



ชุดเครื่องมือ

การบริหารจัดการเศรษฐกิจชุมชนพืชพื้นถิ่น
พริกไทยตรังพันธุ์ปะเหลียน





คำนำ

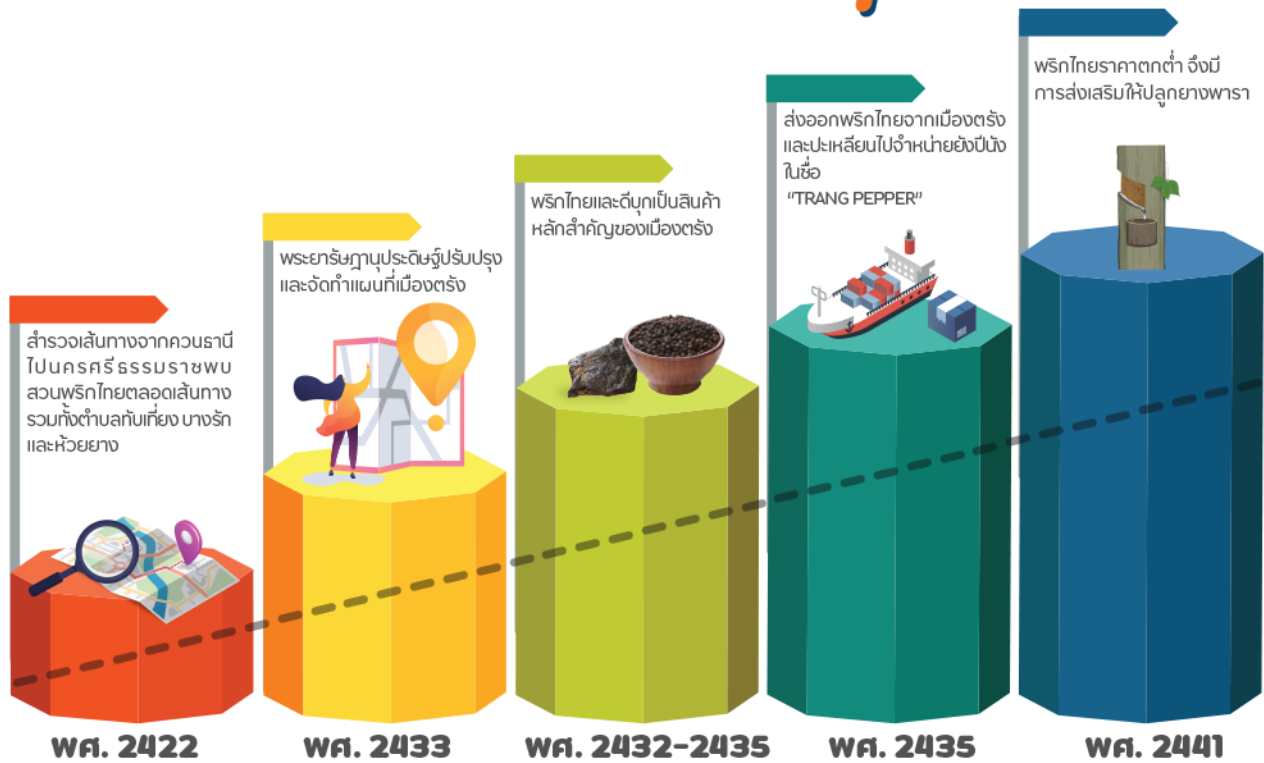
พริกไทยตรึงสายพันธุ์ปะเหลียน เป็นพืชพื้นถิ่นของจังหวัดตรังที่น่าสนใจ มีประวัติยาวนานมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 ด้วยอัตลักษณ์และคุณสมบัติที่โดดเด่น คือ “ความมีกลิ่นหอม รสชาติเผ็ดร้อน” เชื่อว่าได้ลืมนองย้อมติดใจ และในอดีตกาลพริกไทยตรึงเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดตรัง โดยเป็นสินค้าส่งออกขายไปยังต่างประเทศ แต่ต่อมาด้วยกระแสความนิยมในการปลูกยางพารา ที่ให้ผลผลิตและราคาที่สูงกว่า ทำให้เกษตรกรหันมาปลูกยางพาราทดแทน จนกลายเป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่สำคัญของเกษตรกรในภาคใต้ อย่างไรก็ตามด้วยสถานการณ์ปัจจุบันจะพบว่าเกษตรกรกำลังประสบปัญหาหารายได้ตกต่ำ ประกอบกับประสบภาวะฝนตกชุกเกือบทั้งปี จนกรีดขวางในแต่ละปีได้น้อยมาก ส่วนพืชผลอื่นๆ เช่น ปาล์มน้ำมัน ก็มีความผันผวนทั้งด้านราคาและด้านผลผลิต ส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ของเกษตรกร ปัญหานี้หน่วยงานทางภาครัฐก็ไม่ได้นิ่งนอนใจ พยายามส่งเสริมให้เกษตรกรสร้างรายได้เพิ่มโดยหาอาชีพเสริมให้กับครอบครัว พริกไทยตรึงพันธุ์ปะเหลียนจึงถูกเลือกเป็นพืชตัวหนึ่งที่รัฐให้การส่งเสริม โดยเกษตรกรจังหวัดได้มอบพันธุ์พริกไทยและเสาค้ำให้กับเกษตรกร นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2564 กรมทรัพย์สินทางปัญญา ยังได้ประกาศให้ “พริกไทยตรึง” ได้รับการขึ้นทะเบียน เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)

