

## การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวอินทรีย์ในอำเภอพาน จังหวัดเชียงราย

### Value-Added Processing of Organic Rice Products in Phan District, Chiang Rai Province

ณภัทร ทิพย์ศรี<sup>1\*</sup>, ภัทราพร สมเสมอ<sup>2</sup> และเดือนเพ็ญ มะโนเรือง<sup>3</sup>

Naphat Thipsri<sup>1\*</sup>, Pattraporn Somsamer<sup>2</sup> and Dueanpen Manoreang<sup>3</sup>

<sup>1</sup> มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย

<sup>2</sup> มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย

<sup>3</sup> มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย

<sup>1</sup> Rajamangala University of Technology Lanna Chiangrai

<sup>2</sup> Rajamangala University of Technology Lanna Chiangrai

<sup>3</sup> Rajamangala University of Technology Lanna Chiangrai

\* E-mail: naphat6473@gmail.com

*Received July 6, 2023 Revised June 17, 2024 Accepted June 30, 2024*

## บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวอินทรีย์ในอำเภอพาน จังหวัดเชียงราย เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ จำนวน 45 ราย ได้แก่ กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ จำนวน 15 ราย และผู้บริโภคข้าวอินทรีย์ จำนวน 30 ราย และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัย พบว่า กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ทำการปลูกข้าวอินทรีย์ออกจำหน่ายให้กับชุมชน และโรงพยาบาลเป็นส่วนใหญ่ และให้ความสนใจในการแปรรูปข้าวอินทรีย์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปข้าวอินทรีย์จากข้าวกล้องหอมมะลิมาเป็นข้าวผงพร้อมชงดื่มผสมผักแบบผงเพื่อเพิ่มคุณค่าและรสชาติอาหาร เช่น ฟักทอง กล้วยน้ำว่า เป็นต้น ใช้ชงดื่ม รับประทานง่าย ได้ทุกเพศทุกวัย นอกจากนั้นผู้วิจัยยังได้ทำการออกแบบพัฒนาแบรนด์และบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างการจดจำและเพิ่มความโดดเด่น กระตุ้นความสนใจแก่ผู้บริโภคเมื่อพบเห็น โดยผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเพื่อตอบโจทย์กระแสการรักสุขภาพของผู้ที่มีความสนใจและกลุ่มผู้สูงอายุ ซึ่งผลที่ได้จากงานวิจัยครั้งนี้นำไปใช้เป็นแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์และสามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ตลอดจนเป็นการเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันของข้าวอินทรีย์เพิ่มขึ้น

**คำสำคัญ:** การสร้างมูลค่าเพิ่ม, การแปรรูปผลิตภัณฑ์, ข้าวอินทรีย์

## Abstract

The objective of this research was to investigate the creation of added value through the processing of organic rice products in Phan District, Chiang Rai Province. Data were collected from 45 key informants, comprising 15 organic rice farmers and 30 organic rice consumers, representing the target groups for this study. Content analysis was employed to analyze the data. The research findings revealed that a group of organic rice farmers cultivate and sell organic rice primarily to the local community and hospitals. These farmers demonstrate a keen interest in processing organic rice to create added value. This is achieved by transforming jasmine brown rice into ready-to-drink powdered rice mixes, incorporating powdered vegetables such as pumpkin and banana to enhance both nutritional value and flavor. These convenient mixes cater to consumers of all genders and ages. Furthermore, the researchers developed brand designs and packaging to enhance product recognition and stimulate consumer interest. This product aligns with the growing health-consciousness trend, particularly among health-enthusiasts and elderly. The results of this research can serve as a valuable guideline for adding value to organic rice products. This in turn, has the potential to create employment opportunities, generate income, and improve the overall quality of life for farmers, while simultaneously enhancing the competitiveness of organic rice in the market.

**Keyword:** Value-Added Creation, Product Process, Organic Rice

## บทนำ

ข้าวอินทรีย์ (Organic Rice) คือ ข้าวที่ได้จากการผลิตภายใต้ระบบการผลิตข้าวอินทรีย์ ซึ่ง ใช้วัสดุธรรมชาติ ไม่ใช้วัตถุพิษสังเคราะห์และมีการจัดการกับผลิตภัณฑ์โดยเน้นแปรรูปด้วยความระมัดระวังเพื่อรักษาสภาพการเป็นข้าวอินทรีย์และคุณภาพที่มีความเกื้อกูลต่อระบบนิเวศ ทำให้การผลิตข้าวอินทรีย์เป็นระบบการผลิตทางการเกษตรที่เน้นเรื่องของธรรมชาติเป็นสำคัญ (กรมการข้าว, 2563) ขณะเดียวกันในปัจจุบันพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปกระแสด้านความตื่นตัวมีแนวโน้มรักสุขภาพ (Health Conscious) ให้ความ

