

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	ก
สารบัญภาพ	จ
บทคัดย่อ	1
Abstract	2
บทที่ 1 บทนำ	4
ความสำคัญของปัญหา	4
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	6
ขอบเขตของการวิจัย	7
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	8
แนวคิดและทฤษฎี	8
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15
กรอบแนวคิดของการวิจัย	19
บทที่ 3 วิธีการวิจัย	21
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	21
เครื่องมือในการวิจัย	21
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	21
การวิเคราะห์ข้อมูล	22
บทที่ 4 ผลการวิจัย	28
ความเป็นไปได้ของการพัฒนาเครือข่ายผลิตภาพสีเขียวในวิสาหกิจ ลำไยแห้ง	28
ความเชื่อมโยงของหน่วยผลิตและองค์กรที่เกี่ยวข้อง	44
เงื่อนไขและปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจของวิสาหกิจลำไยแห้ง	46
ผลิตภาพสีเขียวของวิสาหกิจลำไยแห้งก่อนการพัฒนาเครือข่ายผลิต ภาพสีเขียว	49
แบบจำลองการพัฒนาเครือข่ายผลิตภาพสีเขียวของวิสาหกิจลำไยแห้ง ที่เกิดจากการมีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้องในเครือข่าย	54

มูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ ความสามารถในการแข่งขัน และผลิตภาพ

