอง พบว่าด้านสี และสิ่งแปลกปลอม ไม่มีความแตกต่างกัน ($P>0.05$) แต่มีความแตกต่างกัน ($P<0.05$) ในด้านกลิ่น ความสด ความกรอบ รสชาติ และความชอบรวม โดยพบว่าชุดที่ 4 หอยนางรมแกะเปลือกแช่น้ำแข็งผสมเกลือ ผู้ทดสอบชิมมีแนวโน้มให้คะแนนการยอมรับด้านความชอบรวมสูงสุด

การทดสอบทางประสาทสัมผัสของชุดการทดลองที่ได้รับการคัดเลือกจำนวน 4 ชุดการทดลอง พบว่า ด้านกลิ่น สี ความสด สิ่งแปลกปลอม และความกรอบ ไม่มีความแตกต่างกัน ($P>0.05$) แต่มีความแตกต่างกัน ($P<0.05$) ในด้านรสชาติ และความชอบรวม โดยพบว่า ชุดที่ 4 หอยนางรมแกะเปลือกแช่น้ำแข็งผสมเกลือ ผู้ทดสอบชิมมีแนวโน้มให้คะแนนการยอมรับด้านความชอบรวมสูงสุด

การทดสอบทางประสาทสัมผัสของยอดกระถินที่มีต่อการบริโภคหอยนางรมสดทั้ง 6 ชุดการทดลอง พบว่าด้านกลิ่น สี ความหวาน และความชอบรวม มีความแตกต่างกัน ($P<0.05$) โดยพบว่าชุดที่ 6 กระถิน ร้อยละ 10 เคี้ยว 2 นาที ผู้ทดสอบชิมมีแนวโน้มให้คะแนนการยอมรับด้านความชอบรวมสูงสุด

คำสำคัญ ดำรับหอยนางรมสด วัฒนธรรมการบริโภคหอยนางรม ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

Abstract

The objective of the research were 1) to study context of story on consumption practices of Oyster in Suratthani Province 2) to study preparation of oyster on consumption appropriately and 3) to study influential *Leucaena leucocephala* in the consumption practices of oyster. As a result, context of origin of oyster were consist of story on culture consumption practices ,oyster confection , oyster standard , life of storage and oyster market. The culture consumption practices of oyster was late with vegetable and salt

Sensory evaluation of preparation oyster (shell fresh oyster) on consumption appropriately found that smell, color, freshness, adulterated thing, friableness, flavour and overall acceptability there were no significantly different ($p>0.05$) .Oyster in ice and salt the panelists tendency was overall acceptability highest.

Sensory evaluation of preparation oyster (fresh oyster) on consumption appropriately. found that color, adulterated thing there were no significantly different ($p>0.05$) but for smell, freshness, friableness, flavour and overall there were significantly different ($p<0.05$). Oyster in ice and salt the panelists tendency was overall acceptability highest.

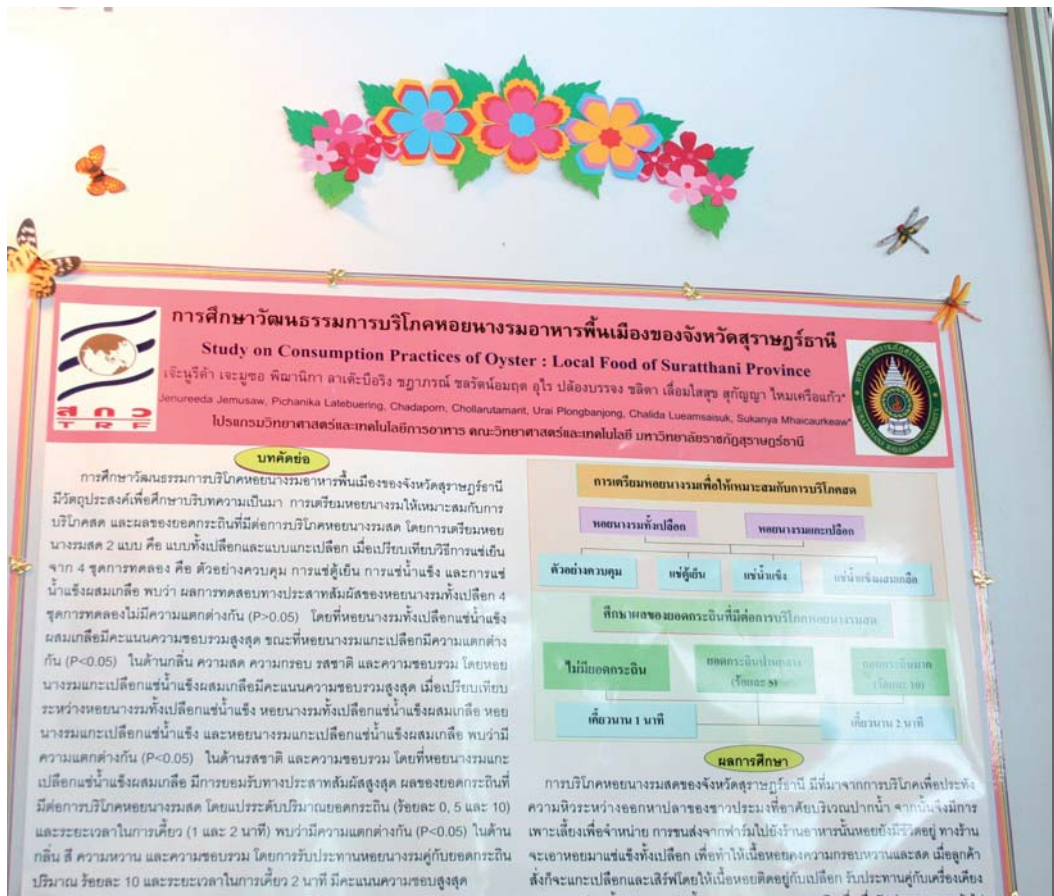
Sensory from 4 test for found that smell, color, freshness, adulterated thing, friableness there were no significantly different ($p>0.05$) but for flavour and accepted were significantly different ($p<0.05$). Oyster in ice and salt the panelists tendency was





accepted acceptability highest.

Sensory evaluation of found that smell, color, sweet and accepted there were significantly different ($p < 0.05$) in test 6 have reduce 10 % *Leucaena leucocephala* 2 minute. The panelists tendency was overall acceptability highest.







การศึกษากระบวนการผลิตน้ำปูและ เรื่องราวของน้ำปูในมิติวัฒนธรรมใน เขตอุทยานแห่งชาติแจ้ซ้อนจังหวัดลำปาง

A Study of Num Poo Production and Its History in Cultural Dimension in Chae Son Community, Lampang

พรรณทิพย์ ศิริจันทร์¹⁾ อาภาพร อวดผล¹⁾ ศักดิ์กรินทร์ จันทร์บุรณ²⁾ ดารุณี นิพัทธ์สถานต^{*2)}

นันทินา ดำรงวัฒนกุล^{*1)}

ผู้วิจัย¹⁾²⁾ หัวหน้าโครงการ^{*2)} ผู้ประสานงานโครงการ^{*1)}

¹⁾¹⁾ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

^{2)*2)} ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

E-mail : darunee.nitp@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษากระบวนการผลิตน้ำปูและเรื่องราวของน้ำปูในมิติวัฒนธรรมในเขตอุทยานแห่งชาติแจ้ซ้อน จังหวัดลำปาง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและกระบวนการผลิตน้ำปู น้ำปูมีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในภาคเหนือ การผลิตน้ำปูชาวบ้านผลิตได้ช่วงฤดูฝน เนื่องจากในนาข้าวมีปูนา มากัดกินต้นข้าว การจับปูนามาทำน้ำปูจึงถือว่าเป็นการกำจัดศัตรูพืชที่มีประโยชน์อีกทางหนึ่งของชาวนา จากการศึกษาโดยการเปรียบเทียบวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในน้ำปูของแต่ละแหล่ง พบว่าความแตกต่างของน้ำปูขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและสมุนไพรที่ใช้เป็นส่วนผสม ซึ่งแต่ละแหล่งนิยมตามความเชื่อด้านคุณสมบัติเกี่ยวกับสี กลิ่น และการปรุงรสชาดที่สืบทอดกันมา โดยมีส่วนผสมหลักของน้ำปู ได้แก่ ปูนา ตะไคร้ และ เกลือ จากการนำน้ำปูที่ผลิตได้ในแต่ละแหล่งมาศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ พบว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) เนื่องจากแต่ละแหล่งมีวิธีการใช้น้ำปูที่แตกต่างกัน แบ่งเป็นแบบสะสมและแบบครั้งเดียวรวมทั้งชนิดของปูน้ำจืด ซึ่งแหล่งผลิตส่วนใหญ่ใช้ปูนา (ricefield crab) แต่ที่ตำบลทุ่งกว๋าว อำเภอเมืองปานใช้ปูลำห้วย (creek crab) เมื่อศึกษาการใช้สมุนไพรในผลิตภัณฑ์น้ำปู ประกอบด้วยการใช้ใบตะไคร้เพียงอย่างเดียว ใบตะไคร้ร่วมกับใบข่า และการใช้ใบตะไคร้ ใบข่าร่วมกับใบฝรั่ง พบว่า การใช้สมุนไพร (ตัวอย่างที่ 2 3 และ 4) ในขั้นตอนการหมักทำให้น้ำปูหลังการหมักมีค่าสี a* และ b* เป็นลบ

แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) กับตัวอย่างที่ไม่ใช้สมุนไพร (ตัวอย่างที่ 1) จึงทำให้น้ำปูมีสีคล้ำมากขึ้น การใช้สมุนไพรไม่ส่งผลต่อความชอบลักษณะทางประสาทสัมผัสแต่ส่งผลต่อการลดลงของปริมาณจุลินทรีย์ ในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำปูมีการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ทั้งหมดและ *Staphylococcus aureus* ในผลิตภัณฑ์ต่ำกว่ามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ 674 / 2547 แต่ไม่พบปริมาณโคลิฟอร์มและ *E.coli* จึงถือว่าสมุนไพรมีผลต่อการยับยั้งจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์น้ำปู

คำสำคัญ อาหารท้องถิ่น น้ำปู วิถีชีวิต มิติทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญา





วัฒนธรรมการผลิต การปรุง และการบริโภค สำหรับขนมจีนปักษ์ใต้ จังหวัดพัทลุง

Win50056

The Culture of Khanomjeen Production, Cookery and Consumption in the Southern Part of Thailand : Phattalung Province

ปิยาภรณ์ แซ่ตั้ง สมใจ สมบูรณ์ สาวิตรี เพชรแก้ว พัทธพรณ ดั่งฉาย

จินภา นราคร อวิกา ศิริรัตนากร

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

บทคัดย่อ

การศึกษาวัฒนธรรมการผลิต การปรุงและการบริโภคสำหรับขนมจีนปักษ์ใต้ เขตจังหวัดพัทลุงพบว่า ผู้ผลิตเส้นขนมจีนในแต่ละอำเภอไม่แตกต่างกัน ข้าวที่ใช้เป็นข้าวเจ้า พันธุ์ชัยนาท วิธีการปรุงน้ำแกงขนมจีนแตกต่างกันแล้วแต่ท้องถิ่น น้ำแกงเผ็ดของอำเภอเมืองพัทลุงรสเผ็ดเล็กน้อยและมีน้ำแกงหลากหลายที่สุด อำเภอตะโหมดรสเผ็ดเล็กน้อย ส่วนอำเภอควนขนุน รสเผ็ดมากที่สุด น้ำแกงขนมจีนที่เป็นที่เป็นที่นิยมมี 2 น้ำแกงคือ น้ำแกงเผ็ดและน้ำแกงยำ ผู้บริโภคจะบริโภคขนมจีนแตกต่างกันออกไป อำเภอเมืองพัทลุงจะนิยมบริโภคในตอนเช้าและเย็น อำเภอตะโหมดจะนิยมบริโภคในตอนเช้าและบ่าย ส่วนในอำเภอควนขนุนนิยมบริโภคในตอนเช้าอย่างเดียว ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่ทราบถึงประวัติของขนมจีนแต่เล็งเห็นถึงคุณค่าของขนมจีนและเห็นว่าควรสืบสานวัฒนธรรมต่อไป





การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภค มดแดง ของประชาชนอำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ

เจนวิทย์ แก่นศรี สุนิสา พิลา

พัชรดา นิลสุข ประดิษฐ์ วงศ์สุวรรณ

ภาควิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : toko46@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยในเรื่อง การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภค มดแดง ของประชาชนอำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ โดยมีวัตถุประสงค์การทำวิจัย คือ 1. เพื่อ ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภค มดแดงของชุมชนอำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ 2. เพื่อ ทดสอบและเปรียบเทียบระดับความเปรี้ยวของมดแดงตาม บริบทพื้นที่โดยพิจารณาจาก ค่า pH และตรวจสอบว่ามีผลต่อผู้บริโภค อย่างไร โดยศึกษาเชื่อมโยงกับการทดสอบทางประสาท สัมผัส(Sensory Evaluation) กับผู้ชิมที่ผ่านการฝึกฝน (Train Panels) จำนวน 8-12 คน โดยวิธีการทดสอบแบบเชิงพรรณนา (Quantitative Descriptive Analysis : QDA) กลุ่มที่ศึกษา คือ ประชาชนในพื้นที่ใน อำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ ที่บริโภคไข่มดแดง และสำหรับการ สุ่มตัวอย่าง จะใช้การสุ่มแบบไม่คำนึงถึงความเป็นไปได้ในการสุ่ม (Non-probability sampling) โดยใช้เทคนิค การสุ่มอย่างเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) เป็นการสุ่มตัวอย่างโดยใช้ดุลยพินิจของผู้วิจัยในการกำหนดสมาชิก ของกลุ่มประชากรที่จะมาเป็น สมาชิกในกลุ่มตัวอย่าง และในการวิจัยนี้ได้สุ่มกลุ่มคุณลักษณะคุณภาพในการทดสอบทาง ประสาทสัมผัสของไข่มดแดง ประกอบด้วย ความนุ่ม ความอร่อย กลิ่นเฉพาะ คุณลักษณะ โดยรวม จากการวิจัยสามารถสรุป ได้ดังนี้ ค่า pH ในแต่ละโซน ไม่มีความแตกต่างกันมากนัก ระดับความเปรี้ยวถ้าพิจารณาจากค่า pH ซึ่งมีค่าเฉลี่ยประมาณ 6.03 จะพบว่ามียุทธิ์เกือบ เป็นกลางจนถึงมียุทธิ์เป็นกรดอ่อน ๆ ทำให้ระดับความเปรี้ยวของไข่มดแดงต่ำลงตาม การทดสอบทางประสาทสัมผัส ทั้ง 5 ด้าน แล้ว พบว่าระดับความเปรี้ยวเป็นปัจจัย ๆ หนึ่ง มีผลต่อ ความชื่นชอบของผู้ชิม เมื่อพิจารณาจากการทดสอบด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะ ความอร่อย พบว่า เมื่อไข่มดแดงออกซิไดส์กับอากาศมาก ๆ จะทำให้รสชาติเปลี่ยนจากการทดสอบ QDA แต่จากวิธี ดังกล่าวยังพบว่าผู้ชิมยังมีประสาทสัมผัสที่คล้าย ๆ กัน แต่ในภาพรวม คือ คุณลักษณะโดยรวม แล้ว อาหารที่ทำจากไข่มดแดงทั้ง 3 ชนิด ยังเป็นที่ชื่นชอบของคนโดยทั่วไป จากการทดสอบ