ใส่ใจในสุขภาพมากขึ้น เช่น การลดอาหารที่มีแป้งและน้ำตาลให้น้อยลง รวมถึงกลุ่มผู้สูงอายุที่เน้นอาหารที่ให้คุณค่าในแง่ที่ช่วยลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคต่าง ๆ เช่น โรคมะเร็ง หัวใจ เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เป็นต้น ดังนั้น ข้าวอินทรีย์จึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่ผู้บริโภคให้ความสนใจรับประทานเพื่อสุขภาพที่แข็งแรงเพิ่มขึ้น กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวจึงริเริ่มทำการเกษตรอินทรีย์เพิ่มขึ้น เนื่องจากข้าวอินทรีย์เป็นพืชทางเศรษฐกิจที่มีความสำคัญและเป็นตลาดที่น่าสนใจต่อความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ การผลิตข้าวอินทรีย์เป็นวิธีการปลูกข้าวที่ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง เป็นการส่งเสริมการใช้สารอินทรีย์ลดการ

ใช้เคมีในการปลูก ช่วยลดภาระต้นทุนการผลิต รวมถึงการเสริมสร้างสุขภาพอนามัยที่แข็งแรงแก่เกษตรกรและผู้บริโภค (อาจริย์ วันเมือง, 2564)

จากยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี โดยมีเป้าหมายการพัฒนาประเทศ “ประเทศไทยมั่นคง ประชาชนมีความสุข เศรษฐกิจพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สังคมเป็นธรรม ฐานทรัพยากรธรรมชาติยั่งยืน” ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การเกษตรสร้างมูลค่า มุ่งเน้นเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น ส่งเสริมการนำอัตลักษณ์พื้นถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยมาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เน้นเกษตรปลอดภัย ให้ความรู้สนับสนุนกลไกตลาดเปลี่ยนผ่านสู่เกษตรอินทรีย์ และยังได้มุ่งเกษตรแปรรูป เพิ่มมูลค่าในผลิตภัณฑ์และสินค้าเกษตรพรีเมียม นอกจากนี้ยุทธศาสตร์ตามแผนพัฒนาจังหวัดเชียงราย พ.ศ. 2561-2564 ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรคุณภาพ มาตรฐานสากล และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยสินค้าเกษตรที่สำคัญของจังหวัดมุ่งให้ความสำคัญกับส่งเสริมการผลิตแบบอินทรีย์ การแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ด้วยเช่นกัน (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงราย, 2565) ขณะเดียวกันตามยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ พ.ศ. 2560-2564 ยังได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่ 2 พัฒนาการผลิตสินค้าและบริการเกษตรอินทรีย์ โดยมีแนวทางเพื่อส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ให้มีความหลากหลายของชนิดสินค้าและผลิตภัณฑ์ สร้างเกษตรกรรุ่นใหม่ให้เข้าสู่ระบบเกษตรอินทรีย์มากขึ้น ตลอดจนเพิ่มขีดความสามารถให้กับเกษตรกร ผู้ผลิต และผู้ให้บริการในการผลิต

แปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรอินทรีย์ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าแผนพัฒนายุทธศาสตร์ข้างต้นได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาภาคการเกษตรเพื่อเกิดประสิทธิภาพกระบวนการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มสูงของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันได้นั่นเอง

จังหวัดเชียงราย เป็นกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน เป็นแหล่งผลิตพืชผลด้านการเกษตรที่สำคัญของประเทศไทย มีสภาพแวดล้อมทางกายภาพและภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมต่อการผลิต โดยเฉพาะการผลิตข้าวคุณภาพดี ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ ข้าวหอมไทย ข้าวเหนียว ข้าวอินทรีย์ เป็นต้น และมีเนื้อที่เพาะปลูกข้าว 1,184,736 ไร่ คิดเป็นลำดับที่ 19 ของประเทศ (สำนักงานสถิติ จังหวัดเชียงราย, 2563 : ออนไลน์) และเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญอันดับแรก คิดเป็นร้อยละ 61 ของพืชเศรษฐกิจทั้งหมดในจังหวัดเชียงราย ขณะเดียวกันอำเภอพาน เป็นอีกหนึ่งอำเภอในจังหวัดเชียงรายที่มีการเพาะปลูกข้าวมากที่สุด และได้รับการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงราย, 2563) และในปัจจุบันได้รับการส่งเสริมให้ปลูกข้าวอินทรีย์เพิ่มขึ้น ซึ่งในช่วงตลอดเวลา 3 ปีที่ผ่านมา ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2560-2562 มีจำนวนผู้ปลูกข้าวอินทรีย์จำนวนทั้งหมด 588 ราย โดยเฉพาะในปีพ.ศ. 2562 ผู้ปลูกเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2561 จาก 145 ราย เป็น 306 ราย จำนวนที่เพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 52.61 (ศูนย์วิจัยข้าวเชียงราย, 2563) ซึ่งจะเห็นได้ว่าจำนวนผู้ปลูกข้าวอินทรีย์เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องและได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานของ

ภาครัฐในการปลูกข้าวอินทรีย์ให้ได้ตามมาตรฐาน ทั้งนี้จากปริมาณผลผลิตเพิ่มขึ้น ประกอบกับ กระแสพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปในความ ตื่นตัวให้ความใส่ใจกับสุขภาพมากขึ้น ข้าวอินทรีย์ จึงเป็นอีกทางเลือกที่ได้รับความสนใจในการ บริโภค และเพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ ผลิตรภัณฑ์และเพื่อเป็นการตอบสนองความ ต้องการของผู้บริโภคอย่างสูงสุด การพัฒนา นวัตกรรมหรือการแปรรูปผลิตภัณฑ์จึงเป็นวิธีการสู่ การเพิ่มมูลค่าและเพิ่มโอกาสทางการตลาดของ ผลิตรภัณฑ์ข้าวอินทรีย์เพื่อนำไปสู่ขีดความสามารถ ทางการแข่งขันต่อไป