ด้วยตระหนักปัญหาและความสำคัญดังกล่าว แผนงานวิจัย “โครงการยกระดับพริกไทยตรึงพันธุ์ปะเหลียนด้วยห่วงโซ่คุณค่าใหม่เพื่อเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการในพื้นที่สู่ตลาดการแข่งขัน” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย จึงเกิดขึ้น โดยทีมคณะผู้วิจัยมีความมุ่งมั่นและตั้งใจที่จะช่วยเหลือเกษตรกรผู้ปลูกพริกไทยตรึงให้มีรายได้ที่สูงขึ้น โดยเน้นในเรื่องการเพิ่มศักยภาพให้กับเกษตรกรหรือผู้ประกอบการในการดำเนินธุรกิจพริกไทย เพื่อสามารถนำมาใช้ในการดำรงชีพให้ดีขึ้น โดยนำทีมคณาจารย์ที่มีองค์ความรู้ที่หลากหลาย บูรณาการช่วยเหลือกระบวนการตั้งแต่แปลงปลูก มาตรฐาน ผลผลิตสู่การตลาด ทั้งนี้ ในการจัดทำเล่มคู่มือฉบับนี้ จะสามารถใช้เป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจพริกไทยได้

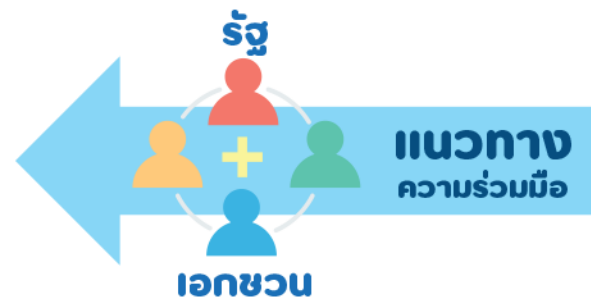


ผศ.ประภาศรี ศรีชัย
บรรณาธิการ

ที่มา ของ “พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน”



สร้างมูลค่าให้แก่สินค้า
ชุมชน “อย่างยั่งยืน”
ที่มา : จดหมายเหตุนับหลวงประเสริฐและตำนานเมืองใต้



ข้อมูลทั่วไปของพริกไทยตรังพันธุ์ปะเหลียน

ลักษณะประจำพันธุ์

ใบของพริกไทยพันธุ์ปะเหลียนมีขนาดค่อนข้างเล็ก รูปร่างกลมป้อม ขอบใบเรียบ ใบอ่อนจะมีจุดสีเขียวอ่อน กระจายอยู่ทั่วไป ใบแก่มีสีเขียวเข้ม เนื้อใบหนาและด้าน ใบเป็นคลื่นเล็กน้อย กิ่งแขนงและปล้องสั้น แตกกอดและ แตกกิ่งมาก ทรงพุ่มมีขนาดปานกลาง ทรงพุ่มค่อนข้าง กีบ