69

สีเขียวของแบบจำลองการพัฒนาเครือข่ายผลิตภาพสีเขียวใน

วิสาหกิจลำไยแห่งต้นแบบ

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

75

สรุปผลการวิจัย

75

อภิปรายผล

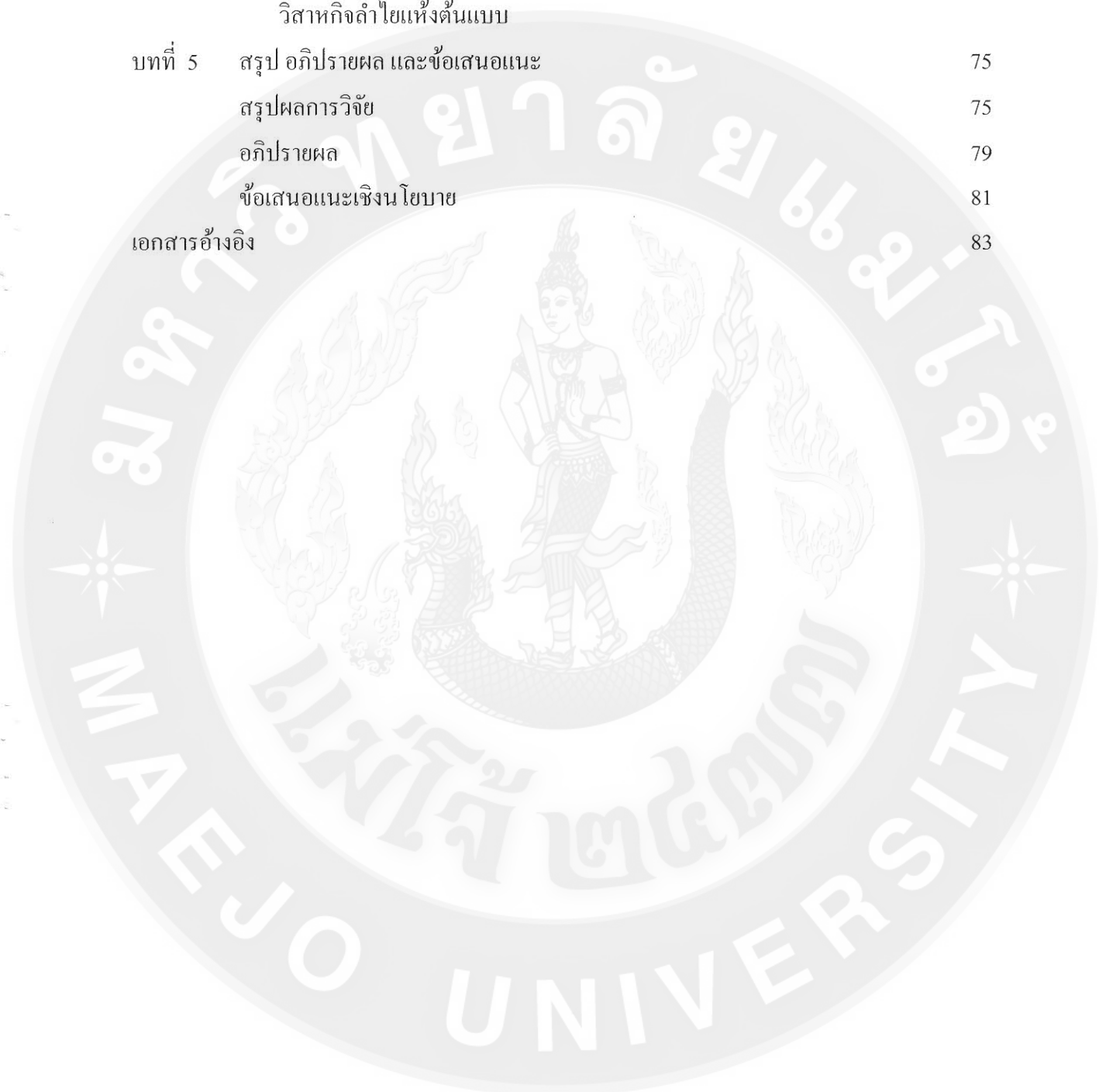
79

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

81

เอกสารอ้างอิง

83



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1.1 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยสดและผลิตภัณฑ์ลำไย ในปี พ.ศ. 2550 ถึงเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2555	4
ตารางที่ 1.2 ปริมาณ มูลค่า และตลาดหลักในการส่งออกลำไยแห้งของประเทศ ไทย	5
ตารางที่ 3.1 มิติ ตัวชี้วัด และวิธีการศึกษาเงื่อนไขและปัจจัยแวดล้อมธุรกิจของ วิสาหกิจลำไยแห้ง	23
ตารางที่ 3.2 ระดับการให้คะแนนความสำคัญ	24
ตารางที่ 4.1 จำนวนกลุ่มวิสาหกิจลำไยแห้งภาคเหนือ	28
ตารางที่ 4.2 ระบบการผลิตลำไยแห้งเนื้อสีทอง	33
ตารางที่ 4.3 ลักษณะและคุณภาพของลำไยแห้งเนื้อ	35
ตารางที่ 4.4 เตาอบผลิตภัณฑ์ลำไยแห้งเนื้อสีทอง	36
ตารางที่ 4.5 คุณภาพของวัตถุดิบ (ผลผลิตลำไยสดพันธุ์ดอ) ในฤดู	37
ตารางที่ 4.6 โครงสร้างต้นทุนของผลิตภัณฑ์ลำไยแห้งเนื้อสีทอง	42
ตารางที่ 4.7 ผลตอบแทนจากผลิตภัณฑ์ลำไยแห้งเนื้อสีทองในจังหวัดลำพูนและ เชียงใหม่	43
ตารางที่ 4.8 บุคคลที่อยู่ในเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนลำไยแห้งของจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน	44
ตารางที่ 4.9 ผลการประเมินผลกระทบของเงื่อนไขและปัจจัยแวดล้อมธุรกิจ ทางด้านเศรษฐศาสตร์มหภาคที่มีต่อวิสาหกิจลำไยแห้ง	47
ตารางที่ 4.10 กิจกรรมการผลิตและค่าสัมประสิทธิ์การปล่อยก๊าซเรือนกระจกของ ผลิตภัณฑ์ลำไยแห้งก่อนการพัฒนาเครือข่ายผลิตภาพสีเขียว	52
ตารางที่ 4.11 เมตริกซ์ผลลัพธ์ของเกม	58
ตารางที่ 4.12 ต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐศาสตร์ของการผลิตที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมและการผลิตแบบดั้งเดิม	59
ตารางที่ 4.13 สัดส่วนของปริมาณความความต้องการผลิตภัณฑ์ลำไยแห้งที่ผลิตใน ระบบเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและในระบบการผลิตแบบดั้งเดิม	60
ตารางที่ 4.14 เมตริกซ์ผลลัพธ์ของเกมระหว่างเครือข่ายวิสาหกิจลำไยแห้ง เชียงใหม่และเครือข่ายวิสาหกิจลำไยแห้งลำพูน	60