QDA ทั้งด้านอาหาร และผู้ทดสอบยังมีความยอมรับในไข่มดแดง ในการนำมาประกอบอาหาร
จนอาจจะถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรม
คำสำคัญ วัฒนธรรม





การศึกษาภูมิปัญญาและคุณลักษณะของจิ้นหมูหนึ่ง อาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

The Study of Local Wisdom and Quality of Herb-Steamed Pork

วัชรพร ภิญโญฤทธิ์¹⁾, ศรีเดช สุริโยทัย¹⁾, ศุภนุช ไส้เป่ง¹⁾

ยุวดี กาญจนสุนทร²⁾, กนกวรรณ ปาสิลา²⁾ และ นุกูล อินทกุล^{*1)}

1) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย*

2) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

E-mail : nukul_intakul@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปจิ้นหมูหนึ่งจากกลุ่มผู้ผลิตในท้องถิ่น ศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และศึกษาผลของน้ำมันหอมระเหยจากสมุนไพรพื้นบ้าน ที่มีต่อคุณภาพของจิ้นหมูหนึ่งในระหว่างการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศสดเปลี่ยนแปลง

จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากกลุ่มผู้ผลิตจิ้นหมูหนึ่ง ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย พบว่า การปรุงหรือการผลิตจิ้นหมูหนึ่งทำได้โดยการนำเนื้อหมูมาแล้ให้เป็นชิ้นบางหรือหั่นให้เป็นเส้นยาว นำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงคือ เกลือ น้ำตาลและผงปรุงรสนำไปหมักไว้ในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 4°C. เป็นเวลาประมาณ 24 ชม.จากนั้นนำมาย่างรมควันด้วยไฟอ่อนที่อุณหภูมิประมาณ 80°C. เป็นเวลาประมาณ 30 นาที แล้วย่างรมควันด้วยไฟปานกลางที่อุณหภูมิประมาณ 120°C. เป็นเวลาประมาณ 20 นาที เนื้อหมูจะมีลักษณะแห้งหมาดและมีกลิ่นหอม เนื้อหมูย่างรมควันที่ได้จะมีปริมาณความชื้นร้อยละ 52.34 โดยน้ำหนัก ค่า a_w เท่ากับ 0.95 ปริมาณเกลือร้อยละ 1.64 โดยน้ำหนัก เมื่อนำไปบริโภคหรือจำหน่ายจะปรุงให้สุกโดยการนึ่งพร้อมกับตะไคร้ ใบมะกรูด และข้าวสาคู เรียกว่า “จิ้นหมูหนึ่ง” การนึ่งทำให้จิ้นหมูหนึ่งเป็นอาหารที่มีไขมันไม่สูงมาก ลักษณะเนื้อสัมผัสนุ่มไม่แข็งหรือเหนียวและมีกลิ่นหอมสมุนไพรและพบว่าจิ้นหมูหนึ่งมีปริมาณความชื้นร้อยละ 49.31-54.23 ปริมาณโปรตีนทั้งหมดร้อยละ 28.79-34.21 ปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ 8.30-14.23 ปริมาณเถ้าทั้งหมดร้อยละ 3.53-3.64 ปริมาณเกลือร้อยละ 1.65-2.78 โดยน้ำหนัก ค่า a_w 0.9350-0.9500 ค่า L 37.91-

42.20 ค่า a^* 15.36 -21.32 และค่า b^* 10.51-11.54 และจากการใช้น้ำมันหอมระเหยจากข่า ตะไคร้ และมะกรูด ในอัตราส่วน 1:1:1 ในปริมาณ ร้อยละ 0 0.1 และ 0.2 โดยน้ำหนักของ เนื้อหมู เมื่อนำไปย่างรมควันแล้วบรรจุในถุงพลาสติกปิดสนิทในสภาพสุญญากาศนำไปเก็บ รักษาที่อุณหภูมิห้อง ($27 \pm 3^\circ\text{C}$). และที่อุณหภูมิ 4°C . สุ่มตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์คุณภาพใน ระหว่างการเก็บรักษา พบว่า คะแนนความชอบรวมของจิ้นหมูหนึ่งที่ใช้ น้ำมันหอมระเหยใน ปริมาณร้อยละ 0 0.1 และ 0.2 โดยน้ำหนักไม่แตกต่างกันมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความ เชื่อมั่นร้อยละ 95 น้ำมันหอมระเหยไม่มีผลต่อปริมาณ ความชื้นและค่า a_w ของจิ้นหมอย่างรม ควันในระหว่างการเก็บรักษา และการใช้น้ำมันหอมระเหยสามารถชะลอการเกิดปฏิกิริยา ออกซิเดชันของไขมันในจิ้นหมอย่างรมควันได้ การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C . จะช่วยลดปริมาณ การใช้น้ำมันหอมระเหยและช่วยชะลอการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย ที่ทำให้เกิดเมือกและ กลิ่นเหม็นได้ อย่างไรก็ตาม จิ้นหมอย่างรมควันที่เก็บรักษาเป็นเวลานาน 15 วัน ที่อุณหภูมิ 4°C . จะเกิดการเน่าเสียเนื่องจากเกิดเชื้อราขึ้นที่ผิว





ปัจจัยการผลิตที่มีผลต่อคุณภาพของน้ำพริกน้ำผัก จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ในจังหวัดเชียงราย

Effect of Processing Factor on Namprinknampak Quality from Local Wisdom in Chiangrai Province

น้ำฝน กิตติมา อัจฉรา มณีรัตน์ อนุสรณ์ เมืองแก้ว สุรินทร์ บุญทราย
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

E-mail : rinricr@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาปัจจัยการผลิตที่มีผลต่อคุณภาพของน้ำพริกน้ำผัก จากภูมิปัญญาท้องถิ่น มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการผลิตน้ำพริกน้ำผัก ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำผัก เพื่ออนุรักษ์และสืบทอดอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป โดยการเก็บข้อมูลพื้นที่กลุ่มผู้ผลิตน้ำพริกน้ำผักในเขต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย และนำมาวิเคราะห์คุณภาพด้านเคมีและขั้นตอนการผลิตพบว่า น้ำผักที่ใช้หมัก มีค่าเฉลี่ยปริมาณกรดแลกติก อยู่ระหว่างร้อยละ 0.6-1.0 ค่า pH 3.11-3.79 และผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำผักมีปริมาณกรดแลกติกอยู่ระหว่างร้อยละ 0.9-1.65 ค่า pH 2.86-3.64 จากนั้นศึกษาการผลิตจากกลุ่มผู้ผลิต และสภาวะความเหมาะสมของผักกาด 3 สายพันธุ์ที่ใช้ผลิตน้ำพริกน้ำผัก พบว่า ผักกาดสายพันธุ์จ๊อนเมือง มีความเหมาะสมมากที่สุด โดยมีองค์ประกอบทางเคมีคือ ความชื้น ร้อยละ 90.14 ± 0.15 โปรตีนร้อยละ 0.87 ± 0.01 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 6.60 ± 0.36 ไขมัน ร้อยละ 0.32 ± 0.30 เส้นใยร้อยละ 1.33 ± 0.02 เกลือร้อยละ 0.73 ± 0.07 วิตามินซี 51.95 ± 0.42 mg/100 g. และฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน (IC₅₀) 38.42 ± 0.02 mg/ml. จากนั้นศึกษาปริมาณข้าวเหนียวหนึ่ง 4 ระดับคือ ร้อยละ 0, 2.5, 5, และ 10 นำมาหมักกับผักกาดที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส พบว่าข้าวเหนียวร้อยละ 10 ได้ปริมาณกรดแลกติกที่เหมาะสมคือร้อยละ 1.31 ค่า pH 3.07 จากการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของแบคทีเรียแลกติกโดยใช้ความเข้มข้นของเกลือ 3 ระดับ คือร้อยละ 0.1 0.2 และ 0.3 โดยน้ำหนัก ทำการหมักที่อุณหภูมิห้องและ 37 องศาเซลเซียส พบว่า ความเข้มข้นของเกลือที่เหมาะสม คือ ร้อยละ 0.3 ที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส ได้น้ำผักหมักมีค่าปริมาณกรดแลกติกคือ 1.35 ± 0 และ ค่า pH 2.89 ± 0.01 ขั้นตอนต่อมาได้ศึกษาการเก็บรักษาน้ำพริกน้ำผักที่อุณหภูมิ 4-7 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา

7 วัน ผลการทดลองพบว่า มีคุณภาพด้านเคมีได้แก่ ความชื้นร้อยละ 78.23 ± 0.18 เส้นใยร้อยละ 3.19 ± 0.01 กรดแลคติกร้อยละ 2.12 ± 0.06 ฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน (IC50) 17.19 ± 0.01 mg/ml. และจุลินทรีย์ทั้งหมดมีค่า 1.0×10^3 cfu/g. ยีสต์และรา น้อยกว่า 100 cfu/g. และคุณภาพด้านประสาทสัมผัส ผู้บริโภคให้คะแนนการยอมรับน้ำพริกน้ำผักอยู่ในเกณฑ์ที่ระดับความชอบมาก

คำสำคัญ น้ำพริกน้ำผัก ผักพื้นบ้าน สารต้านอนุมูลอิสระ ภูมิปัญญาท้องถิ่น





ผลกระทบอุทกภัยต่อ ทรัพยากรดิน คุณภาพน้ำ
การเกษตร และความหลากหลายของผักพื้นบ้าน
ในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก
อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

Flood Disaster Impact to Soil, Water Quality, Agriculture
and Local Plant Diversity around the Mountain nearby
Area Tambon Na-Nok-Kok, Lab-Lae District
Uttaradit Province

ฐสิน ชีรสวัสดิ์¹⁾ ชาดิทะนง โพธิ์ดง²⁾ ธนิศรา อินทโสติ³⁾ และรัชณี เพ็ชรช้าง^{*4)}

1) และ 2) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

3) และ *4) สาขาวิชาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

E-mail : rPetchang@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลกระทบอุทกภัยต่อทรัพยากรดิน คุณภาพน้ำ การเกษตรและ ความหลากหลายของผักพื้นบ้าน ในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ ระหว่างเดือน 1 เมษายน 2550 – 31 มีนาคม 2551 การวิจัยในครั้งนี้เป็นการทำวิจัยเชิงเชิงคุณภาพ และเชิงปริมาณ ผลการวิจัยมีดังนี้ ตำบลนานกกกเดิมเป็นหมู่บ้านที่มีผู้อยู่อาศัยอยู่ตั้งแต่บรรพบุรุษส่วนหนึ่งเช่น หมู่บ้านหมู่ที่ 4 และอีกส่วนหนึ่งอพยพมาจากหมู่บ้านหมู่ที่ 8 และหมู่ที่ 9 ของตำบลฝายหลวง อำเภอลับแล ต่อมาจึงได้มีการแยกออกมาตั้งเป็นตำบลนานกกก อาชีพของชาวบ้านส่วนใหญ่ทำสวนไม้ผลร้อยละ 80 รายได้ในครัวเรือนต่อปี อยู่ในช่วง 3,000-1,000,000 บาท จุดเด่นของตำบลนานกกก คือ มีกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย เป็นชุมชนที่มีความสามัคคีกัน จุดด้อย คือ กลุ่มอาชีพยังไม่เข้มแข็ง จากการศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของดินในพื้นที่ตำบลนานกกก พบมีสภาพพื้นที่เป็นที่ราบเรียบถึงค่อนข้างราบ เรียบ ความลาดชันของพื้นที่ประมาณ 1-3 เปอร์เซ็นต์ การระบายน้ำปานกลางถึงดี