จากความสำเร็จที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัย จึงศึกษาวิจัยเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวอินทรีย์ในอำเภอพาน จังหวัด เชียงราย ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการวิจัยชุดแนวทางการ พัฒนาประสิทธิภาพห่วงโซ่อุปทานข้าวอินทรีย์เพื่อ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของกลุ่ม เกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ในอำเภอพาน จังหวัด เชียงราย ทั้งนี้ผลที่ได้จากการศึกษาวิจัยครั้งนี้ นำไปใช้เป็นแนวทางในการวางแผนและพัฒนา ยกระดับผลิตรภัณฑ์แปรรูปข้าวอินทรีย์เพื่อให้เกิด มูลค่าเพิ่มขึ้นจากการแปรรูปผลิตรภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ ในอำเภอพาน จังหวัดเชียงราย ซึ่งนำไปสู่ขีด ความสามารถทางการแข่งขันในการปลูกข้าว อินทรีย์ และนำไปสู่การเพิ่มขึ้นของรายได้ ยกระดับ คุณภาพชีวิตที่ดีของเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ใน อำเภอพาน จังหวัดเชียงรายตลอดจนการสร้าง เกษตรกรให้เป็นผู้ประกอบการใหม่เพิ่มขึ้น และ สร้างโอกาสทางการตลาดต่อไป

## วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการ แปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวอินทรีย์ในอำเภอพาน จังหวัดเชียงราย

## วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

### 1. แนวคิดเกี่ยวกับข้าวอินทรีย์

การปลูกข้าวอินทรีย์หรือการทำนาข้าว ปลอดสารพิษ เป็นการปลูกข้าวแนวใหม่โดยยึด ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้ได้มาซึ่งข้าวที่ ปลอดภัย ไร้สารพิษ รักษาสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ แข็งแรง ปราศจากหรือมี โรคภัยน้อยที่สุด ซึ่งหลักการของการผลิตข้าวอินทรีย์ เป็นระบบการผลิตทางการเกษตรที่เน้นเรื่องของ ธรรมชาติเป็นสำคัญ ได้แก่ การอนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติ การฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ ของธรรมชาติ การรักษาสมดุลธรรมชาติ และการ ใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ เพื่อการผลิตอย่างยั่งยืน เป็นระบบการผลิตข้าวที่ไม่ใช้สารเคมีทาง การเกษตรทุกชนิด เป็นต้นว่า ปุ๋ยเคมี สารควบคุม การเจริญเติบโต สารควบคุมและกำจัดวัชพืช สาร ป้องกันกำจัดโรค แมลง และศัตรูศัตรูข้าว ตลอดจน สารเคมีที่ใช้รมเพื่อป้องกันกำจัดแมลงศัตรูข้าวใน โรงเก็บ

ข้าวอินทรีย์ คือ ข้าวที่ได้จากการผลิต ภายใตระบบการผลิตข้าวอินทรีย์ซึ่งมีการจัดการ การผลิตข้าวที่เกื้อกูลต่อระบบนิเวศรวมถึงความ หลากหลายทางชีวภาพ เน้นใช้วัสดุธรรมชาติ ไม่ใช่ วัตถุสังเคราะห์และมีการจัดการกับผลิตรภัณฑ์ โดยเน้นการแปรรูปด้วยความระมัดระวังเพื่อรักษา สภาพการเป็นข้าวอินทรีย์และคุณภาพที่สำคัญของ

ผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ (กรมการข้าว, 2563) ทั้งนี้ ขั้นตอนการผลิตข้าวอินทรีย์ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

#### (1) ข้าวอินทรีย์วิถีพื้นบ้าน

เป็นระบบการผลิตข้าวที่ไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตรทุกชนิด เช่น ปุ๋ยเคมี สารควบคุมการเจริญเติบโตสารควบคุมและกำจัดวัชพืช สารป้องกันกำจัดโรคแมลงและศัตรูศัตรูข้าว ตลอดจนสารเคมีที่ใช้รมเพื่อป้องกันกำจัดแมลงศัตรูข้าวในโรงเก็บ การผลิตข้าวอินทรีย์นอกจากจะทำให้ผลผลิตข้าวมีคุณภาพ ปลอดภัยจากสารพิษแล้วยังเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเป็นการพัฒนาการเกษตรแบบยั่งยืน

#### (2) ข้าวอินทรีย์มาตรฐานสากล

การผลิตข้าวอินทรีย์มาตรฐานสากล มีกระบวนการผลิตการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตภัณฑ์อินทรีย์ และห้ามใช้สิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุในกระบวนการผลิตและแปรรูปข้าวอินทรีย์ ซึ่งผู้ผลิตและผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามเพื่อให้ได้รับการรับรอง มี

### 2. แนวคิดเกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร

การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร หมายถึง การนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปจากลักษณะเดิมไปเป็นกระบวนการผลิตไม่ซับซ้อนหรือการแปรรูปตามธรรมชาติให้แตกต่างไปจากเดิมเพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค (กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2562)