อำเภอปะเหลียนยังคงส่งเสริมการปลูกพริกไทย
และได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตร
อำเภอปะเหลียนโดยมีการเรียกชื่อตามชื่ออำเภอว่า

“พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน”

ปัจจุบัน

ผลักดัน
เป็น
สินค้า
GI



ปริมาณผลผลิตไม่
เพียงพอต่อความ
ต้องการของตลาด
ทั้งในและต่างประเทศ



● จำหน่ายได้ใน
ราคาที่สูง

● ลักษณะเด่น



รสชาติเผ็ดร้อน
จัดจ้าน ผลแก่สีแดงเข้ม
ผลอ่อนสีเขียวเข้ม

ลักษณะพื้นที่เหมาะสมสำหรับการปลูก

อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการปลูกพริกไทยจะ
อยู่ในช่วง 24-30 องศาเซลเซียส (สามารถปลูก
ได้ในช่วงอุณหภูมิระหว่าง 10-40 องศาเซลเซียส)
พื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทย จัดได้ว่าเป็นพื้นที่
ที่มีอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการปลูกพืชชนิดนี้



ปัญหาสำคัญของการปลูกพริกไทย คือ ปัญหา
การเข้าทำลายของโรคพืช โดยเฉพาะโรคที่เกิด
จากเชื้อสาเหตุในดิน เช่น โรครากเน่าและโคน
เน่า (root and stem rot) ทำให้พริกไทยแสดง
อาการใบเหลือง เป็นระยะเวลา 1-2 เดือน หลังจาก
นั้นข้อของใบพริกไทยจะเริ่มหลุด ทำให้ใบพริกร่วง
ต้นโทรม และตายทั้งต้น เชื้อมักเข้าทำลายรุนแรง
ในช่วงฤดูฝนในต้นพริกที่อายุน้อย ความรุนแรง
ของโรคจะมากกว่าพืชที่มีอายุมาก

กรอบการวิจัย

“การพัฒนาขีดความสามารถของผู้ประกอบการในพื้นที่ (LOCAL ENTERPRISES) บนฐานทรัพยากรพื้นที่ เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานรากและเศรษฐกิจหมุนเวียนในพื้นที่”

แผนงานสำคัญ

“มหาวิทยาลัยพัฒนาพื้นที่”

พื้นที่ดำเนินงานโครงการวิจัยครอบคลุม 3 อำเภอ ในจังหวัดตรัง ได้แก่ อำเภอปะเหลียน อำเภอนาโยง และอำเภอวังวิเศษ

- ครอบคลุมพื้นที่ 40.15 ไร่
- เกษตรกร 138 คน
- LOCAL ENTERPRISE 10 กลุ่ม

NEED ความต้องการที่แท้จริงของชุดแผนงาน

- เพิ่มรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการอย่างน้อย 15%
- เพิ่มมูลค่าพริกไทยตรังพันธุ์ปะเหลียนอย่างน้อย 10%