มาก การซึมผ่านของน้ำก่อน ช้างดี การใช้ประโยชน์จากที่ดิน ได้แก่ การทำสวนผลไม้ ความหนาแน่นของดินมีค่าน้อยเนื่องจากเนื้อดินที่พบส่วนใหญ่จะมีลักษณะเนื้อดินเป็นดินร่วนปนทราย สีของดินที่พบส่วนใหญ่มีสีน้ำตาลปนเทา คุณสมบัติทางเคมีของดินต่ำบนานกกพบว่ามีค่ากรด-ด่างปานกลางถึงเป็นด่างอ่อน (6.71-7.51) ปริมาณอินทรีย์วัตถุในดินและปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดในดิน อยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ ปริมาณฟอสฟอรัส (P_2O_5) อยู่ในระดับปานกลางถึงค่อนข้างสูง ปริมาณโพแทสเซียมในดินอยู่ในระดับต่ำจนถึงปานกลาง ปริมาณแคลเซียมในดินอยู่ในระดับ สูง ผลกระทบสิ่งแวดล้อมทางการเกษตรหลังอุทกภัยพบว่าแหล่งน้ำเกิดความตื้นเขิน การพังทลายของดินมีปริมาณการพังทลายของดินระหว่าง 793.8 - 1,011.8 ลูกบาศก์เมตร ดินมีการสูญเสียไนโตรเจน ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุโพแทสเซียมและอินทรีย์วัตถุสูง จึงทำให้ดินชั้นบนซึ่งเป็นดินตะกอนขาดความอุดมสมบูรณ์ การปลูกพืชในพื้นที่ลาดเอียงพบว่ามีกรปลูกพืชโดยที่รากขาดการยึดเกาะหน้าดิน ทำให้หน้าดินเกิดการพังทลายได้ง่าย มีผลทำให้การใช้ประโยชน์ของมนุษย์ลดลง ส่วนคุณภาพของน้ำทางกายภาพและเคมีโดยทั่วไปไม่แตกต่างกันโดยมีคุณภาพอยู่ในระดับปานกลางเทียบเท่ากับ mesotrophic status ถึง meso-eutrophic status เมื่อจะใช้ในการอุปโภคและบริโภค ต้องผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อโรค และปรับปรุงคุณภาพก่อนที่จะใช้ ส่วนสาหร่ายขนาดใหญ่และไคอะตอมพื้นท้องน้ำสามารถใช้ติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำปานกลางถึงปานกลางถึงค่อนข้างไม่ดีได้เช่น *Oscillatoria* sp. *Stigeogonium* sp. *Microspora* sp. และ *Synedra* sp. ส่วนพืชผักพื้นบ้านที่รับประทานมีมากถึง 45 วงศ์ 77 สกุล 100 ชนิด ส่วนที่รับประทานมากที่สุดคือส่วนยอด ใบ ลำต้น ร่องลงมาคือส่วน ผล เมล็ดและลำต้นใต้ดิน การรับประทานพืชผักพื้นบ้านมีหลายวิธี เช่นกินสด ต้มจิ้ม น้ำพริก ยำ ส้าและใส่แกง สูตรอาหารที่ศึกษามี 23 สูตร ซึ่งส่วนใหญ่จะไม่มีกรใส่กะทิ ด้านการก่อให้เกิดโรคพบว่าพืชผักพื้นบ้านไม่ได้ทำให้เกิดโรคโดยตรง ส่วนภูมิปัญญาเกี่ยวกับการรักษาโรค พบหมอสมุนไพร 5 คนที่ใช้พืชผักพื้นบ้านมารักษาโรค ดังนี้คือโรคความดันโลหิตสูง โรคเวียนศีรษะ โรคปวดเมื่อย โรคกระเพาะ โรคไขทับถู คันที่เล็บ โรคเบาหวาน โรคมะเร็ง ปวดท้อง ขับลม เจ็บคอ ไอ และโรคหัดในเด็ก เป็นต้น

คำสำคัญ ผลกระทบอุทกภัย ทรัพยากรดิน คุณภาพน้ำ การเกษตร ความหลากหลายของผักพื้นบ้าน พื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา

Abstract

The objectives of this research were to study to flood disaster impact to soil, water quality, agriculture and local plant diversity around the Chaikhoa watershed Tambon Na-Nok-kok, Amphur Lap-Lae, Uttaradit Province from The first of April to thirty one March, 2008. This research was qualitative and quantitative research.

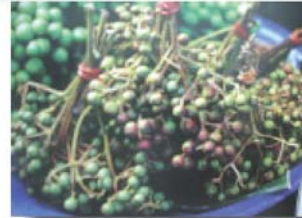




The result was found that people who lived in Tambon Na-Nok-Kok were the people in Moo 4 and others who were from Moo 8 and Moo 9 of Tambon Fai-Luang, Amphur Lab-lae. Then it was divided and became Tambon Na-Nok-Kok 80 % grew fruits, and a small number of them grew rice. The income was 3,000-1,000,000 baht per year. The strength of this community was unity and the work was occupation. Studying the qualification of soil in Tambon Na-Nok-Kok was found that the area was rather level, the steep area was 1-3 %, the letting off water was rather medium to high and the water percolated rather good. The area was used to make garden. The massive of soil was a bit because it was crumbly and sand with brown. The chemical qualification of soil in Tambon Na-Nok-Kok was found that there was pH ~6.71-7.51, the organic in soil was rather low, the phosphorus (P_2O_5) of soil was low to medium, the calcium of soil was high. The flood disaster impact was found that the waterway was shallow, the breaking of soil was 793.8-1,011.8 cubic meter, the soil disappeared, nitrogen, phosphorus, potassium and other organic height. This made the above soil that was dregs lacked of good. The growing in step area was found that the growing without the catching of root made the breaking up of soil easily. It decreased the use of people in that area. The qualification of water in physical and chemical was not different. Their qualifications were in medium level as some as mesotrophic status to meso-eutrophic status. It was improved before being used. The macro algae and diatom can be used to control the water in medium to rather bad such as *Oscillatoria* sp., *Stigeogonium* sp., *Microspora* sp. and *Synedra* sp. The local plants were 45 families, 77 genera, 100 species. The most eaten parts were leaves, shoots, stem, fruits, seeds, roots and rhizomes respectively. The methods of eating were to eat without cooking and to eat with chili soup, salad, typical Thai dish. The studied 23 formulas food were cooked without coconut cream. The local plant didn't make the illness. The study in local wisdom and therapy of local plant used by 5 local doctors was to cure gastropathy, headache, stiff, cancer, hypertension, stomachache, throatlatches, cough and cold in children.

Keywords Flood disaster impact Soil Water quality Agriculture

Local plant diversity Mountain nearby Area Tambon Na-Nok-Kok





การจัดการทรัพยากรดินหลังปัญหาอุทกภัย เพื่อฟื้นฟูพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

Soil Resource Management after Flood Disaster for
Recovering the Mountain nearby Area
Tambon Na-nok-kok, Lab-Lae District, Uttaradit Province

ศศิวิมล จำปาหอม จุริรัตน์ แ่งต่อม ชาดิทอง โพธิ์คง
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
E-mail : Chattanong@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษากาการจัดการทรัพยากรดินหลังปัญหาอุทกภัย เพื่อฟื้นฟูพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลง ทรัพยากรดินในพื้นที่หลังอุทกภัย และ เพื่อศึกษาหามาตรการทางด้านสังคมเพื่อการป้องกัน ปัญหาการใช้ทรัพยากรดินอย่างยั่งยืน โดยดำเนินการเก็บตัวอย่างดินในพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบ จากเหตุการณ์น้ำท่วม 2 ครั้ง มาวิเคราะห์หาคุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพ โดยการสุ่ม เก็บตัวอย่างดิน ทั้งหมด 3 แปลงในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา มาวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ เพื่อเป็น ข้อมูลในการฟื้นฟูพื้นที่ทางการเกษตรหลังจากการเกิดอุทกภัย ผลจากการศึกษาพบว่า คุณสมบัติทางกายภาพของดินในพื้นที่ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ มีสภาพ พื้นที่ที่เป็นที่ราบเรียบ ถึง ค่อนข้างราบเรียบ ความลาดชันของพื้นที่ประมาณ 1-3 เปอร์เซ็นต์ การระบายน้ำ ปานกลางถึงดีมาก การซึมผ่านของน้ำค่อนข้างดี การใช้ประโยชน์จากที่ดิน ได้แก่ การทำสวนผลไม้ ความหนาแน่นของดินมีค่าน้อยเนื่องจากเนื้อดินที่พบส่วนใหญ่จะมี ลักษณะเนื้อดินเป็นดินร่วนปนทราย สีของดินที่พบส่วนใหญ่ได้แก่ สีน้ำตาลปนเทา คุณสมบัติ ทางเคมีของดินในพื้นที่ ตำบลนานกกก พบว่า ค่าปฏิกิริยาของดิน (pH) อยู่ในช่วงเป็นกรด ปานกลางถึงเป็นด่างอย่างอ่อน (6.71-7.51) ปริมาณอินทรีย์วัตถุในดิน (OM) อยู่ในระดับ ค่อนข้างต่ำ (1.27-1.34 เปอร์เซ็นต์) ปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดในดิน (Total -N) อยู่ในระดับต่ำ (0.22-0.33 เปอร์เซ็นต์) ปริมาณฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์ต่อพืช (P_2O_5) อยู่ในระดับปานกลาง

ถึงค่อนข้างสูง (13.40 - 28.87 มิลลิกรัมต่อลิตร) ปริมาณโพแทสเซียมในดิน (K) อยู่ในระดับต่ำจนถึงปานกลาง (44.95 -93.31 มิลลิกรัมต่อลิตร) และ ปริมาณแคลเซียมในดิน (Ca) อยู่ในระดับสูง (124.84-152.46 มิลลิกรัมต่อลิตร) ผลจากการศึกษาคุณสมบัติดินในพื้นที่ตำบลน่านกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ ทั้ง 2 ครั้งพบว่าดินในพื้นที่ที่มีปริมาณธาตุอาหารค่อนข้างต่ำ จึงจำเป็นต้องใส่ปุ๋ย เช่น ปุ๋ยยูเรีย และ แอมโมเนียมซัลเฟต เพื่อเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดิน

คำสำคัญ ทรัพยากรดิน อุทกภัย การฟื้นฟู ถ่มน้ำ





ความหลากหลายของสาหร่ายขนาดใหญ่และ ไดอะตอมพื้นท้องน้ำ เพื่อใช้เป็นดัชนีบ่งชี้คุณภาพน้ำ ในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ หลังอุทกภัย

Diversity of Macroalgae and Benthic Diatoms for Indicating Water Quality in the Mountain nearby Area Tambon Na-Nok-Kok, Lab-Lae District, Uttaradit Province After Flood Disaster

ศุภศิษย์ แก้วจัน¹⁾ ระพีพรรณ ตาลชุม¹⁾ และพิมธิภา เชื้อปู้คง¹⁾ และธนิตรา อินทโสติ^{*2)}

1) หลักสูตรสาขาวิชาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

2) สาขาวิชาชีววิทยาประยุกต์ ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ *

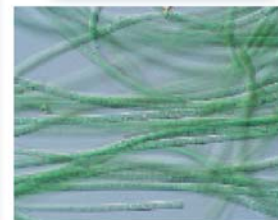
บทคัดย่อ

การศึกษาความหลากหลายของสาหร่ายขนาดใหญ่และไดอะตอมพื้นท้องน้ำบริเวณพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ ระหว่างเดือนเมษายน 2550 – มกราคม 2551 โดยใช้ปัจจัยทางด้านกายภาพ เคมีบางประการร่วมกับการใช้สาหร่ายขนาดใหญ่และไดอะตอมพื้นท้องน้ำ เพื่อเป็นแนวทางในการบ่งชี้คุณภาพน้ำ เมื่อนำคุณภาพน้ำทางกายภาพและเคมีบางประการมาประเมินด้วย AARL-PC Score พบว่าคุณภาพน้ำโดยทั่วไปไม่แตกต่างกันมากนักในแต่ละจุดเก็บตัวอย่างและในแต่ละฤดูกาล ซึ่งพบว่าคุณภาพน้ำโดยรวมอยู่ในระดับคุณภาพน้ำปานกลางเทียบเท่า mesotrophic status ยกเว้นจุดเก็บตัวอย่างที่ 5 ห้วยชายเขา 1 และจุดเก็บตัวอย่างที่ 7 ห้วยชายเขา 2 ในฤดูร้อนและฝน คุณภาพน้ำอยู่ในระดับสารอาหารปานกลางค่อนข้างเสียเทียบเท่า meso-eutrophic status และจุดเก็บตัวอย่างที่ 6 ห้วยชายเขามาก ในฤดูฝน เมื่อประเมินคุณภาพน้ำด้วยเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำผิวดินตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2537 พบว่าคุณภาพน้ำของพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขาอยู่ในเกณฑ์ประเภทที่ 2-3 แหล่งน้ำที่ได้รับน้ำทิ้งจากกิจกรรมบางประเภทและ

สามารถเป็นประโยชน์ เพื่อการอุปโภคและบริโภค โดยต้องผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อโรคตามปกติ และผ่านกระบวนการปรับปรุงคุณภาพทั่วไปก่อน

ส่วนสาหร่ายขนาดใหญ่พบทั้งหมด 3 Division คือ Division Cyanophyta ซึ่งได้แก่ *Phormidium* sp. และ *Oscillatoria* sp. Division Chlorophyta พบ *Spirogyra* sp., *Stigeoclonium* sp., *Oedogonium* sp. และ *Microspora* sp. ส่วน Division Rhodophyta จะพบ *Audouinella* sp. ซึ่งสามารถใช้บ่งบอกคุณภาพน้ำปานกลางได้ ส่วนไดอะตอมพื้นท้องน้ำพบทั้งหมด 10 จีนัส 12 สปีชีส์ ชนิดเด่นที่พบได้แก่ *Cymbella* spp., *Nitzschia* sp, *Navicula* sp. และ *Synedra* sp. ซึ่งมีแนวโน้มสามารถนำมาใช้ในการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำปานกลางถึงปานกลางถึงค่อนข้างไม่ดีได้

คำสำคัญ ตำบลนานกกก ความหลากหลาย สาหร่ายขนาดใหญ่ ไดอะตอมพื้นท้องน้ำ คุณภาพน้ำ





ผลกระทบสิ่งแวดล้อมทางการเกษตรหลังอุทกภัย ในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนากกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

The Environmental Impact after Flood Disaster Agriculture
in the Mountain nearby Area Tambon Na-Nok-Kok,
Lab-Lae District, Uttaradit Province

วิระชัย แก้วโมลา พิชณ สุขเกษม ชุสิน ชีรสวัสดิ์
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
E-mail : Chusin@uru.ac.th