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (2561) ได้กล่าวว่า การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร หมายถึง การนำผลผลิตทางการ

เกษตรมาแปรรูปจากลักษณะเดิมไปเป็นกระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน ซึ่งอาจเกิดจากการแปรรูปตามธรรมชาติให้ต่างไปจากเดิมเพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งมีทั้งสินค้าเกษตรด้านที่ไม่อาหารและด้านอาหาร

โดยด้านอาหารจะมีกระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องทำให้สินค้ามีราคาและมูลค่ามากกว่าที่เคยมี ลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด ช่วยส่งเสริมให้เกิดอาชีพ ค่าใช้จ่ายในการขนส่งสินค้าเกษตรลดลงเพราะสินค้าเกษตรมีลักษณะที่ใหญ่และกินเนื้อที่มาก (Bulky) จึงทำให้ค่าใช้จ่ายในการขนส่งสินค้าเกษตรเป็นรายการหนึ่งที่สำคัญของต้นทุนการตลาด การแปรรูปก่อให้เกิดธุรกิจต่อเนื่อง เช่น โรงงานน้ำตาล ผลิตภัณฑ์หลักของโรงงานคือน้ำตาล ตามด้วยผลพลอยได้ ได้แก่ ชานอ้อยสามารถนำไปใช้เป็นเชื้อเพลิง วัตถุดิบในการผลิตเอ็กกระดาศและไม้อัด เป็นการส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มจากสินค้าเกษตรไปสู่การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ ได้แก่

(1) การอบ หรือตากแห้ง เป็นกรรมวิธีในการถนอมอาหารชนิดหนึ่ง ซึ่งทำให้สามารถเก็บอาหารไว้ได้นานขึ้น เช่น กุ้งแห้ง ลำไยอบแห้ง

(2) การเผา คั่ว หรือทอด ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค เช่น น้ำพริก

(3) การแช่แข็ง เช่น ข้าวแกงทอด กุ้งสำเร็จรูปเป็นอาหารในลักษณะแช่แข็ง

(4) การทำเค็ม โดยหมักเกลือ อาจนำไป ผึ่งแดดหรือไม่ก็ได้ เช่น หัวไชโป้ว ปลาเค็ม

(5) การหมัก เช่น ปลาร้า น้ำปลา เต้าเจี้ยว

(6) การดอง เช่น ขิงดอง มะม่วงดอง

(7) การทำให้แห้งโดยอาศัยธรรมชาติ อาศัยการผึ่งลม เช่น ปลา เนื้อสัตว์ เมล็ดธัญพืช ผลไม้ เช่น ฝรั่ง กุ้งแห้ง ผัก เป็นวิธีการต้องอาศัยแสงแดดเพียงพอ ต้นทุนต่ำแต่อาจทำให้อาหารแห้งไม่ต่อเนื่องเป็นผลทำให้อาหารเน่าเสียระหว่างการรอตากแดดครั้งต่อไป

(8) การฉายรังสีอาหาร เป็นการนำอาหารไปรับรังสีจากต้นกำเนิดรังสี ในปริมาณที่เหมาะสม รังสีที่ใช้ฉายอาหาร ได้แก่ รังสีแกมมา รังสีเอกซ์ และรังสีอิเล็กตรอน มีลักษณะเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า มีความยาวคลื่นสั้น มีอำนาจทะลุทะลวงผ่านวัตถุได้สูง สามารถใช้ทำลายจุลินทรีย์พยาธิ และแมลงที่ปนเปื้อนมาในอาหารได้ โดยอุณหภูมิของอาหารไม่เปลี่ยนแปลง เมื่อรังสีผ่านไปวัตถุใด จะไม่ทำให้วัตถุนั้นเกิดเป็นสารรังสีขึ้น ดังนั้น อาหารที่ผ่านการฉายรังสี จึงไม่มีรังสีตกค้าง และไม่มีการสะสมของรังสีเกิดขึ้น การถนอมอาหารโดยใช้รังสี เช่น ผลิตภัณฑ์แฮมที่ฉายรังสี

การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร มีหลายวิธี ได้แก่ (กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2562)

(1) การสร้างแบรนด์ คือมีตราสินค้าหรือเครื่องหมายของสินค้า ทำให้เรามีความภาคภูมิใจในสินค้าและเกิดความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาสินค้าทำให้เกิดความเป็นเอกลักษณ์ และลดการเลียนแบบสินค้า ทำให้ผู้ซื้อจดจำสินค้าของเราได้

(2) หาทาเลือกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์ เช่น การลดภาวะโลกร้อน เป็นกระบวนการผลิตที่ช่วยลดก๊าซเรือนกระจกหรือมีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในปริมาณต่ำ รวมถึงเป็นแนวทางในการเลือกซื้อสินค้าที่จะช่วยลดภาวะโลกร้อน อีกทั้งยังเป็นการเตรียมความพร้อมและตั้งรับให้กับ

ภาคอุตสาหกรรมการผลิตในการส่งออกสินค้าไปยังตลาดต่างประเทศที่มีมาตรการการกีดกันทางการค้า