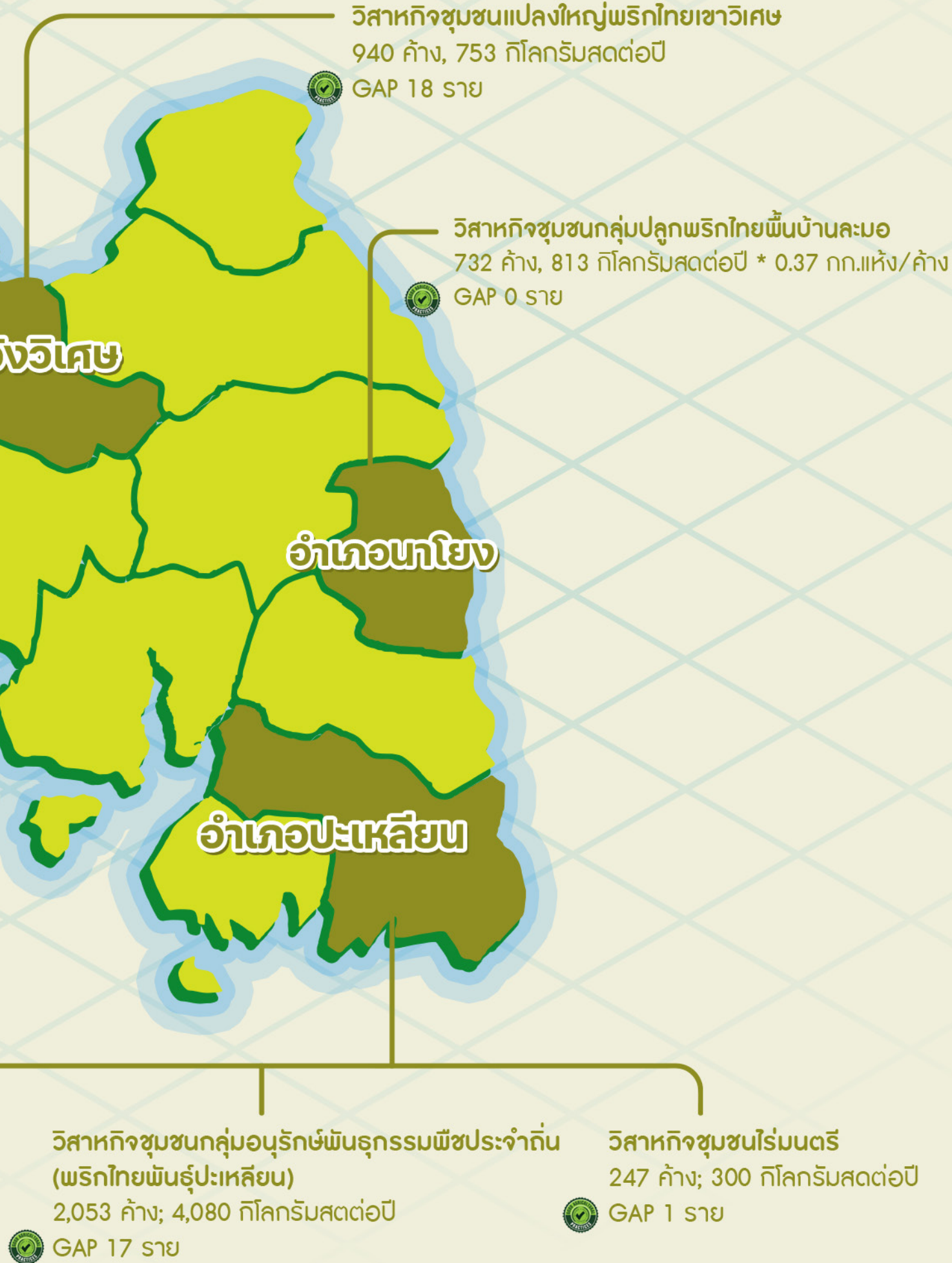
อำเภอวังวิเศษ



กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกพริกไทยอำเภอปะเหลียน
422 ค้าง, 429 กิโลกรัมสดต่อปี *



GAP 4 ราย



Internal weaknesses

จุดอ่อน ที่พบในธุรกิจพริกไทย



ขาดทักษะการจัดการแปลงขาดความรู้ด้านมาตรฐาน การจัดการผลผลิตขาดความรู้ด้านมาตรฐานการแปรรูป ไม่มีการตรวจสอบคุณภาพของเมล็ดพริกไทยในการรับซื้อ ไม่มีกลยุทธ์ทางการตลาดขาดองค์ความรู้การจัดการบัญชี และการเงิน



เมล็ดพริกไทยมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ สถานที่และกระบวนการผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน ไม่รู้คุณสมบัติต่างๆ ของพริกไทย ทำให้ขาดลูกค้า



ขาดตราสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ขาดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและส่งเสริมการตลาด ช่องทางการตลาด น้อย ขาดการกำหนดราคาที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์



เส้นทางสู่ วิก

“VUCA สถานการณ์ที่ทุกอย่างเปลี่ยนแปลง ผันผวนอย่างรวดเร็ว ยากต่อการวางแผนรับมือ”



อุตสาหกรรม



ความต้องการของชุดโครงการ (Need)

- มูลค่าของพริกไทยพันธุ์ปะเหลียนเพิ่มขึ้นอย่างน้อย 10%
- รายได้ของผู้ประกอบการพริกไทยพันธุ์ปะเหลียนเพิ่มขึ้นอย่างน้อย 15%

สมมุติฐาน (Assumption)

- การยกระดับมาตรฐานกระบวนการจัดการแปลง การจัดการคุณภาพ และผลผลิตสามารถยกระดับมูลค่าของพริกไทยตรังพันธุ์ปะเหลียนอย่างน้อย 10%
- การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการโดยใช้องค์ความรู้เชิงปฏิบัติการในการดำเนินธุรกิจ สามารถยกระดับรายได้ของผู้ประกอบการพริกไทยตรังพันธุ์ปะเหลียนได้ 15%

ขอบเขตการวิจัย (Area Context)

- เกษตรกรเข้าร่วม 5 กลุ่ม รวม 98 ราย
- สหกรณ์การเกษตรเข้าร่วม 2 แห่ง
- ผู้ประกอบการเข้าร่วม 5 ราย

ทุนที่มี

- องค์ความรู้ของนักวิจัยภาคีให้การสนับสนุน (พาณิชย์จังหวัด เกษตรจังหวัด) เป็นสินค้า GI

กระบวนการแทรกแซง (Intervention)

Knowledge

- การจัดการแปลง
- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)
- การจัดการธาตุอาหาร และระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม

Technology Transfer

- เครื่องคัดแยกเมล็ดจากช่อผล
- เว็บแอปพลิเคชันสำหรับการจัดการแปลง

- มาตรฐานสินค้า/สถานที่ผลิต
- สุขลักษณะส่วนบุคคล
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์
- การตรวจสอบและคัดแยกคุณภาพผลผลิต

- ตู้ตากพลังงานแสง

- การเงินและบัญชี
- การเพิ่มช่องทางตลาด Online และตลาด Offline
- การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน
- การสร้าง ตราสินค้า โลโก้ และบรรจุภัณฑ์

การประเมินห่วงโซ่มูลค่า ผล

เงื่อนไข/ข้อจำกัด/อุปสรรค

- เกษตรกรบางส่วนไม่เปิดใจรับ ขาดความ
- ผลผลิตน้อย (2-3 ตัน/ปี) และมีคุณภาพ

โอกาส

- ความมีเอกลักษณ์พิเศษของพริกไทยตรัง
- การผลิตพริกไทยในประเทศไทยไม่เพียงพอ

Transfer Know How Entrepreneurship

- | | |
|--------|--|
| ส่งออก | <ul style="list-style-type: none"> เครื่องคัดแยกเมล็ดออกจากช่อผล |
| สำหรับ | <ul style="list-style-type: none"> เว็บแอปพลิเคชันสำหรับการจัดการแปลง |

โครงการย่อยที่ 1

- | | |
|-------|---|
| อาชีพ | <ul style="list-style-type: none"> ชุดข้อมูลคุณภาพและเก็บเกี่ยวพริกไทยตรังพันธุ์ปะเหลียน สื่อวิดีโอกระบวนการจัดการผลผลิตพริกไทยตรังพันธุ์ปะเหลียน |
|-------|---|

โครงการย่อยที่ 2

- พัฒนาผู้ประกอบการ
- การบริหารจัดการกลุ่ม
- การเจรจาการค้า
- การเงินและบัญชี
- วิเคราะห์ความเสี่ยงธุรกิจ

โครงการย่อยที่ 3

ผลลัพธ์และผลกระทบของชุดโครงการ

โครงการย่อยที่ 4

แบบแผนการวิจัย (Experimental Design)