บทคัดย่อ

ผลกระทบสิ่งแวดล้อมทางการเกษตรในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขาทั้ง 3 พื้นที่ ได้แก่ พื้นที่ลุ่มน้ำห้วยชายเขามาก ห้วยแม่ชายเขา และห้วยชายเขา ในตำบลนากกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ ได้ผลดังนี้ 1) ด้านกายภาพ ศึกษาความคืบหน้าของลำห้วยพบว่า ดินพังทลายมาทับลำห้วยเดิมทำให้ลำห้วยเปลี่ยนเส้นทางไปกัดเซาะพื้นที่สวนอีกทั้งลำห้วยตื้นเขินขึ้น ศึกษาการพังทลายของดินพบว่า ปริมาณการพังทลายของดิน เท่ากับ 1,067.2, 793.8 และ 1,011.8 ลูกบาศก์เมตร ตามลำดับ คุณภาพพบว่าธาตุอาหารไนโตรเจนสูญเสียเท่ากับ 0.19, 0.70 และ 0.15 ppm. ตามลำดับธาตุฟอสฟอรัสสูญเสียเท่ากับ 8.85, 0.05 ppm. ตามลำดับ ส่วนในพื้นที่ห้วยชายเขามากเพิ่มขึ้น 0.93 ppm. ธาตุโปรแทสเซียมสูญเสียเท่ากับ 28.00, 68.00 ppm ตามลำดับ ส่วนในพื้นที่ห้วยชายเขาเพิ่มขึ้น 13.70 ppm. และอินทรีย์วัตถุมีการสูญเสียเท่ากับ 1.32, 0.89 และ 0.39 ตามลำดับ การทำโปรไฟล์ดิน ทำให้เห็นดินชั้นบนซึ่งเป็นดินตะกอนขาดความอุดมสมบูรณ์ คุณภาพน้ำมีตัวชี้วัด คือ อุณหภูมิเท่ากับ 27.4, 27.9 และ 29.1°C ตามลำดับ สภาพการนำไฟฟ้าเท่ากับ 240, 190 และ 330 μ S ตามลำดับ ค่าพีเอช เท่ากับ 6.99, 7.02 และ 7.35 ตามลำดับ มีความกระด้างของน้ำเท่ากับ 76.00, 61.00 และ 106.00 ppm. ตามลำดับ 2) ด้านชีวภาพ ศึกษาการปลูกพืชในพื้นที่ลาดเอียงพบว่าบริเวณที่มีการปลูกพืชมีพื้นที่

ที่ราคาของการขุดเกาะดินเท่ากับร้อยละ 15.61, 3.87 และ 19.59 ตามลำดับ ศึกษาศัตรูพืชพบว่า ในนาข้าวศัตรูพืชถูกควบคุมโดยสัตว์กินศัตรูพืชในขณะที่พื้นที่ส่วนใหญ่ถูกรบกวนโดยศัตรูพืชหลายชนิด ศึกษาสัตว์หน้าดินพบว่า มีสัตว์หน้าดินไม่มากที่คอยช่วยย่อยสลายสารอินทรีย์เพื่อปรับสภาพดินให้มีความอุดมสมบูรณ์ให้อยู่ในสภาพเดิม 3) ด้านคุณค่าการใช้ประโยชน์ของมนุษย์ พบว่ามีผลเชื่อมโยงมาจากสิ่งแวดล้อมทางกายภาพและชีวภาพส่งผลให้ทรัพยากรที่เกษตรกรใช้ในการดำรงชีวิตเกิดปัญหาขึ้น 4) ด้านคุณภาพชีวิตลดลงโดยเมื่อเกษตรกรได้คุณค่าการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรน้อยลงจึงทำให้รายได้ลดลง

คำสำคัญ ผลกระทบสิ่งแวดล้อม อุทกภัย ลุ่มน้ำ คุณภาพชีวิต





การศึกษาพรรณไม้ย้อมสีและภูมิปัญญาท้องถิ่น การย้อมสีธรรมชาติ ของกลุ่มทอผ้า ย้อมสีธรรมชาติบ้านด่าน ตำบลเชียงหวาง อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี

The Study of Natural Dying Plants and Traditional
Wisdom of Natural Dying Group in Chiangvang
Sub-District, Pen District, Udonthani Province

กัณธิมา กระเดา ชูภาวดี โคตรทอง ศิวพงศ์ จำรัสพันธุ์
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำสีย้อมจากธรรมชาติ
พรรณไม้ย้อมสี และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความเข้มข้นของน้ำสีที่สกัดได้และปริมาณสารช่วยให้
สีติดทน ของกลุ่มทอผ้าย้อมสีธรรมชาติบ้านด่าน ตำบลเชียงหวาง อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มทอผ้าฯ ก่อตั้งในปี พ.ศ. 2531 และในปี พ.ศ. 2536
มีผลงานโดดเด่นที่สุด ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มทอผ้าฯ มีทั้งย้อมด้วยสีธรรมชาติและสีเคมี ที่ทั้งทอ
และขายเป็นผืน และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น พืชที่กลุ่มทอผ้าฯ นำมาสกัดสีย้อมมี 15 ชนิด 10
วงศ์ สกัดสีได้ 14 สี โดยใช้เปลือกดู่ป่า (น้ำตาลแดง) เถ้ง (น้ำตาล) หมากลิ้นฟ้า (เขียวอ่อน)
สะคาม (โอวัลดิน) ผ่าง (ชมพู) หมากม่วงน้อย (แดงชมพู) และส้มมอ (เขียวคล้า) ให้ตากเอา
เฉพาะเปลือกไม้แล้วทาด้วยโคลน ใช้ใบส้มมอ (เขียวสด) หูกวาง (เขียวสด) จีเหล็ก (เขียวคล้า)
ใช้แก่นหมากหมีที่ตายแล้ว (เหลือง) ใช้ผลหมากเกลือแก่ (ดำ) เมล็ดคำแสดจากผลแก่ (แสด)
ลำต้นเหมีอดแอ่ (เทา) ครามทั้งต้น (ฟ้า, น้ำเงิน) และกลบข้าวก่ำ (ม่วง) สารช่วยให้ติดสีคงทน
ที่กลุ่มแม่บ้านใช้ ได้แก่ เกลือและกิ้งกือคาบิปลัส

กรรมวิธีการสกัดสีย้อมจากเปลือกหรือแก่น 4 กก. สกัดสีย้อม 3 ครั้งก่อนนำมาเป็น
เชื้อเพลิง สกัดสีย้อมจากผลหมากเกลือ ทบผลให้แตก ห่อด้วยผ้าขาวบาง สกัดสีย้อมจากกลบ
ข้าวก่ำ 2 กก. ห่อด้วยผ้าขาวบาง ต้มสกัดสีย้อมในน้ำ 20 ลิ. พร้อมกับกิ้งและใบยูคาบิปลัส 500

ก. นาน 3 ชม. เดิมเกลือสินเธาว์ 1 กำมือ ก่อนนำไปย้อมเส้นฝ้าย การสกัดสีย้อมจากต้นคราม นำทั้งต้นมาหมักแล้วผสมน้ำต่างตั้งไว้ให้ตะกอนขึ้นเหมือนโคลนแล้วนำมาทำสีย้อม ในการหนึ่งครั้ง ย้อมเส้นฝ้ายได้ 2 กก. ทอผ้าได้ 20 เมตร โดยเริ่มด้วยการซักเส้นฝ้ายด้วยผงซักฟอก ล้างด้วยน้ำเปล่าแล้วนำไปต้มกับน้ำสี 30 นาที นำเส้นฝ้ายออกมาล้างด้วยน้ำเปล่าจนน้ำใส ผึ่งในร่มจนแห้ง

การสกัดสีย้อมจากเปลือกไม้ให้ได้น้ำสีที่มีความเข้มข้นสูงสุดต้องถากเปลือกไม้ที่ระดับความสูง 1.00 เมตร จากต้นที่มีอายุไม่น้อยกว่า 30 ปี ต้มสกัดสีย้อมนาน 3 ชั่วโมง 30 นาที ที่อุณหภูมิ 94 องศาเซลเซียส กิ่งและใบยูคาลิปตัส 75 กรัม และเกลือสินเธาว์ 10 กรัม ทำให้สีฝ้ายมีความคงทนสูงที่สุด





การสำรวจชนิดปริมาณเครื่องมือ และลักษณะการทำประมง ในอ่างเก็บน้ำห้วยจระเข้มาก จังหวัดบุรีรัมย์

A Survey of Fishery Tool and Fishery in Huai Jorakhe
Mak Reservoir, Buri Ram Province

อนันต์ โพธิ์ลักษณะ พรเพ็ญ สายโลหิต รัชณี บัวน้ำอ้อม สายรุ่ง สอนสุภาพ
สาขาวิชาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

E-mail : sairung_s@hotmail.com

บทคัดย่อ

การสำรวจชนิด ปริมาณและลักษณะการทำประมงในอ่างเก็บน้ำห้วยจระเข้มาก จังหวัดบุรีรัมย์ ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2550 ถึงเดือนกุมภาพันธ์ 2551 ทำการสำรวจ และเก็บข้อมูลจากชาวประมง โดยแบ่งพื้นที่อ่างเก็บน้ำ ออกเป็น 3 ส่วน คือ ตอนบน ตอนกลาง และตอนล่าง พบเครื่องมือประมงพื้นบ้านที่ใช้ 2 กลุ่ม คือ เครื่องมือประมงพื้นบ้านที่ใช้ในการจับสัตว์น้ำ ได้แก่ ข่ายลอย ไซกุ้ง แห สวิง สุ่ม ฉมวก เบ็ดปัก ไซ จั่นไม้ เบ็ดร้าว เบ็ดฝรั่ง และเครื่องมือประมงพื้นบ้านที่ช่วยในการจับสัตว์น้ำ ได้แก่ กระชัง และถูงกระเทียว เครื่องมือประมงที่มีการใช้ในการจับสัตว์น้ำประจำ มีทั้งหมด 7 ชนิด ได้แก่ ข่ายลอยเฉลี่ย 137 ± 21.53 ผืน/วัน คิดเป็นร้อยละ 68.5 ไซกุ้งเฉลี่ย 24 ± 10.50 หลัง/วัน คิดเป็นร้อยละ 12 แหเฉลี่ย 2 ± 2.73 ปาก/วัน คิดเป็นร้อยละ 1 เบ็ดร้าว เฉลี่ย 1 ± 1.73 เส้น/วัน คิดเป็นร้อยละ 0.5 จั่นไม้เฉลี่ย 33 ± 6.37 หลัง/วัน คิดเป็นร้อยละ 16.5 สวิงเฉลี่ย 1 ± 1.88 อัน/วัน คิดเป็นร้อยละ 0.5 และเบ็ดฝรั่งเฉลี่ย 2 ± 3.60 คัน/วัน คิดเป็นร้อยละ 1 เครื่องมือข่ายลอยจับปลาที่จับได้มากที่สุด 14 ชนิดมี น้ำหนักเฉลี่ย 10.93 ± 4.93 กิโลกรัมต่อวัน โดยปลาจับได้มากที่สุด 5 ชนิด คือ ปลานิล ปลาสาคร ปลาหมอช้างเหยียบ ปลาสร้อยนกเขา และปลากะสูบจุด

ตามลำดับ

คำสำคัญ เครื่องมือประมงพื้นบ้าน อ่างเก็บน้ำห้วยจระเข้มาก จังหวัดบุรีรัมย์





Win50066

การสำรวจสภาพสิ่งแวดล้อมและประชากรปลา ในอ่างเก็บน้ำห้วยจระเข้มากจังหวัดบุรีรัมย์

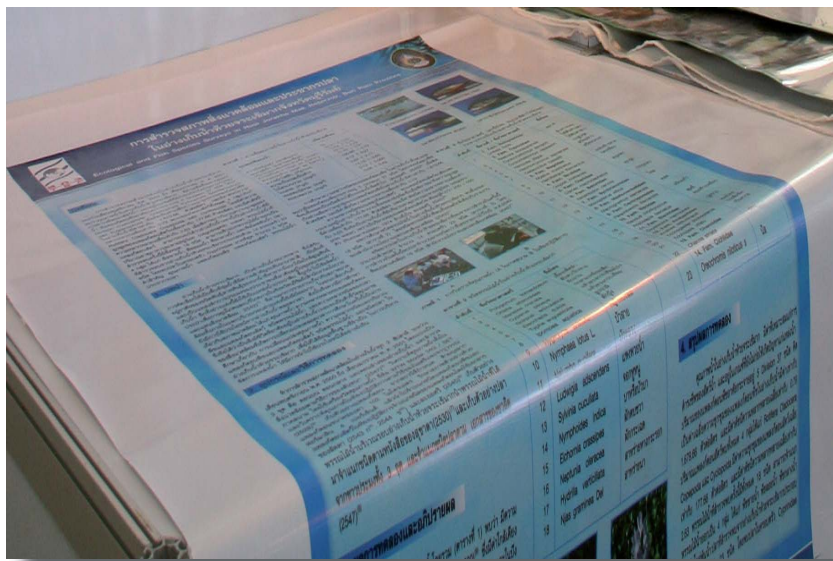
Ecological and Fish Species Surveys in Huai Jorakhe Mak Reservoir, Buri Ram Province

ศักดิ์ชาย วัฒนะ วรนาถ ปุยะดิ กัญญ์วรา เสชะกุล และบรรเจิด สอนสุภาพ
สาขาวิชาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
E-mail : bsornsupharp@yahoo.com

บทคัดย่อ

การสำรวจสภาพสิ่งแวดล้อมในอ่างเก็บน้ำห้วยจระเข้มาก ระหว่างเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2550 ถึง เดือนมกราคม พ. ศ. 2551 พบว่าคุณภาพน้ำในอ่างเก็บน้ำห้วยจระเข้มาก มีค่าเฉลี่ยที่เหมาะสมแก่การดำรงชีพของสัตว์น้ำ และอยู่ในเกณฑ์ที่ยังไม่ก่อให้เกิดปัญหาแก่แหล่งน้ำ มีแพลงก์ตอนพืชอาศัยและกระจายอยู่ 5 Division 37 ชนิด ได้แก่ Division Cyanophyta Chlorophyta Pyrrophyta Bacillariophyta และ Euglenophyta เมื่อคิดเป็นค่าเฉลี่ย ความชุกชุมของแพลงก์ตอนพืชในอ่างเก็บน้ำมีค่าเท่ากับ 1,679.66 ตัวต่อลิตร และมีค่าดัชนีความหลากหลายเฉลี่ยเท่ากับ 0.79 พบแพลงก์ตอนสัตว์ทั้งหมด 4 กลุ่ม ได้แก่ Rotifera Cladocera Copepoda และ Cyclopoida โดยมีค่าความชุกชุมของแพลงก์ตอนสัตว์เฉลี่ยเท่ากับ 177.66 ตัวต่อลิตร และมีค่าดัชนีความหลากหลายเฉลี่ยเท่ากับ 2.63 เมื่อพิจารณาปริมาณความชุกชุมของแพลงก์ตอนสัตว์ สามารถบอกได้ว่าอ่างเก็บน้ำแห่งนี้เป็นอ่างเก็บน้ำที่มีปริมาณธาตุอาหารละลายอยู่น้อย (oligotrophic water) พรรณไม้น้ำที่สำรวจพบครั้งนี้มีทั้งหมด 18 ชนิด สามารถจำแนกพรรณไม้น้ำออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ พืชชายน้ำ พืชลอยน้ำ พืชกลางน้ำ และพืชใล้น้ำ ปลาที่สำรวจพบจากอ่างเก็บน้ำห้วยจระเข้มากประกอบด้วย 14 ครอบครัว 23 ชนิด โดยพบปลาในครอบครัว Cyprinidae มากที่สุด จำนวน 6 ชนิด