ตารางที่ 4.15	เมตริกซ์การเปรียบเทียบคู่องค์ประกอบของเกณฑ์การตัดสินใจ	63
ตารางที่ 4.16	น้ำหนักความสำคัญของหลักเกณฑ์การตัดสินใจ	63
ตารางที่ 4.17	เมตริกซ์การเปรียบเทียบคู่องค์ประกอบของทางเลือกการผลิตลำไย แห่งที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมบนหลักเกณฑ์ของมุมมอง ทางด้านเศรษฐกิจ	64
ตารางที่ 4.18	น้ำหนักความสำคัญของทางเลือกการผลิตลำไยแห่งที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมบนหลักเกณฑ์ของมุมมองทางด้านเศรษฐกิจ	65
ตารางที่ 4.19	เมตริกซ์การเปรียบเทียบคู่องค์ประกอบของทางเลือกการผลิตลำไย แห่งที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมบนหลักเกณฑ์ของมุมมอง ทางด้านสังคม	65
ตารางที่ 4.20	น้ำหนักความสำคัญของทางเลือกการผลิตลำไยแห่งที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมบนหลักเกณฑ์ของมุมมองทางด้านสังคม	66
ตารางที่ 4.21	เมตริกซ์การเปรียบเทียบคู่องค์ประกอบของทางเลือกการผลิตลำไย แห่งที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมบนหลักเกณฑ์ของมุมมอง ทางด้านสิ่งแวดล้อม	67
ตารางที่ 4.22	น้ำหนักความสำคัญของทางเลือกการผลิตลำไยแห่งที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมบนหลักเกณฑ์ของมุมมองทางด้านสิ่งแวดล้อม	67
ตารางที่ 4.23	ลำดับความสำคัญของทางเลือกการผลิตลำไยแห่งที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมของกลุ่มวิสาหกิจ	69
ตารางที่ 4.24	มูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ลำไยแห่งภายใต้การผลิตที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม	70
ตารางที่ 4.25	ดัชนีชี้วัดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจลำไยแห่งภายใต้ การผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	71
ตารางที่ 4.26	กิจกรรมการผลิตและค่าสัมประสิทธิ์การปล่อยก๊าซเรือนกระจกของ ผลิตภัณฑ์ลำไยแห่งหลังการพัฒนาเครือข่ายผลิตภาพสีเขียว	72

สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพที่ 2.1	บุคคลที่อยู่ในเครือข่ายวิสาหกิจ	10
ภาพที่ 2.2	แนวคิดมูลค่าเพิ่ม	14
ภาพที่ 2.3	กรอบแนวคิดการวิจัย	20
ภาพที่ 4.1	การจัดเรียงเนื้อลำไยบนตะแกรง	38
ภาพที่ 4.2	การลำเลียงเนื้อลำไยเข้าเตาอบ	39
ภาพที่ 4.3	เตาอบใช้พื้นแบบดั้งเดิม	39
ภาพที่ 4.4	เตาอบใช้พื้นแบบใหม่	40
ภาพที่ 4.5	เตาอบอินฟาเรด	40
ภาพที่ 4.6	กระบวนการผลิตลำไยแห้งเนื้อสีทอง	41
ภาพที่ 4.7	ความสัมพันธ์ของบุคคลที่อยู่ในบุคคลที่อยู่ในเครือข่ายวิสาหกิจ ชุมชนลำไยแห้งของจังหวัดลำพูนและเชียงใหม่	45
ภาพที่ 4.8	การวิเคราะห์เงื่อนไขและปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจของวิสาหกิจลำไย แห้งโดยใช้แบบจำลองเพชร	48
ภาพที่ 4.9	วัฏจักรชีวิตของการผลิตลำไยแห้งแบบ B2B	50
ภาพที่ 4.10	การประชุมผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในเครือข่ายวิสาหกิจลำไยแห้ง	51
ภาพที่ 4.11	แบบจำลองการตัดสินใจด้วยกระบวนการวิเคราะห์ตามลำดับชั้น	62
ภาพที่ 4.12	น้ำหนักความสำคัญโดยรวมและน้ำหนักความสำคัญย่อยของแต่ละ องค์ประกอบในลำดับชั้นต่างๆ	68
ภาพที่ 4.13	ดัชนีชี้วัดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจลำไยแห้งภายใต้ การผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	71