เมล็ดพันธุ์
ไม่สม่ำเสมอ



พันธุ์ปะเหลียน

ต่อความต้องการบริโภค

กระบวนการจัดการตั้งแต่แปลงปลูกสู่ตลาดบนพื้นฐานความต้องการผู้บริโภค (Seed to plate)

- ตลาด** ข้อมูล Demand ต้นทุนผลตอบแทน
- ของ** พัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน
- คน** เพิ่ม capacity building ให้สามารถพัฒนาของที่ตอบสนองความต้องการของตลาด



- การจัดการแปลง
- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

- การจัดการธาตุอาหาร



การจัดการ
แปลง



การจัดการธาตุ
อาหาร

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์



ผลิตภัณฑ์



การจัดการกระบวนการผลิต/
สถานที่ผลิตและตรวจสอบ



ตราสินค้า



สร้างคุณค่าและ
การยอมรับ



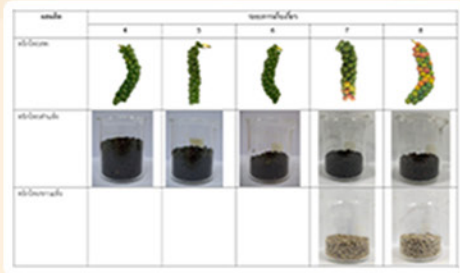
- การสร้าง ตราสินค้า โลโก้ และบรรจุภัณฑ์



- การประชาสัมพันธ์

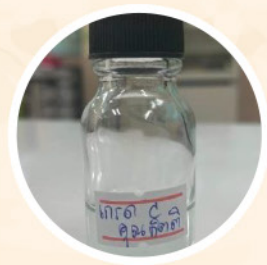
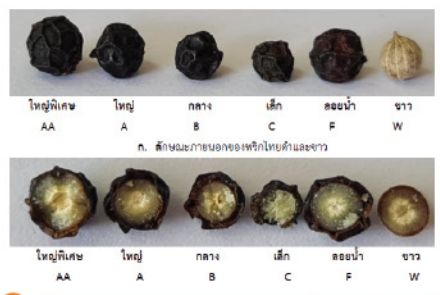
Seed to Plate

- ระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม



กระบวนการจัดการตั้งแต่แปลงปลูกสู่ตลาด บนพื้นฐานความต้องการผู้บริโภคประกอบ ด้วย กระบวนการจัดการแปลง กระบวนการ จัดการมาตรฐานการผลิต/สถานที่ผลิต และ กระบวนการจัดการด้านการตลาด