คำสำคัญ คุณภาพน้ำ แพลงก์ตอนพืช แพลงก์ตอนสัตว์ พรรณไม้น้ำ ประชากรปลา





การสำรวจพืชสมุนไพรประเภทไม้ต้นบริเวณควนเจดีย์

A Survey of Herbal Tree Plants at Khuan Che-di

รีชาวดี สาและ¹⁾ นุชิรายุ โชะ¹⁾ รุสเสิดา สามะ¹⁾ ธนนันท์ ไช้แก้ว¹⁾
เคียง รักเกาะรัง²⁾ สุรศักดิ์ แก้วอ่อน²⁾

1) นักศึกษาศาสาวิทยาศาสตร์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

2) อาจารย์ สาขาชีววิทยา สาขาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

บทคัดย่อ

การสำรวจพืชสมุนไพรประเภทไม้ต้นบริเวณควนเจดีย์ เขามหาชัย หมู่ 4 ตำบลท่าจิว อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ในช่วงเดือน มิถุนายน 2550 – เดือน กุมภาพันธ์ 2551 พบพืชสมุนไพร ประเภทไม้ต้นที่สามารถจำแนกได้ ทั้งหมด 16 วงศ์ 24 ชนิด แบ่งออกได้ ดังนี้ คือ วงศ์ Euphorbiaceae พืชสมุนไพรที่พบคือ กระดุมผี (*Glochidion rubrun* Blume.) วงศ์ Tiliaceae พืชสมุนไพรที่พบคือ พลับพลา (*Microcos tomentosa* Sm.) วงศ์ Moraceae พืชสมุนไพรที่พบคือ จำปาอะ (*Artocarpus integer* (Thumb.) Merr.) สาเก (*Artocarpus altilis* Fosberg) มะหาด (*Artocarpus lacucha* Roxb.) มะเดื่ออุทุมพร (*Ficus racemosa* L.) วงศ์ Lauraceae พืชสมุนไพรที่พบคือ อบเชย (*Cinnamomum bejolghota* Sweet.) เทพทาร์ (*Cinnamomum porrectum* (Roxb.) Kosterm.) วงศ์ Thymelaeaceae พืชสมุนไพรที่พบคือ กฤษณา (*Aquilaria crassna* Pierre ex Lecomte) วงศ์ Guttiferae พืชสมุนไพรที่พบคือ มังคุด (*Garcinia mangostana* L.) บุนนาค (*Mesua ferrea* L.) วงศ์ Theaceae พืชสมุนไพรที่พบ คือ มังคาน (*Schima wallichii* (DC.) Korth.) ตำเสา (*Ternstroemia wallichinia* (Griff.) Engl.) วงศ์ Anacardiaceae พืชสมุนไพรที่พบคือ สะเดาช้าง (*Rhus succedanea* L.) วงศ์ Meliaceae พืชสมุนไพรที่พบคือ กระท้อน (*Sandoricum koetjape* (Burm.f.) Merr.) วงศ์ Apocynaceae พืชสมุนไพรที่พบคือ พญาสัตบรรณ (*Alstonia scholaris* (L.) R. Br.) วงศ์ Lecythidaceae พืชสมุนไพรที่พบคือ จิกเขา (*Barringtonia pendula* (Griff.) Kurz) วงศ์ Leguminosae – Caesalpinioideae พืชสมุนไพรที่พบ คือ ผาง (*Caesalpinia sappan* L.) มะขาม (*Tamarindus indica* L.) วงศ์ Leguminosae – Mimosoideae พืชสมุนไพรที่พบคือ สะตอ (*Pakia speciosa* Hassk) วงศ์ Leguminosae – Papilinoideae พืชสมุนไพรที่พบคือ กาแฟ (*Callerya atropurpurea* (Wall.) A.M. Schot.)

วงศ์ Bignoniaceae พืชสมุนไพรที่พบคือ เพกา (*Oroxylum indicum* (L.) Kurz) และวงศ์
Myrtaceae พืชสมุนไพรที่พบคือ เสม็ดขน (*Syzygium gratum* (Wight) S.N.Mitra var.
gratum)

คำสำคัญ ไม้ต้น พืชสมุนไพร กวนเจี๋ย





การสำรวจพืชสมุนไพรประเภทไม้พุ่มบริเวณควนเจดีย์

A Survey of Shrub Herbal at Khuan Che-di

ชาณณรงค์ นาคบัวแก้ว ¹⁾, รุสตัน คอเลาะเซาะ ¹⁾, สาปีนาะ เปาะมะ ¹⁾,
 ลัญจกร จันทรอุดม ^{*2)} และเกียง รักเกาะรุ่ง ²⁾

1) คณะครุศาสตร์ 2) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช *

E-mail : lanchakon@gmail.com

บทคัดย่อ

จากการสำรวจพืชสมุนไพรประเภทไม้พุ่มบริเวณควนเจดีย์ เขามหาชัย หมู่ 4 ตำบลท่าวี อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่ามีพืชสมุนไพรประเภทไม้พุ่มทั้งหมด 20 วงศ์ 23 ชนิด ได้แก่ วงศ์ ACAANTHACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ กระจูดไก่ขาว วงศ์ ACANTHACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ เข็มม่วง วงศ์ ANNONACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ นมวัว วงศ์ CELASTRACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ กำแพงเจ็ดชั้น วงศ์ COMPOSITAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ หนาดใหญ่ วงศ์ EUPHORBIACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ มันปู และผักหวานบ้าน วงศ์ GNETACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ เขลียง วงศ์ HYDRANGEACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ สอมดง วงศ์ LEEACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ กะดังใบหรือบังบาย วงศ์ LEGUMINOSAE-PAPILIONOIDEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ นุดพระ วงศ์ LEGUMINOSEAE-CAESALPINIOIDEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ ทรงบาดาล วงศ์ MELASTOMATACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ โคลงเคลง และ โคลงเคลงขนต่อม วงศ์ MEMECYLACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ พลองจีควาย วงศ์ MORACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ ม้ากระทืบโรง วงศ์ MYRSINACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ พิลังกาสา และ ตาเป็ดตาไก่ วงศ์ MYRTACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ โทะะ วงศ์ OPILACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ หมาหมก วงศ์ PLUMBAGINACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ เจตมูลเพลิงแดง วงศ์ RUBIACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ เข็มป่า และวงศ์ STERCULIACEAE พันธุ์ไม้ที่พบ คือ หูหมี โดยชาวบ้านใช้พันธุ์ไม้เหล่านี้มาใช้ประโยชน์ในด้านสมุนไพร เช่น กระจูดไก่ขาว ใช้ใบสดนำมาตำให้ละเอียด ผสมเหล้าและเอาบีบเอาน้ำดื่ม อาจใช้กากพอกแผล แก้ พิษงูหรือแมลงกัดต่อย กำแพงเจ็ดชั้น ราก ช่วยขับลม รักษาโรคตา บำรุงน้ำเหลือง หัวรักษาบาดแผลเรื้อรัง ทรงบาดาล ส่วนรากใช้เป็นยาถอนพิษ และเขลียง ใบอ่อน มีคุณค่าทางอาหารสูงเป็นยาบำรุงกำลัง ตำพอกใบหน้าช่วยลอกฝ้า ใบหน้าเป็นนวลใย เป็นต้น

คำสำคัญ : พืชสมุนไพร, ไม้พุ่ม และควนเจดีย์





Win50069

ฤทธิ์ต้านแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหารของ สารสกัดจากใบเสม็ดชุม

Anti – Gastroenteritis Causing Bacteria Activity from Leaf
Extract of Syzygium Gratum (Wight) S.N. Mitra var. Gratum

เพ็ญลักษณ์ พลเกษตร¹⁾ ปิยะนันท์ สุวรรณภักดี¹⁾ แมกสิ์ กณะ¹⁾ วุฒิชัย เขียวกั้ง¹⁾
มณฑกานต์ ทองสม²⁾ เน่งน้อย แสงเสนห์²⁾

1) หลักสูตรวิชาวิทยาศาสตร์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

2) อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

E-mail : Mthongsom@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษาสารสกัดจากใบเสม็ดชุมที่ใช้น้ำและเอทานอล 95 % เป็นตัวทำละลาย เพื่อทดสอบฤทธิ์ต้านแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหาร *Escherichia coli* , *Salmonella typhi* , *Staphylococcus aureus* และ *Bacillus cereus* พบว่า สารสกัดจากใบเสม็ดชุมที่สกัดด้วยตัวทำละลายทั้ง 2 ชนิดสามารถยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหารได้ สารสกัดใบเสม็ดชุมที่ใช้น้ำเป็นตัวทำละลายสามารถยับยั้งเชื้อ *S. aureus* ได้ดีที่สุดที่ระดับความเข้มข้น 2 กรัม/มิลลิลิตร ซึ่งสามารถวัดค่าเส้นผ่านศูนย์กลาง inhibition zone ได้ 1.80 เซนติเมตร สำหรับสารสกัดจากใบเสม็ดชุมที่ใช้เอทานอล 95% เป็นตัวทำละลายสามารถยับยั้งเชื้อ *S. typhi* ได้ดีที่สุดที่ระดับความเข้มข้น 2 กรัม/มิลลิลิตร ซึ่งสามารถวัดค่าเส้นผ่านศูนย์กลางของ inhibition zone ได้ 1.78 เซนติเมตร การหาค่า MIC ของสารสกัดจากใบเสม็ดชุมที่ใช้น้ำเป็นตัวทำละลายพบว่ามีค่า MIC ต่อสารสกัดแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหารทั้ง 4 ชนิด เท่ากับ 0.03125 กรัม/มิลลิลิตร สำหรับสารสกัดที่ใช้เอทานอล 95 % เป็นตัวทำละลาย มีค่า MIC อยู่ในช่วง 0.0625 – 0.03125 กรัม/มิลลิลิตร การหาค่า MBC ของสารสกัดจากใบเสม็ดชุมที่ใช้น้ำเป็นตัวทำละลายมีค่า MBC อยู่ในช่วง 0.062 – 0.5 กรัม/มิลลิลิตร ค่า MBC ที่ใช้เอทานอล 95 % เป็นตัวทำละลายมีค่า MBC อยู่ในช่วง 0.25 – 0.5 กรัม/มิลลิลิตร





การทำสบู่จากขมิ้นเครือ

Herbal Soap From Khaminkhruea

สุรชาติพย์ จุลภักดิ์¹⁾ สุนิสา จิตจำนอง¹⁾ จรรยาพร งามพร้อม¹⁾

นงเยาว์ เทพยา^{*2)} ประวิทย์ เนื่องมัจฉา^{*2)}

ผู้วิจัย¹⁾ และ หัวหน้าโครงการ^{*2)}

1) หลักสูตรวิชาวิทยาศาสตร์ คณะครูศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

2) ภาควิชาวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

E-mail : ele9594218@yahoo.com

บทคัดย่อ

การนำขมิ้นเครือมาใช้ในการทำสบู่ เป็นการช่วยลดความเสี่ยงที่อาจจะเกิดจากการใช้สารเคมีสังเคราะห์ที่ใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพและสรรพคุณของสบู่ ทำให้ผู้บริโภคสามารถใช้สบู่ได้อย่างปลอดภัย การวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาการทำสบู่จากขมิ้นเครือ บริเวณควนเจดีย์ เขามหาชัย มาประยุกต์ใช้ในการทำสบู่ เพื่อหาสูตรที่เหมาะสมในการทำสบู่ขมิ้นเครือ โดยแบ่งการทดลองออกเป็น 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ทำสบู่จากน้ำมันพืชแต่ละชนิด ได้แก่ น้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม และน้ำมันมะกอก กลุ่มที่ 2 ทำสบู่จากน้ำมันพืช 2 ชนิด คือ น้ำมันมะพร้าวผสมกับน้ำมันปาล์ม และน้ำมันปาล์มผสมกับน้ำมันมะพร้าวในอัตราส่วน 1:1, 1:0.5, 1:0.25 และ 1:0.125 (w/w) และกลุ่มที่ 3 ทำสบู่สูตรที่เหมาะสมจากกลุ่มที่ 2 ผสมกับผงขมิ้นเครือในอัตราส่วน 1, 3, 5, 8, 10 และ 12 % (w/w) ตามลำดับ จากผลการทดลองในกลุ่มที่ 1 พบว่า สบู่จากน้ำมันมะพร้าว มีปริมาณฟองมาก เนื้อสบู่แข็งกรอบ ใช้เวลาในการแห้งตัวเร็ว มีกลิ่นเหม็นหืน สบู่จากน้ำมันปาล์ม มีปริมาณฟองปานกลาง เนื้อสบู่ค่อนข้างแข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน และ สบู่จากน้ำมันมะกอก ปริมาณฟองปานกลาง ใช้เวลาในการแห้งตัวนาน เนื้อสบู่นุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ผลการทดลองกลุ่มที่ 2 พบว่า สบู่จากน้ำมันมะพร้าวผสมกับน้ำมันปาล์มในอัตราส่วน 1 : 0.125 จะให้เนื้อสบู่ที่มีคุณลักษณะทางกายภาพเหมาะสมที่สุด และผลการทดลองกลุ่มที่ 3 นำไปทดสอบระดับความพึงพอใจของประชากรกลุ่มตัวอย่าง ผลจากการทดลองพบว่า สบู่ขมิ้นเครือสูตรที่เหมาะสม ประกอบด้วยน้ำมันมะพร้าว ผสมกับน้ำมันปาล์ม ในอัตราส่วน 1:0.125 ผสมกับขมิ้นเครือ 3% (W/W) มีระดับความพึงพอใจในสี ปริมาณฟอง ลักษณะเม็ดฟอง ลักษณะสบู่และมีความพึงพอใจในการใช้สบู่ อยู่ในระดับมาก ส่วนกลิ่น การล้างออก และการใช้สบู่แล้วผิวไม่แห้งแต่มีความรู้สึกคันมือ อยู่ในระดับความพึงพอใจปานกลาง