(3) บรรจุภัณฑ์สร้างสรรค์ คือ บรรจุภัณฑ์ที่มีการออกแบบโดยอาศัยเทคโนโลยีและแนวคิดสร้างสรรค์ ซึ่งมีองค์ประกอบ 3 ส่วน คือ ส่วนประโยชน์ต่อการใช้งาน ส่วนให้ความรู้สึกถึงอารมณ์ผู้บริโภค เช่น บรรจุภัณฑ์ชานอ้อยเพื่อสิ่งแวดล้อม โดยนำกากอ้อยที่เหลือใช้ในโรงงานผลิตน้ำตาลมาพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารเพื่อทดแทนบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่ใช้โฟม เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นการช่วยป้องกันปัญหาผลผลิตล้นตลาด หรือผลผลิตตกเกรดไม่ได้ขนาดตามที่ลูกค้าต้องการ ทำให้สามารถยกระดับราคาผลผลิตไม่ให้ตกต่ำ และการสร้างมูลค่าให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร หรือวัตถุดิบอาหาร จะทำให้สามารถขยายตลาดการค้าออกไปสู่ต่างประเทศจะช่วยเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ประเทศได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรมีหลายขั้นตอน หลายรูปแบบ สิ่งสำคัญต้องมีความอร่อยรสชาติดี ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปสามารถทำรายได้ให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการเป็นอย่างดี (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2563: ออนไลน์)

### 3. แนวคิดเกี่ยวกับการแปรรูปข้าว

แนวโน้มตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวของไทยในภาพรวมตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป โดยศูนย์วิจัยกสิกรไทย (2563) กล่าวว่า สัดส่วนมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ข้าวอยู่ที่ร้อยละ



1.9 จากมูลค่าส่งออกผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปทั้งหมด ซึ่งเป็นสินค้าที่ติด 1 ใน 10 อันดับของการส่งออกผลิตภัณฑ์เกษตรทั้งหมดมาโดยตลอดและสร้างรายได้จากการส่งออกโดยเฉลี่ยราว 300 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ต่อปี และในช่วง 3 เดือนแรกของปี 2561 ไทยมีมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวอยู่ที่ 81.6 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ หรือขยายตัวร้อยละ 6.9 (YoY) นับเป็นสัญญาณที่ดีที่การส่งออกผลิตภัณฑ์ข้าวในปี 2561 น่าจะให้ภาพที่ดีได้ โดยศูนย์วิจัยกสิกรไทย คาดว่า ในปี 2561 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวอาจอยู่ที่ 350 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ หรือขยายตัวร้อยละ 10.2 (YoY) โดยมีปัจจัยสนับสนุนจากความต้องการของต่างประเทศที่มีรองรับในกลุ่มประเทศเอเชียที่นิยมบริโภคข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าวเป็นหลักอย่างมาเลเซีย จีน ฮองกง รวมถึงสหรัฐอเมริกา สอดคล้องกับไลฟ์สไตล์คนเมือง การขยายตัวของชนชั้นกลาง และกระแสการรักสุขภาพ ตลอดจนด้านอุปทานก็มีผลผลิตข้าวในประเทศจำนวนมาก

การแปรรูปข้าวในเบื้องต้นของปี 2561 ไทยส่งออกขนมปังกรอบ แป้งข้าวเหนียว เส้นหมี่ กว๊านเตี๋ย และแป้งข้าวเจ้า ซึ่งเป็นการพัฒนาสินค้าแปรรูปข้าวชั้นกลาง และเพื่อยกระดับไปสู่ผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวชั้นปลาย เช่น อาหารสำเร็จรูปหรืออาหารพร้อมทาน น่าจะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าส่งออกข้าวแปรรูป แต่ต้องมีการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า ทั้งนี้โอกาสของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว ประกอบด้วย 4 โอกาสสำคัญของธุรกิจ SME ได้แก่ เทรนด์สุขภาพและผู้สูงอายุ ความเร่งรีบของสังคมเมือง การเน้นคุณภาพและความปลอดภัย และความ

ต้องการที่หลากหลาย ดังนั้น พฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปนับเป็นโอกาสสำคัญที่ช่วยหนุนผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวเพื่อตอบโจทย์รูปแบบการบริโภคของผู้บริโภคที่หลากหลาย และมีความเฉพาะกลุ่มมากขึ้น (Niche Market)

## วิธีการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Research) ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลที่เป็นกลุ่มเป้าหมายในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ในอำเภอฟาน จังหวัดเชียงราย จำนวน 15 คน ที่เป็นอาสาสมัครเข้าร่วมกิจกรรม และผู้บริโภคข้าวอินทรีย์ จำนวน 30 คน โดยคัดเลือกจากบุคคลที่เคยบริโภคข้าวอินทรีย์หรืออาหารที่ผลิตจากข้าวอินทรีย์มาเป็นผู้ให้ข้อมูล ซึ่งเป็นขนาดตัวอย่างที่เหมาะสมให้ข้อมูลจนอิ่มตัวได้ (ประไพพิมพ์ สุธีวสินนท์, 2559)

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ใช้สำหรับสัมภาษณ์กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ในอำเภอฟาน จังหวัดเชียงราย และกลุ่มผู้บริโภคผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวอินทรีย์ ในอำเภอฟาน จังหวัดเชียงราย เพื่อทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการปลูกข้าวอินทรีย์และการออกแบบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ในอำเภอฟาน จังหวัดเชียงราย ในการพัฒนาเครื่องมือแบบสัมภาษณ์ครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือโดยการให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรงในเนื้อหา