- การตรวจสอบและคัดแยกคุณภาพผลผลิต



ระยะเก็บ
เกี่ยว

P-2

คุณภาพเมล็ด/
น้ำมัน



- มาตรฐานสินค้า/สถานที่ผลิต
- สุขลักษณะส่วนบุคคล

วิเคราะห์ต้นทุนและ
ผลตอบแทนการลงทุน

P-4



การประเมินห่วงโซ่คุณค่า
ผลลัพธ์และผลกระทบของ
ชุดโครงการ



- การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน



ก่อนจะรู้เขา ... ต้องรู้เรา

Vital sign of Business

สัญญาณชีพธุรกิจ เพื่อทราบถึงเหตุปัญหที่เกิดขึ้นในธุรกิจ

Business Health Check

Disease	การคำนวณ (ปี 2564)	ดีงาม	ราบรื่น	ประคอง	ลำบาก	วิกฤติ
รายได้	$((\text{รายได้ } 63 \times 0.6) + (\text{รายได้ } 64 \times 0.4)) / \text{รายได้ } 62 \times 100$	เติบโต มากกว่า 10%	เติบโต ระหว่าง 0-10%	ติดลบ มากกว่า 50%	ติดลบ ระหว่าง 50-100%	ติดลบ มากกว่า 100%
กำไร/ ขาดทุน	$(\text{รายได้ } 64 - \text{ค่าใช้จ่ายรวม } 64) / \text{รายได้ } 64 \times 100$	กำไร มากกว่า 5%	กำไร 0-5%	ขาดทุน ไม่เกิน 15%	ขาดทุน ระหว่าง 50-100%	ขาดทุน มากกว่า 30%
สภาพ คล่อง	$(\text{เงินสด} + \text{ลูกหนี้การค้า} + \text{สินค้าคงคลัง}) / \text{เจ้าหนี้การค้า}$	มากกว่า 1.5 หรือไม่มี เจ้าหนี้ การค้า	ระหว่าง 1.0-1.5	ระหว่าง 0.5-1.0	ระหว่าง 0.3-0.5	ต่ำกว่า 0.3
ภาระหนี้	$(\text{หนี้สินทั้งหมด} - \text{หนี้สินระยะยาว}) / \text{รายได้ทั้งปี } 64 \times 100$	ต่ำกว่า 10%	ระหว่าง 10-25%	ระหว่าง 25-50%	ระหว่าง 50-75%	มากกว่า 75%

หมายเหตุ: จากการคำนวณเพื่อทราบสุขภาพทางธุรกิจในเรื่องของรายได้ของปี พ.ศ.2564 จะใช้รายได้สามปีย้อนหลังในการคำนวณ (พ.ศ. 2562-2564)



ข้อควรรู้!!

แยกบัญชีครัวเรือน-ธุรกิจ

“ในการทำธุรกิจ ห้ามนำเงินส่วนตัวและเงินธุรกิจมารวมกัน
โดยเด็ดขาด”

ต้องแยกเงินทั้งสองบัญชีออกจากกัน จะทำให้เราเห็นได้ชัดเจนว่า **ธุรกิจดำเนินการอย่างไร** ในแง่ของการจัดการรายได้ ค่าใช้จ่าย และกระแสเงินสด และผลจากการแยกบัญชี นำไปสู่การ **บริหารจัดการค่าใช้จ่ายส่วนตัว** อีกทีหนึ่ง



กำไร ขาดทุน

ขาดทุนมากกว่า 30 บ่งชี้ โรคกำไรเรื้อรังและ
อีกแสนจนถึงขั้นที่ต้องต่อท่อลมหายใจ
ยารักษา: เพิ่มรายได้ ลดค่าใช้จ่าย ส่วนต่างๆ

ภาระหนี้สิน

ธุรกิจควรมีหนี้ไม่เกิน 25 ของรายได้
หากมีหนี้เกิน 70 % เข้าสู่ภาวะพร้อมล้ม
ละลาย

01

รายได้

โรครายได้ต้องวัดที่ยอดขาย ดูข้อมูล รายได้
ไม่ใช่ เงินทุน
สัญญาณบ่งชี้ของโรค มีรายได้ลดลง

02

03

สภาพคล่อง

เงินสดในมือธุรกิจ “ปัจจุบัน” ห่อเลี้ยงธุรกิจได้
นานเท่าไร
สถานการณ์ปัจจุบันควรได้มากกว่า 1 ปี
ยารักษา: ลดสินค้าในสต็อก ขายเงินสด หรือฟรี
อเดอร์ เก็บหนี้จากลูกค้า และเจรจากับเจ้าหนี้
การค้า

04



โอกาสจาก Value (คุณค่า) ของพริกไทยตรังพันธุ์ปะเหลียน ที่สามารถสร้างเงินได้

ค้นหา

สิ่งที่ลูกค้าให้ความสำคัญ
หรือความต้องการที่แท้จริง

สิ่งที่ลูกค้าคาดหวังจากการซื้อสินค้าและบริการ

- ประโยชน์จากการใช้สินค้าคืออะไร
- คุณค่าทางจิตใจคืออะไร

ปัจจัยที่ใช้ตัดสินใจซื้อสินค้าและบริการ

- ราคา
- คุณภาพ
- รูปลักษณ์รูปลักษณ์ สี สัน ซื่อเสียง
- ยี่ห้อ
- ค้นหาว่าลูกค้าของคุณใช้หลักเกณฑ์ใดซึ่งปัจจัยในการเลือกสินค้าประกอบด้วย