คำสำคัญ สบู่ โซเดียมไฮดรอกไซด์ ขมิ้นเครือ





ชาสมุนไพรจากใบเสม็ดชุน

Herbal Tea from Samedshun

(*Syzygium Gratum* (Wight) S. N. Mitra var. *Gratum*)

จกกล บุญรอด¹⁾ ทิพวรรณ ทองปาน¹⁾ ปัญญ์วดี รัตนบุรี¹⁾ สาวิตรี ชามทอง^{*2)}
ปวีณา หนูคง²⁾ สุรีย์พร วุฒิमानพ²⁾

1) นักศึกษาหลักสูตรวิชาวิทยาศาสตร์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

2) อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Email : SAWITREE-PHYSICES@hotmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการทำชาสมุนไพรจากใบเสม็ดชุน ที่มีความอ่อนแอกต่างกัน โดยเก็บตัวอย่างใบเสม็ดชุน 3 ส่วน คือ ยอดอ่อน ใบอ่อน และใบแก่ นำมาทำชาโดยแบ่งตัวอย่างชาแต่ละประเภทออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ไม่ตากแดด และกลุ่มที่ตากแดด 2 วัน ได้ตัวอย่างชาใบเสม็ดชุน 6 ตัวอย่าง และนำชาใบเสม็ดชุนมาตรวจสอบคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ ตรวจสอบความชื้น วิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนโดยวิธี Total aerobic plate count อายุการเก็บรักษา การยอมรับของผู้บริโภค ศึกษาเกี่ยวกับความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ ของชาใบเสม็ดชุนด้วยวิธี DPPH assay ซึ่งผลจากการตรวจสอบชาใบเสม็ดชุน ปรากฏว่า ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน ระยะเวลาในการเก็บรักษา 6 เดือน พบว่ายังมีสภาพเหมือนเดิม ส่วนการทดสอบความชื้นนั้นพบว่า ชาที่ทำจากส่วนยอด ไม่ตากแดด มีความชื้นลดลงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 75.00 ชาที่ทำจากใบแก่ ตากแดด 2 วัน เป็นชาที่ได้รับความพึงพอใจจากการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค ทั้งลักษณะภายนอก คือ ลักษณะของใบชา สี กลิ่น และคุณภาพของน้ำชา คือ สี กลิ่น และรส มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 20.05 และ 20.56 ตามลำดับ ส่วนชาใบเสม็ดชุนที่มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระได้สูงสุด คือ ชาที่ทำจากใบแก่ ไม่ตากแดด ซึ่งให้ค่าความเข้มข้นที่ยับยั้งการเกิดอนุมูลอิสระ ที่ 50% IC₅₀ ได้ต่ำสุด คือ 0.007 mg/L

คำสำคัญ ชา สมุนไพร เสม็ดชุน





ปฏิรูปการเรียนรู้ด้วยการศึกษา
และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น
กรณีศึกษาการย้อมสีไหมด้วยครั่ง
บ้านนาตง จังหวัดสุรินทร์

Learning Reformation of Local Wisdom Education and
Development; Case Study of Silk-dye from the Laequer
Ban-Natung Village, Surin Province

กรรณิกา เจริญศิริ สุภัทรา สายกระสุน นันทิดา จิตสะอาด โสภา สิมะรักษ์อำไพ
ภาควิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

E-mail : sopa 2498@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เพื่อศึกษากระบวนการและรูปแบบการย้อมสีเส้นไหมด้วยครั่งตามภูมิปัญญาท้องถิ่น บ้านนาตง จังหวัดสุรินทร์ นำเทคนิคทางวิทยาศาสตร์ศึกษาอัตราส่วนน้ำย้อมที่เหมาะสม โดยใช้ใบพลองเหมือดแทนใบเหมือด เพื่อหาความคงทนของสีที่ติดเส้นไหมและแนวทางในการย้อมสีเส้นไหมให้ได้สีเหมือนเดิม นำอัตราส่วนของน้ำย้อมที่เหมาะสมทดลองย้อมสีเส้นไหมตามภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งมีขั้นตอนในการทำวิจัย ดังนี้ 1) ลงพื้นที่สัมภาษณ์เชิงลึกบุคคลากรในท้องถิ่น คุณสุรโชติและคุณพุดหัส ตามเจริญ ได้ข้อมูลบริบทชุมชน และวิธีการย้อมสีเส้นไหมด้วยครั่ง 2) ศึกษาการย้อมสีเส้นไหมด้วยครั่งในห้องปฏิบัติการเคมี โดยใช้อัตราส่วนครั้ง 3 กรัม และ 4 กรัม ต่อเส้นไหม 1 กรัม เปรียบเทียบระหว่างใบพลองเหมือดและใบเหมือด ด้วยวิธีการย้อมตามภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยใช้เครื่อง pH และเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ พบว่าน้ำใบพลองเหมือด และน้ำใบเหมือดมีค่า pH เท่ากับ 3.8 และ 4.1 ตามลำดับ ผลการศึกษาค่า pH ของน้ำย้อมครั้งที่ผสมน้ำใบพลองเหมือดและน้ำใบเหมือด มีค่าเท่ากัน คือ 3.5 และ 3.6 ใน อัตราส่วนครั้ง 3 กรัม และ 4 กรัม ตามลำดับ และมีค่า λ_{max} ใกล้เคียงกัน ในช่วง 520.0-521.0 nm และ 488.0-489.5 nm ตามลำดับ เมื่อนำไปย้อม เส้นไหมมีสีแดงเข้มใกล้เคียงกัน ให้สี PANTONE 19-1762 TP crimson และศึกษาความคงทนของสีที่ติดเส้นไหม อัตราส่วนที่เหมาะสม คือ อัตราส่วน



ปฏิรูปการเรียนรู้ด้วยการศึกษา และพัฒนาภูมิปัญญา ท้องถิ่นข้าวหลามบ้านท่าศิลา ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์

Learning Reformation of Local Wisdom Education and
Development about Khowlam at Ban-Tha-Silar Village,
Thatoom District, Surin Province

ปราดา บุญเลิศ¹⁾ อาทิตยา วิรัตน์ไชย¹⁾ สุทธิมล นันทนาม¹⁾ วราภรณ์ ขางงาม¹⁾ สุขใจ สมพงษ์พันธุ์²⁾
ผู้วิจัย¹⁾ หัวหน้าโครงการ²⁾

สาขาวิชาเคมี ภาควิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

E-mail : pimsurin@hotmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา สำรวจ รวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามบ้านท่าศิลา ทดลองทำ ข้าวหลามและวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของข้าวหลาม พบว่า บ้านท่าศิลาเป็นหมู่บ้านขนาดเล็ก มีจำนวนประชากร 356 คน มีอาชีพหลักทำนา และอาชีพรองทำข้าวหลามขาย ผลการศึกษารวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวหลามมี 9 เรื่อง การทดลองทำข้าวหลามสูตรถั่วดำอย่างเดียว และสูตรถั่วดำผสมกระบอก 3 แบบ 1) กระบอกชั้นใหญ่ 2) กระบอกชั้นเล็ก 3) กระบอกเชื่อม พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจมาก โดยเฉพาะถั่วดำผสมกระบอกเชื่อม ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหาร หาโปรตีนโดยวิธีเจลดาคัลล์ ไขมันด้วยตัวทำละลายอินทรีย์ คาร์โบไฮเดรตด้วยการหักลบความชื้น เถ้า แมกนีเซียมด้วยเครื่องอะตอมมิกแอพซอร์พชันสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ พบว่าทั้ง 4 สูตร สูตรถั่วดำผสมกระบอกเชื่อมมีแมกนีเซียมสูงสุด 0.3216 กรัม/กระบอก ซึ่งถ้าทานข้าวหลามวันละ 2 กระบอก จะได้รับแมกนีเซียมเพียงพอที่ร่างกายต้องการ (350 กรัม) ผลวิเคราะห์โดยรวม พบว่าข้าวหลามทั้ง 4 สูตร ใน 1 กระบอกมีคาร์โบไฮเดรต 54.6168 – 56.7888 กรัม รองลงมา คือ ความชื้น 44.6136 – 46.9904 กรัม โปรตีน 7.4880 – 10.9800 กรัม ไขมัน 6.5472 – 7.4904 กรัม เถ้า 1.4424 – 2.3088 กรัม และแมกนีเซียม 0.2232 – 0.3216 กรัม ตามลำดับ การปฏิรูปการเรียนรู้

ด้วยการศึกษและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลาม บ้านท่าศิลา ทำให้ได้ฝึกทักษะการสัมภาษณ์ การเก็บข้อมูล การทำงานร่วมกับชุมชน ทำให้ได้ทักษะการคิด การนำเสนอ และการใช้ทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และสร้างความภาคภูมิใจที่ได้เรียนรู้วัฒนธรรม การดำรงชีวิตของชุมชนที่ดำรง และได้เรียนรู้การทำข้าวหลามด้วยตนเอง เห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวหลามบ้านท่าศิลา นอกจากนี้ทุกคนเห็นว่าควรมีการฟื้นฟูประเพณีข้าวหลามบ้านท่าศิลา

คำสำคัญ ภูมิปัญญา การวิเคราะห์ ข้าวหลาม การศึกษา สุรินทร์





เพศและการงอกของตาล

Sex and Germination of *Borassus flabellifer* L.

บรรพต อินทะนันชัย¹⁾ สุรัชย์ จันทร์หงส์¹⁾ สุรศักดิ์ วิเวก¹⁾

สุลัภยณา หินทอง¹⁾ บุญสนอง ช่วยแก้ว^{*2)}

ผู้วิจัย¹⁾ หัวหน้าโครงการ^{*2)}

1) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

2) สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

E-mail : bsnc@hotmai.com

บทคัดย่อ

ตาล พืชวงศ์ปาล์ม (Arecaceae) ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเพศ การงอก และการศึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงเอ็มบริโอตาลในสภาพปลอดเชื้อ ผลการศึกษาพบว่าตาลร้อยละ 50 ออกดอกเมื่ออายุ 15 ปี ในพื้นที่ชุ่มชื้นและอุดมสมบูรณ์มีอัตราส่วนต้นเพศเมียต่อเพศผู้ 1:1 ส่วนในพื้นที่แห้งแล้งและอุดมสมบูรณ์น้อยจะมีต้นเพศผู้มากกว่า ตาลงอกแบบระยะไกล (remote germination) โดยสร้างก้านใบเลี้ยง (cotyledonary petiole) ที่มีต้นอ่อนและรากแรกเกิด (radicle) ออกจากเมล็ด แล้วสร้างยอดแรกเกิด (plumule) ออกจากกาบใบเลี้ยง (cotyledonary sheath) แล้วเกิดใบจริง (eophyll) ขึ้นที่หลังใบเลี้ยงในเมล็ด (haustorium) ดูดอาหารจากเอนโดสเปิร์ม (endosperm) ไปให้ต้นอ่อน การเพาะเลี้ยงเอ็มบริโอตาลในสภาพปลอดเชื้อบนอาหารและสภาพแสงต่างกันพบว่า แสงสีขาวอมบรีโอเจริญเติบโตดีกว่าแสงสีแดง และเอ็มบริโอบนอาหารสูตร Y3 เจริญเติบโตดีที่สุด จากการศึกษาสรุปได้ว่าตาลออกดอกเมื่ออายุประมาณ 15 ปี ในพื้นที่อุดมสมบูรณ์ ตาลอัตราส่วนเพศเมียต่อเพศผู้ 1:1 ตาลงอกแบบระยะไกล (remote germination) แสงสีขาวและอาหารสูตร Y3 เหมาะต่อการเพาะเลี้ยงเอ็มบริโอตาลในสภาพปลอดเชื้อ

คำสำคัญ ตาล เพศ การงอก





กระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นภูมิปัญญา ตาลโตนด กรณีศึกษาชุมชนถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี

Win50075

The Curriculum Development of Local Wisdom Associated with Sugar Palm Trees : A Case Study in the Community of Thumrong, Petchaburi Province.