ให้เข้าใจง่ายและสอดคล้องตรงกับวัตถุประสงค์ของการวิจัยก่อนนำไปเก็บรวบรวมข้อมูลจริง

การเก็บรวบรวมข้อมูล (Data Collection) จาก 2 แหล่ง ดังนี้

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ได้แก่ การเก็บข้อมูลจากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์จากกลุ่มเป้าหมายที่ทำการศึกษาเพื่อศึกษาบริบทของชาวอินทรีและความต้องการของผู้บริโภคและนำข้อมูลที่ได้รวบรวมมาวิเคราะห์และประมวลผลจากการศึกษาวิจัย

ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้แก่ การเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร วารสาร ตำรา งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาวอินทรี

การวิเคราะห์ข้อมูล หลังจากทำการเก็บรวบรวมข้อมูลมาแล้ว ตรวจสอบความถูกต้องและครบถ้วนของข้อมูล มาวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพทำการวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) เพื่อให้ได้มาซึ่งการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชาวอินทรี เพื่อนำไปสู่ขีดความสามารถทางการแข่งขันของตลาดชาวอินทรีต่อไป

## ผลการวิจัย

จากการศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชาวอินทรีในอำเภอฟาน จังหวัดเชียงราย นำเสนอรายละเอียด ดังนี้

กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาวอินทรีในอำเภอฟาน จังหวัดเชียงราย ที่เป็นอาสาสมัครเข้าร่วมกิจกรรมให้ข้อมูลเกี่ยวกับการปลูกชาวอินทรีโดยส่วนใหญ่ปลูกชาวอินทรีเพื่อจำหน่ายเป็น

ข้าวสารแก่ชุมชน โรงพยาบาล และบริษัทรับซื้อชาวอินทรีเพื่อไปจำหน่ายต่อ การปลูกชาวอินทรี ได้รับการส่งเสริมดูแลจากเกษตรอำเภอ ฟาน จังหวัดเชียงราย และศูนย์วิจัยชาวจังหวัดเชียงรายติดตามดูแลการปลูกชาวอินทรีให้ถูกต้องตามกระบวนการปลูกชาวอินทรีอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะเห็นได้ว่า การปลูกชาวอินทรีโดยส่วนใหญ่ปลูกเพื่อจำหน่ายเป็นเมล็ดข้าวหรือข้าวสารเพื่อนำไปบริโภคแต่การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาวอินทรียังมีการผลิตค่อนข้างน้อยแต่ยังมีความสนใจในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มมากขึ้น

ดังนั้น ในการสัมภาษณ์กลุ่มเกษตรกรเพื่อทราบความต้องการในการผลิตชาวอินทรีและมีการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสนใจในสุขภาพและผู้สูงอายุ การนำผลิตภัณฑ์ชาวอินทรีมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์จึงมีความน่าสนใจเพื่อตอบโจทย์พฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน ในการนี้ทีมนักวิจัยและกลุ่มเกษตรกรจึงร่วมกันออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มที่สูงขึ้นประกอบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้กับผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปสู่ขีดความสามารถทางการแข่งขันที่เพิ่มขึ้น ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจและโดดเด่นสามารถตอบสนองความต้องการ ของผู้บริโภคได้อย่างถูกต้องทำให้เกิดความพึงพอใจสูงสุด

จากการวิจัยครั้งนี้ คณะผู้วิจัยจึงร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปชาวอินทรีเป็นข้าวผงเพื่อตอบโจทย์กระแสการรักสุขภาพของผู้ที่มีความสนใจและกลุ่มผู้สูงอายุตามแนวโน้มความต้องการในปัจจุบันปัจจุบัน หลังจากการถ่ายทอดกระบวนการผลิตข้าวผงพร้อมขงดื่มเรียบร้อยแล้ว



ผู้วิจัยได้สำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาขึ้นด้วยการให้ทดลองชิมและทำการสัมภาษณ์พูดคุยจากกลุ่มผู้บริโภคซึ่งพบว่าผลิตภัณฑ์มีสีสันทันรับประทานกลิ่นหอมด้วยข้าวกล้องมะลิ ผสมด้วยผักผง ส่งผลให้รสชาติกลมกล่อม รับประทานง่ายได้ทุกเพศทุกวัย ตลอดจนผู้สูงอายุ ผู้ป่วยติดเตียง รับประทานได้ตลอดเวลา



ภาพที่ 1 กระบวนการถ่ายทอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปคือข้าวผงเป็นข้าวที่ได้รับการแปรรูปจากข้าวกล้องหอมมะลิผสมผักแบบผงเพื่อเพิ่มคุณค่าและรสชาติอาหาร เช่น ฟักทอง ถั่วเขียว น้ำว้า เป็นต้น ซึ่งข้าวผงที่ได้รับการพัฒนาขึ้นเป็นข้าวผงพร้อมขงดื่ม บำรุงร่างกาย รับประทานได้ง่ายทุกเพศ ทุกวัย รสชาติดี กลมกล่อม นอกจากนั้นเพื่อสร้างความโดดเด่น และความเป็นเอกลักษณ์ ได้ทำการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ โดยบรรจุลงในถุงฟอยด์ ขนาด 20 กรัม และนำไปบรรจุในถุงกระดาษคราฟท์สีปลี้อคสีขาว ขนาด 13.50 \* 19.50 ซม. ช่วยลดปัญหาหาลพิษทางด้านสิ่งแวดล้อม นำมารีไซเคิล ย่อยสลายได้ง่าย จำนวน 6 ซอง และมีสติกเกอร์แสดงรายละเอียด ภายใต้แบรนด์ ข้าวอินทรีย์@เมืองพาน โดยรูปลักษณะของแบรนด์แทนด้วยเมล็ดข้าวที่มีรวงข้าวอินทรีย์ ลักษณะของสีเป็นสีเขียวบ่งบอกถึงการสร้างภูมิคุ้มกันโรค สีขาวแทนด้วยความ