พรทิยา เรืองจ้อย สุนิษา หุ่นพวง พงศ์เทพ สำเภาแก้ว สมพร ประกอบชาติ
สาขาสังคมศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

บทคัดย่อ

ต้นตาลหรือตาลโตนดเป็นพืชสำคัญในพุทธศาสนาอันเป็นที่มาของตาลปัตรในการทำพิธีกรรมต่างๆของพระสงฆ์ตั้งแต่โบราณกาล ตาลโตนดเป็นพืชที่มีมากจนเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีดังปรากฏในภาพตราประจำจังหวัด ก่อให้เกิดการคิดค้นภูมิปัญญาหลากหลายสาขาเพื่อใช้ประโยชน์จากตาลโตนดตั้งแต่ปลายรากถึงปลายใบ แต่การพัฒนาทางเศรษฐกิจที่มุ่งเน้นการเพิ่มรายได้ได้ส่งผลกระทบต่อการใช้ที่ดินและการสืบทอดภูมิปัญญาจากตาลโตนด จำนวนต้นตาลของจังหวัดเพชรบุรีลดลงอย่างรวดเร็วรวมทั้งขาดการสืบทอดภูมิปัญญาจากตาลโตนด อาทิ การปลูกตาล การขึ้นตาล การเกี่ยวตาล ฯลฯ ให้กับคนรุ่นหลังทำให้คณะผู้วิจัยเกิดความสนใจที่จะศึกษาปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นดังกล่าวเพื่อหาแนวทางในการมีส่วนร่วมแก้ปัญหา

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพและความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นภูมิปัญญาตาลโตนด ตลอดจนแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นที่สอดคล้องกับกลุ่มสาระสังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรมในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานจากกรณีศึกษาของชุมชนถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

ผลที่ได้จากการศึกษา ทำให้ทราบว่าชุมชนถ้ำรงค์เป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีการตั้งถิ่นฐานมาตั้งแต่ยุคทวารวดี (ประมาณ พ.ศ. 1100 - 1600) มีศักยภาพสูงทั้งทางทรัพยากรชีวภาพตาลโตนด ได้แก่ สวนตาลขนาดใหญ่ที่บ้านม่วงงามและภูมิปัญญาจากตาลโตนดหลายสาขา อาทิ ที่อยู่อาศัย อาหารคาวหวาน หัตถกรรมและการละเล่นพื้นบ้านจากตาลโตนด แต่ในปัจจุบัน

ประสบปัญหาการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นตาลโตนดเช่นเดียวกัน การสำรวจรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาจากตาลโตนดได้ข้อสรุปที่สำคัญ 12 ประเด็น ประกอบด้วย ความเป็นมาและความสำคัญของตาลโตนด ลักษณะทางธรรมชาติของตาลโตนด ตาลโตนดกับเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี ชุมชนถ้ำรงค์กับภูมิปัญญาตาลโตนด การปลูกตาลโตนดและการดูแลรักษา อาหารและยาจากตาลโตนด เครื่องเรือนเครื่องใช้จากตาลโตนด หัตถกรรมพื้นบ้านจากตาลโตนด การละเล่นพื้นบ้านจากตาลโตนด ภาษาถิ่นวรรณกรรมและความเชื่อจากตาลโตนด ตลอดจนการอนุรักษ์และการสืบสานภูมิปัญญาจากตาลโตนด นอกจากนี้ยังได้กรอบแนวคิดในกระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นภูมิปัญญาตาลโตนดในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานของกลุ่มสาระสังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม 6 ขั้นตอน ประกอบด้วย การจัดทำโครงสร้างของหลักสูตร การจัดทำสาระการเรียนรู้ การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ การปฏิบัติการตามแผน การประเมินผลการปฏิบัติและปรับปรุงประสิทธิภาพ รวมทั้งการประชาสัมพันธ์เผยแพร่เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือ

คำสำคัญ หลักสูตรท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตาลโตนด การจัดการความรู้ ชุมชน





คณิตศาสตร์กับภูมิปัญญาตาลโตนด กรณีศึกษา ชุมชนถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี

Mathematics Lesson of Local Wisdom of Borassus Flabellifer L.
: A Case Study in the Community of Thumrong,
Phetchaburi Province

เอก ปิ่นสันเทียะ จุฑาภรณ์ เจริญศรี ศิริภา ทองใบ ณรงค์ ไกรเนตร
สาขาคณิตศาสตร์และสถิติ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

บทคัดย่อ

บทเรียนคณิตศาสตร์ท้องถิ่น “คณิตศาสตร์กับภูมิปัญญาตาลโตนด” กรณีศึกษาชุมชนถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคณิตศาสตร์ที่ชาวบ้านถ้ำรงค์นำมาใช้ในภูมิปัญญาตาลโตนด ได้สาระและหน่วยการเรียนรู้คณิตศาสตร์ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชนในการนำไปสร้างบทเรียนท้องถิ่น และจัดการความรู้เชื่อมโยงจากปราชญ์ชาวบ้านสู่การเรียนการสอนในระบบของโรงเรียน โดยมีการดำเนินการวิจัยเชิงปฏิบัติการโดยใช้เทคนิควิธีวิจัยแบบมีส่วนร่วม/PAR (Participatory Action Research) ซึ่งเป็นการวิจัยที่มีนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี สมาชิกของชุมชนและองค์กรที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการศึกษาและรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ และถอดความรู้จากชุมชน โดยศึกษาบริบทของชุมชนภูมิปัญญาตาลโตนด และคณิตศาสตร์ที่มีอยู่ในภูมิปัญญาตาลโตนดเพื่อนำมาสร้างบทเรียนคณิตศาสตร์ท้องถิ่น ซึ่งจากการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาตาลโตนดที่พบในชุมชนถ้ำรงค์ มีการปลูกตาล การทำน้ำตาล การทำอาหารคาวหวานจากตาล และผลิตภัณฑ์เครื่องใช้จากตาลโตนด คณิตศาสตร์ที่พบในภูมิปัญญาตาลโตนดในชุมชนถ้ำรงค์จังหวัดเพชรบุรี โดยใช้สาระการเรียนรู้คณิตศาสตร์ในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน ช่วงชั้นที่ 3 เป็นเกณฑ์จัดพบว่าคณิตศาสตร์อยู่ในภูมิปัญญาตาลโตนดทุกสาระการเรียนรู้ ดังนี้คือ สาระที่ 1 จำนวนและการดำเนินการ สาระที่ 2 การวัด สาระที่ 3 เรขาคณิต สาระที่ 4 พีชคณิต สาระที่ 5 การวิเคราะห์ข้อมูลและความน่าจะเป็น สาระที่ 6 ทักษะ / กระบวนการทางคณิตศาสตร์ และได้หน่วยการเรียนรู้คณิตศาสตร์ 5 หน่วยคือ 1) มาปลูกตาลล้านต้นกัน 2) น้ำตาลโตนดเมืองเพชร 3) สนุกคิดกับผลิตภัณฑ์จากตาล 4) คลังข้อมูล



บทเรียนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่น เกี่ยวกับยางนา ตำบลถ้ำรงค์

Scientific Lesson of Yang-Na at Tumrong District

รัตชัย จิตต์อุทิศ¹⁾ วิษุกร ฤกษ์ดี¹⁾ จิรณัฐ ทางมีศรี¹⁾ ทวีพร เนียมมาลัย²⁾ กฤษณะ พวงระย้า²⁾

1) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

2) สาขาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี *

E-mail : taweepor-chem@hotmail.com

บทคัดย่อ

ตำบลถ้ำรงค์ซึ่งในอดีตเคยมีป่ายางนาผืนใหญ่ ประสบปัญหาถูกประชาชนตัดทำลายไปใช้ประโยชน์และต้องการพื้นที่อยู่อาศัยและทำสวนทำไร่ งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทและองค์ความรู้ของชุมชนตำบลถ้ำรงค์เกี่ยวกับยางนา และเพื่อสร้างบทเรียนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่นเกี่ยวกับยางนาให้นักศึกษา นักเรียน และชุมชนได้เรียนรู้ รวมทั้งปลูกจิตสำนึกให้คนในชุมชนอนุรักษ์ยางนา ใช้กระบวนการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ผลการวิจัย พบว่าในอดีตตำบลถ้ำรงค์มีป่ายางนาอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติเขาถ้ำรงค์ – หนองช้างตาย มีความอุดมสมบูรณ์สูง จึงมีสัตว์ป่านานาชนิดอาศัยอยู่ ได้แก่ ช้าง เสือ เก้ง กวาง นกเงือก นกปากห่าง นกอีดู่ ค้างคาว กระรอก กระแต บ่าง และชะนี แต่ปัจจุบันพบเฉพาะ กระรอก กระแต และค้างคาว ในอดีตมีเห็ดนานาชนิดและมีจำนวนมาก ได้แก่ เห็ดยาง เห็ดระโงก เห็ดเผาะ เห็ดไข่ เห็ดขี้หมาและเห็ดเมา ปัจจุบันพบเฉพาะเห็ดยางและเห็ดเมาแต่มีจำนวนน้อยลง ผลการสำรวจการออกตามธรรมชาติของเมล็ดยางนา พบว่าเมล็ดยางนาสามารถงอกได้เองตามธรรมชาติบริเวณรอบสระใหญ่ในตำบลถ้ำรงค์แต่ไม่พบกล้าไม้(seedling)ทั้งบริเวณรอบสระใหญ่และในพื้นที่ของเกษตรกร เพราะเกษตรกรตัดหรือถอนออกเพื่อมิให้เกิดขวางการทำการเกษตร และมีวัวคอยกีดกันยอดอ่อนจนไม่สามารถเติบโตได้ ในปี พ.ศ. 2550 ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำรงค์ ครู นักเรียน โรงเรียนวัดถ้ำรงค์ ประชาชนตำบลถ้ำรงค์ และคณะวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีได้ร่วมมือกันปลูกและดูแลกล้าไม้ยางนาที่บริเวณรอบสระใหญ่ 200 ต้น และศึกษาการเจริญเติบโตของกล้ายางนาที่รดด้วยน้ำจากสระใหญ่ เปรียบเทียบกับที่รดด้วยน้ำหมักชีวภาพ ในระยะเวลา 6 เดือน พบว่ากล้ายางนาที่รดด้วยน้ำจากสระใหญ่มีความสูงเพิ่มขึ้น 14.5 – 18.0

ชม. กล้ายางนาที่รดด้วยน้ำหมักชีวภาพมีความสูงเพิ่มขึ้น 9.0 – 13.5 ซม. ปัจจุบันยางนาคั้งเดิมในตำบลถ้ำรงค์มี 497 ต้น พบขึ้นอยู่เป็นกลุ่มๆละ 3 – 4 ต้น ระยะระหว่างต้นที่ใกล้ที่สุดประมาณ 2 ฟุต ลักษณะทางสัณฐานวิทยาพบว่า ยางนาเป็นไม้ขนาดใหญ่ ลำต้นเปลาตรง เปลือกต้นมีสีเทาปนขาว โคนเป็นพูพอน ใบเดี่ยวเรียงแบบสลับ ใบรูปไข่แกมรูปหอก ดอกเป็นสีชมพู ออกเป็นช่อสั้นๆ ตามง่ามใบและตอนปลายกิ่ง ผลกลม มีปีกยาว 2 ปีก ปีกสั้น 3 ปีก เป็นส่วนใหญ่ และพบผลที่มีปีกยาว 3 ปีก ปีกสั้น 2 ปีกบ้าง แต่พบน้อยมาก ต้นไม้ยางนาอายุมาก (tree) มีความสูง 18 – 30 เมตร ต้นไม้ยางนาหนุ่ม (sapling) มีความสูง 12 – 22 เมตร สถานที่พบอยู่ในป่าสงวนแห่งชาติเขาถ้ำรงค์ – หนองช้างตาย 349 ต้น อยู่รอบนอกเขตป่าสงวนแห่งชาติดังกล่าว 148 ต้น เมื่อจำแนกตามลักษณะไม้ พบว่าเป็นไม้ที่มีอายุมาก 485 ต้น มีไม้หนุ่ม 12 ต้น เมื่อจำแนกตามสุขภาพไม้ พบไม้ที่กำลังยืนต้นตาย 9 ต้น ที่มีลักษณะเหมาะสมเป็นแม่ไม้ 10 ต้น ที่มีปัญหาควรได้รับการดูแล 44 ต้น เมื่อจำแนกตามการใช้ประโยชน์ พบต้นยางนาที่มีร่องรอยทำได้ 301 ต้น คิดเป็นร้อยละ 60.56 ที่ไม่ได้ทำได้ 196 ต้น คิดเป็นร้อยละ 39.44 และจากการสัมภาษณ์บุคคลภูมิปัญญาในชุมชนเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากยางนาในปัจจุบัน พบว่ามีการใช้น้ำยางทำได้ และใช้ส่วนต่างๆของยางนาในการรักษาโรคซึ่งไม่แพร่หลาย จากสภาพปัญหาที่พบ ได้นำมาเขียนแผนการจัดการเรียนรู้สำหรับนักเรียนระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน 4 แผน ได้แก่ เรื่อง ดอกยางนา การใช้ประโยชน์จากดอกยางนา การตกของเมล็ดยางนา วัสดุทดแทนไม้ฟุกในการทำไม้

คำสำคัญ ยาง ยางนา ตำบลถ้ำรงค์





การศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านในเพลงพื้นบ้าน : กรณีศึกษาชุมชนถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี

จิตขวัญ นิลลักษณ์ สุปราณี ปิ่นคง สายันต์ เดชสายบัว พัทรินทร์ แจ่มจำรูญ
สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

E-mail : pp2522@yahoo.com, ppphd@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านที่ปรากฏในเพลงพื้นบ้าน : กรณีศึกษาชุมชนถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ได้มาจากการลงพื้นที่สำรวจเพลงพื้นบ้านในชุมชนถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 47 เพลง แยกเป็นเพลงพวงมาลัย 23 เพลง เพลงเห่เรือบอก 19 เพลง เพลงกล่อมเด็ก 5 เพลง เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย คือตารางวิเคราะห์ภูมิปัญญาชาวบ้านในเพลงพื้นบ้าน กรณีศึกษาชุมชนถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี โดยอาศัยกรอบแนวคิดของเกียรติก้อง ปิ่นคำ ที่ได้ประยุกต์แนวคิดทางภูมิปัญญาชาวบ้านมาจากมูลนิธิภูมิปัญญาจำนวน 5 ด้าน ประกอบด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการเกษตร ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการผลิตและการบริโภค ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการป้องกันโรคและการรักษา ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี และแนวความคิดทางภูมิปัญญาชาวบ้านขององค์กร สมคะเนย์ อีก 1 ด้าน คือภูมิปัญญาด้านคติ ความเชื่อ และหลักการ รวมเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านทั้งหมด 6 ด้าน

ผลการศึกษาวิจัยพบว่า เพลงพื้นบ้านจำนวน 47 เพลงพบภูมิปัญญาชาวบ้านด้านศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและประเพณีมากที่สุด รองลงมาคือภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการศึกษา อันดับสามภูมิปัญญาชาวบ้านด้านคติความเชื่อ และหลักการ อันดับสี่ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการผลิตและการบริโภค อันดับห้าภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการเกษตร และน้อยที่สุดคือ ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการป้องกันโรคและการรักษา

คำสำคัญ เพลงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาชาวบ้าน ชุมชนถ้ำรงค์





การบริหารการพัฒนาตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง ขององค์กรชุมชนกับองค์การบริหารส่วนตำบล ในลุ่มน้ำแม่ตาล

Development Administration under the Sufficiency
Economic Approach of Community Organizations
and Local Government Organizations among
Mae -Tan Water Shade

กุลธิดา สิงห์สี จาริส พัฒนาศิริ อนงค์ วงศ์दै ชัยวัฒน์ หน่อรัตน์
สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
E-mail : chaiwat_nor@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษาการบริหารการพัฒนาตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงขององค์กรชุมชนกับองค์การบริหารส่วนตำบลในลุ่มน้ำแม่ตาล พบว่า องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) เวียงตาลมีการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบการบริหารจากทั้งหมด 5 ส่วน เพียง 2 ส่วน คือ บทบาท และกิจกรรมภายใต้บริบทแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง 2 โครงการหลัก คือ โครงการพัฒนาหมู่บ้าน/ชุมชนตามปรัชญาแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง (พพพ.) ตั้งแต่ปี 2550 และยุทธศาสตร์ขับเคลื่อนตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง (อยู่ดีมีสุข) ตั้งแต่ปี 2549 โดยทำหน้าที่ประสานงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ในระดับตำบล การประสานในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์/โครงการ ระหว่างชุมชนและอำเภอ การให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการดำเนินโครงการตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงให้หมู่บ้าน/ชุมชน การส่งเสริมการจัดทำแผนของหมู่บ้าน/ชุมชน การพิจารณาก่อนการคัดเลือกโครงการที่เหมาะสมและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ และการสนับสนุนส่งเสริมให้การดำเนินงานตามแผนของชุมชนสำเร็จลุล่วง ส่วนองค์ประกอบบริการอีก 2 ส่วน คือ ด้านโครงสร้าง-บุคลากร และงบประมาณยังใช้รูปแบบเดิมอย่างที่ทำอยู่ในงานประจำ

ส่วนของชุมชนในตำบลเวียงตาลที่ทั้ง 11 หมู่บ้าน บริหารโครงการอยู่ดีมีสุขโดยได้

ทำการประชาคมคัดเลือกโครงการที่ชุมชน/หมู่บ้านเห็นว่าสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของยุทธศาสตร์โดยแต่ละหมู่บ้านเลือกกิจกรรมที่ไม่ซ้ำกัน มีทั้งโครงการที่เริ่มใหม่โดยกลุ่มใหม่และโครงการต่อยอดจากที่มีอยู่แล้วในชุมชน ส่วนโครงการ พพพ. ซึ่งต่อเนื่องจากโครงการพัฒนาศักยภาพหมู่บ้าน (SML) เดิม โครงการมีหลักเกณฑ์ที่จะสนับสนุนงบประมาณแก่หมู่บ้านที่ดำเนินโครงการ SML ได้ผลดี ในด้านการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และเพิ่มผลผลิตแก่ชุมชนและโครงการที่สามารถต่อยอดได้ เช่น โครงการตลาดสด โครงการโรงสีชุมชน กลุ่มเลี้ยงโค เป็นต้น

สรุปการบริหารโครงการของชุมชนภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงทั้ง 2 โครงการ

1. กิจกรรม ที่แสดงความพอประมาณจากการจัดเวทีประชาคมให้เกิดการตัดสินใจเลือกร่วมกันของชุมชนเอง โครงการที่ชุมชนเลือกแสดงถึงความมีเหตุผลของชุมชนโดยจะเลือกกิจกรรมที่ชุมชนสามารถทำได้จริง และ มีความเสี่ยงน้อย โดยอาศัยภูมิคุ้มกันที่ชุมชนมีอยู่ คือ การมีเงินออมเป็นทุนเดิม และมีประสบการณ์มาบ้างแล้ว

2. เงื่อนไข/ผลลัพธ์ด้านฐานความรู้ นั้น ชุมชนมีความรู้ด้านการบริหาร การดำเนินงาน การมีส่วนร่วม การป้องกันและการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นด้วยตนเอง การประสานงาน และการพัฒนาความรู้ เป็นต้น เงื่อนไข/ผลลัพธ์ด้านฐานคุณธรรมนั้น โครงการที่ชุมชนเลือกทำก่อให้เกิดความซื่อสัตย์ มีน้ำใจเกื้อกูล ความรับผิดชอบ และชุมชนก็ได้อาศัยคุณธรรมเหล่านี้ในการบริหารกลุ่ม

3. การบริหารของกลุ่ม ด้านโครงสร้างและบุคลากรนั้น ชุมชนอาศัยผู้นำมีความสามารถ ประสบการณ์ และคุณธรรม มากกว่าเรียนจบสูงๆ ด้านบทบาท ประธาน/กรรมการรับผิดชอบการบริหาร สมาชิกเป็นผู้ผลิตและร่วมลงหุ้น และผลงานของกลุ่มก็เป็นแหล่งเรียนรู้ของคนในชุมชนและคนนอกชุมชนที่มาศึกษาดูงาน เป็นแหล่งสร้างรายได้และความพร้อมเพรียงสามัคคีของคนในชุมชน และด้านระเบียบของกลุ่ม สมาชิกกลุ่มจะร่วมกันกำหนดเพื่อเป็นแนวทางมากกว่าการเอาผิด แบบง่าย ๆ

คำสำคัญ การบริหารการพัฒนา แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง องค์การบริหาร
ส่วนตำบล องค์การชุมชน





สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ชั้น 14 อาคาร เอ็ม เอ็ม ทาวเวอร์ 979 ถนนพหลโยธิน

แขวงสามเสนใน พญาไท กรุงเทพฯ 10400

<http://www.trf.or.th>

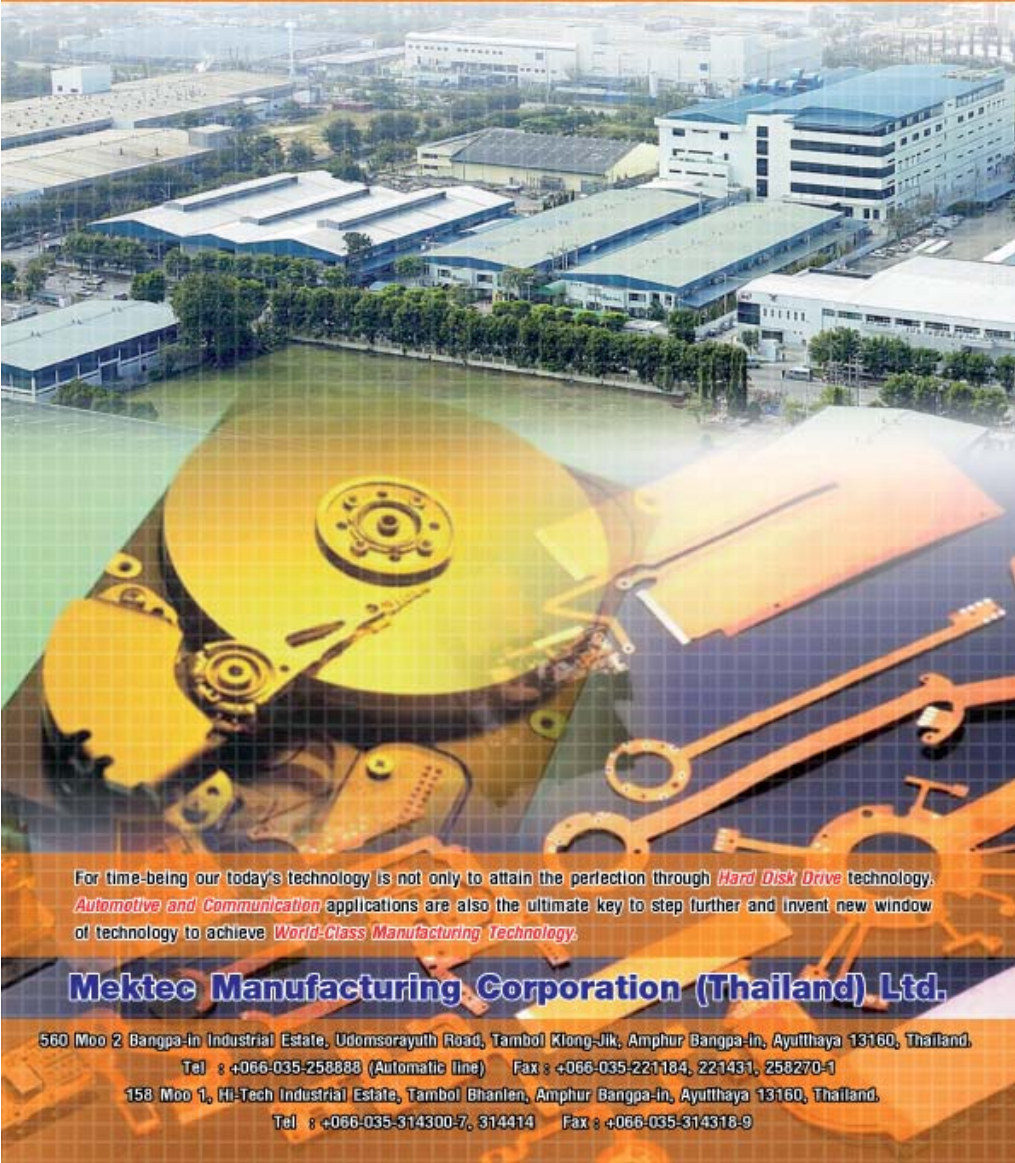
ผู้สนับสนุนการจัดพิมพ์

EnPUS50

MekTEC®

The World's largest Flex and Flip Chip Assembler

ผู้นำด้านการผลิตแผงวงจรไฟฟ้าชนิดบัดหุ่ย่นได้ระดับโลก



For time-being our today's technology is not only to attain the perfection through *Hard Disk Drive* technology. *Automotive and Communication* applications are also the ultimate key to step further and invent new window of technology to achieve *World-Class Manufacturing Technology*.

Mektec Manufacturing Corporation (Thailand) Ltd.

560 Moo 2 Bangpa-in Industrial Estate, Udomsoraryuth Road, Tambol Klong-Jik, Amphur Bangpa-In, Ayutthaya 13160, Thailand.
Tel : +066-035-258888 (Automatic line) Fax : +066-035-221184, 221431, 258270-1

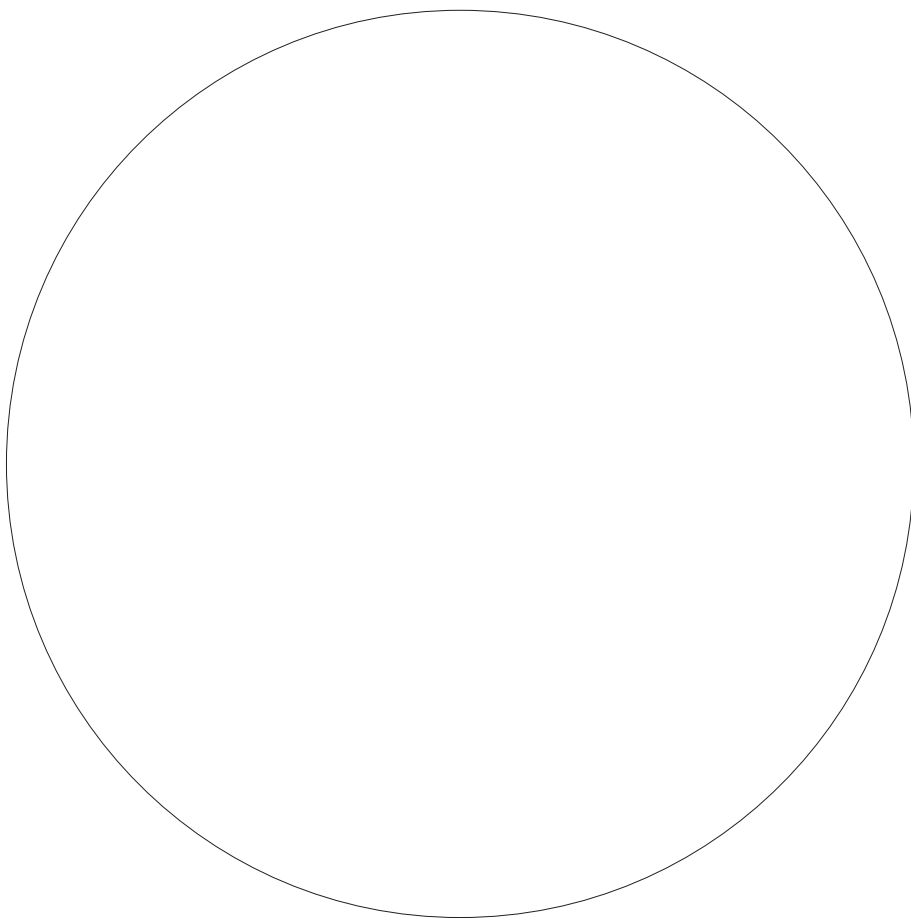
158 Moo 1, Hi-Tech Industrial Estate, Tambol Bhanlen, Amphur Bangpa-In, Ayutthaya 13160, Thailand.
Tel : +066-035-314300-7, 314414 Fax : +066-035-314318-9

ผู้สนับสนุนการจัดพิมพ์

WindowII

การเปิดดูข้อมูลในแผ่น DVD

1. ไฟล์วิดีโอ สามารถเปิดดูได้ทั้งจากเครื่องเล่น DVD ทั่วไป
และเครื่องคอมพิวเตอร์
2. การเปิดดูไฟล์ข้อมูลหนังสือ เปิดดูได้เฉพาะจากเครื่องคอมพิวเตอร์
โดยคลิกขวาที่ DVD ใน My Computer แล้วคลิก Open





สำนักประสานงานโครงการ ABC-PUS/MAG และ IRVE สกว.
ชั้น 16 อาคาร 4 ภาควิชาวิศวกรรมโลหการ
คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
โทรศัพท์/โทรสาร 0-2250-1191, 086-441-6287, 089-026-1120
Email: abc-pusmag@eng.chula.ac.th, trfirve@gmail.com,
trf__abcpusmag@yahoo.com
<http://www.abcpusmag-irve.org>