ปลอดภัย สีเหลืองแทนด้วยการชะลอความเสื่อมชะลอวัย



ภาพที่ 2 แสดงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

## สรุปและอภิปรายผล

จากการศึกษาวิจัย การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวอินทรีย์ในอำเภอพาน จังหวัดเชียงราย สามารถอภิปรายผลการวิจัยดังนี้

กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ในอำเภอพาน จังหวัดเชียงราย โดยส่วนใหญ่ปลูกข้าวอินทรีย์เพื่อจำหน่ายเป็นข้าวสารแก่ชุมชน โรงพยาบาล และบริษัทรับซื้อข้าวอินทรีย์เพื่อไปจำหน่ายต่อ การปลูกข้าวอินทรีย์ ได้รับการส่งเสริมดูแลจากเกษตรอำเภอพาน จังหวัดเชียงราย และศูนย์วิจัยข้าวจังหวัดเชียงรายติดตามดูแลการปลูกข้าวอินทรีย์ให้ถูกต้องตามกระบวนการปลูกข้าวอินทรีย์อย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นการผลิตข้าวที่ไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตรทุกชนิด เช่น ปุ๋ยเคมี สารควบคุมการเจริญเติบโต สารควบคุมและกำจัดวัชพืช สารป้องกันกำจัดโรคแมลงและศัตรูข้าว ซึ่งการผลิตข้าวอินทรีย์ช่วยให้ผลผลิตมีคุณภาพปลอดภัยจากสารพิษและยังเป็นการอนุรักษ์

ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม เป็นการพัฒนาการเกษตรแบบยั่งยืน (กรมการข้าว, 2563 : ออนไลน์)

จากการวิจัยนี้ได้ดำเนินกิจกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ด้วยการแปรรูปข้าวอินทรีย์จากข้าวกล้องหอมมะลินำมาเป็นข้าวผงพร้อมขงตีผสมผักแบบผงเพื่อเพิ่มคุณค่าและรสชาติอาหาร เช่น ฟักทอง กล้วยน้ำว่า เป็นต้น ใช้ขงตีรับประทานง่าย ทานได้ทุกเพศ ทุกวัย มีคุณค่าสารอาหาร บำรุงร่างกาย นอกจากนั้นผู้วิจัยยังได้ทำการออกแบบพัฒนาแบรนด์และบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างการจดจำและเพิ่มความโดดเด่น กระตุ้นความน่าสนใจแก่ผู้บริโภคเมื่อพบเห็นโดยผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเพื่อตอบโจทย์กระแสการรักสุขภาพของผู้ที่มีความสนใจและกลุ่มผู้สูงอายุซึ่งสอดคล้องแนวคิดของกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน (2565 : ออนไลน์) ได้กล่าวว่า การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร เป็นการนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรสภาพจากลักษณะเดิมไปเป็นกระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน หรือการแปรสภาพตามธรรมชาติให้แตกต่างไปจากเดิมเพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร มีหลายวิธี ได้แก่ การสร้างแบรนด์ การหาทางเลือกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สร้างสรรค์ เป็นต้น ซึ่งจะเห็นได้ว่าการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีความเป็นเอกลักษณ์และโดดเด่นสามารถสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันได้ (ณภัทร ทิพย์ศรี, 2561) นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ณฐาพัชร วรพงศ์พัชร (2563) ได้ศึกษาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตลาดดิจิทัลผลิตภัณฑ์ข้าวปลอดสารแปรรูป กลุ่มวิสาหกิจข้าวเตาปูน จังหวัดราชบุรี พบว่า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความ

น่าสนใจและคงความมีเอกลักษณ์ของข้าวออร์แกนิกซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น เช่นเดียวกับ กรกนก เขียววัฒนโชติ (2560) ได้ศึกษาแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการใช้นวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องหอมมะลิ กรณีศึกษาขนมบรรจุซองตราสินค้า พิโตโต้ ผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องหอมมะลิตราสินค้า พิโตโต้ ได้ใช้กระบวนการการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการใช้นวัตกรรมให้กับข้าวกล้องหอมมะลิ ด้วยการค้นหาโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นำไปสู่รูปแบบของนวัตกรรมการแปรรูปข้าวกล้องหอมมะลิ การเลือกกลยุทธ์ดำเนินงานนวัตกรรมเพื่อให้สอดคล้องกับโอกาสภายนอกและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ สามารถแสดงให้เห็นถึงการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวผลิตภัณฑ์ ที่ทำให้ผู้บริโภคเกิดการยอมรับถึงตัวผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติเพื่อสุขภาพรูปแบบใหม่ หรือเรียกได้ว่าเป็นนวัตกรรมใหม่ จากผู้ประกอบการตราสินค้าพิโตโต้ เช่นเดียวกับกิตติพงษ์ ตระกูลโชคอำนวย (2558) ได้ศึกษานวัตกรรมการผลิตข้าว การแปรรูปข้าวและการค้าข้าวในประเทศไทย พบว่า ผู้บริโภคข้าวคือกลุ่มคนที่เป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างนวัตกรรมส่วนช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวเป็นพื้นที่แห่งการเรียนรู้ แลกเปลี่ยน และพัฒนานวัตกรรม การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าว คือการเปลี่ยนความต้องการของผู้บริโภคให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์ และท้ายที่สุดการสร้างนวัตกรรมการผลิตข้าวคือการพัฒนาความมั่นคงด้านอาหาร ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากข้าวอินทรีย์จึงเป็นการสร้างสรรค์นวัตกรรมสร้างโอกาสทางธุรกิจ ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชนและ

สังคมเพิ่มขึ้นที่สำคัญทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดมูลค่าสูงเพิ่มขึ้น

ผลการศึกษานี้สามารถนำผลที่ได้ไปเป็นแนวทางให้กับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน กลุ่มเกษตรกร สำหรับการพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ให้เกิดมูลค่าสูงเพิ่มขึ้น ตลอดจนสามารถสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนที่ดีขึ้น ขณะเดียวกันในการศึกษานี้เป็นการศึกษาเกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวอินทรีย์ในอำเภอพวน จังหวัดเชียงราย ในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาเกี่ยวกับการสร้างสรรค์นวัตกรรมการแปรรูปข้าวอินทรีย์ในรูปแบบอื่น ๆ ให้ผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายทางเลือก เพื่อให้เกิดมูลค่าสูงเพิ่มขึ้น ตลอดจนควรศึกษาเกี่ยวกับกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อย่างสร้างสรรค์เพื่อสร้างความโดดเด่นและการสร้างความจดจำให้กับผู้บริโภคให้กลับมาซื้อซ้ำอย่างต่อเนื่อง และนำไปสู่ขีดความสามารถทางการแข่งขันของธุรกิจต่อไป

## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 และได้รับความอนุเคราะห์จากกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ อำเภอพวน จังหวัดเชียงรายที่เสียสละเวลาในการให้ข้อมูลเพื่อให้งานครั้งนี้บรรลุตามเป้าหมาย ผู้วิจัยขอขอบพระคุณมา ณ ที่นี้

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2563). *การแปรรูปสินค้าเกษตร*. (ออนไลน์). จาก <https://www.dip.go.th/th/category/news/2019-10-25-08-53-49>
- กรมการข้าว. (2563). *ข้าวอินทรีย์*. (ออนไลน์). จาก <https://www.ricethailand.go.th/>
- กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน. (2562). *การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร*. (ออนไลน์). จาก <https://www.doae.go.th/>
- กิตติพงษ์ ตระกูลโชคอำนวย. (2558). นวัตกรรมการผลิตข้าว การแปรรูปข้าว และการค้าข้าวในประเทศไทย. *วารสารพัฒนาสังคม*, 17(2), 52-67.
- ณัฐพัชร วรพงศ์พัชร, รุ่งทิพา ชูทอง และสุธาทิพย์ ท้วจบ. (2563). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตลาดดิจิทัลผลิตภัณฑ์ข้าวปลอดสารแปรรูปกลุ่มวิสาหกิจข้าวเตาปูน จังหวัดราชบุรี. *วารสารการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 12(3), 24-34.
- ณภัทร ทิพย์ศรี, ภัทราพร สมเสมอ, จักรกฤษ เขียวคำปัน, ศุภกิจ จันทรแก้ว และสุพนิตา ยะทะ. (2561). แนวทางการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ถ้วยครอบเพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันของวิสาหกิจวิวรรณกล้วยกรอบ อ.แม่ใจ จ.พะเยา. *วารสารบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ ราชชมคล้านนา*, 6(2), 46-57.

ประไพพิมพ์ สุธีวสินนันท และประสพชัย พสุนนท์.

(2559). กลยุทธ์การเลือกตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ. *วารสารปาริชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ*, 29(2), 31-48.

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. (2563). *บทวิเคราะห์แนวโน้ม*

*ธุรกิจ*. (ออนไลน์). จาก <https://www.kasikornresearch.com/th/analysis/k-econ/business/Pages/z3067.aspx>

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงราย.

(2565). *แผนพัฒนาเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงราย พ.ศ. 2566-2570*. (ออนไลน์). จาก <https://www.opsmoac.go.th/chiangrai-strategic-preview-431691791799>

สำนักงานสถิติ จังหวัดเชียงราย. (2563). *ชุดข้อมูล*

*กลาง ด้านสถิติ ข้าว*. (ออนไลน์). จาก <http://chiangrai.nso.go.th/>

อาจริย์ วันเมือง, วรทัศน์ อินทร์คัมพร, ภาณุพันธุ์

ประภาติกุล และแสงทิวา สุริยงค์. (2564). ความต้องการการส่งเสริมการผลิตข้าวอินทรีย์ของเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารผลิตกรรมการเกษตร*, 3(3), 57-66.