ข้อจำกัดในการซื้อสินค้า

- ลูกค้ามีข้อจำกัดในการเลือกซื้อสินค้ามากเท่าไร ทางเลือกของลูกค้าก็จะยิ่งน้อยลง
- สามารถใช้ประเด็นนี้เพิ่มโอกาสในการขายได้ด้วยการนำเสนอขายสินค้าภายใต้ข้อจำกัดที่ลูกค้ากำหนด

ผลการสำรวจ “ตลาด”

- เกือบ 1 ใน 4 ของผู้บริโภค เลือกบริโภคพริกไทยดำเมล็ดแห้งเป็นหลัก
- สาเหตุหลักในการเลือกซื้อเนื่องจากมีรสชาติที่เผ็ดร้อนและมีกลิ่นหอมฉุน
- เกือบ 3 ใน 4 ของผู้บริโภคเน้นการบริโภคในครัวเรือนเป็นหลัก
- ปริมาณการซื้อต่อครั้งน้อยกว่า 1 กิโลกรัม
- ผลิตภัณฑ์พริกไทยไม่ได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการซื้อเป็นประจำ จะซื้อแล้วแต่โอกาสที่สะดวก

ผลการสำรวจ

“ความต้องการของผู้บริโภค”

- ด้านผลิตภัณฑ์นั้น ผู้บริโภคต้องการเมล็ดพริกไทยที่มีความสมบูรณ์ ไม่สับ ไม่แตกหัก และปราศจากเชื้อราปนเปื้อน
- สถานที่ผลิต/จัดเก็บจะต้องมีความสะอาดถูกสุขลักษณะ อีกทั้งผู้บริโภคยังต้องการทราบถึงข้อมูลคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ เพื่อประกอบการตัดสินใจในการบริโภค
- ราคาของผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้าต้องการนั้น ควรต้องมีความหลากหลาย (จากปริมาณที่บรรจุ เกรด) เพื่อให้ลูกค้าได้ตัดสินใจเลือก
- ส่วนของช่องทางการจำหน่ายนั้นจะต้องเป็นช่องทางที่มีความน่าเชื่อถือ และสามารถเข้าถึงได้ง่าย เช่น ร้านสะดวกซื้อหรือร้านค้าปลีกสมัยใหม่
- การประชาสัมพันธ์นั้น หน่วยงานภาครัฐเป็นสื่อการประชาสัมพันธ์ที่น่าเชื่อถือสำหรับผู้บริโภค และการโฆษณาผ่านสื่อออนไลน์เช่น Facebook YouTube เป็นการสื่อสารทางการตลาดที่เข้าถึงง่าย





สร้าง



ความต้องการของตลาด สู่การกำหนดมาตรฐานสินค้า

คุณลักษณะที่ต้องการของพริกไทยชนิดเม็ด

รายการ ที่	รายการ	พริกไทยดำ	พริกไทยขาว
		เกณฑ์ที่กำหนด	
1	ปริมาณสิ่งเจือปน % (เศษส่วนโดยมวล) ไม่เกิน	1.5	0.8
2	ปริมาณเม็ดเล็กผิดปกติและเม็ดเล็กแตก % (เศษส่วนโดยมวล) ไม่เกิน	4.0	3.0
3	ปริมาณเม็ดฝ่อหรือเม็ดลีบ % (เศษส่วนโดยมวล) ไม่เกิน	5.0	-
4	ปริมาณเม็ดพริกไทยดำ % (เศษส่วนโดยมวล) ไม่เกิน	-	10
5	ความหนาแน่นเชิงปริมาตร กรัมนต่อลิตรไม่น้อยกว่า	490	600
6	ปริมาณความชื้น % (เศษส่วนโดยมวล) ไม่เกิน	13.0	14.0
7	ปริมาณเถ้าทั้งหมด % (เศษส่วนโดยมวลเมื่ออบแห้ง) ไม่เกิน	6.0	3.5
8	สารระเหยที่สกัดได้ด้วยอีเทอร์ % (เศษส่วนโดยมวลเมื่ออบแห้ง) ไม่เกิน	60	6.5
9	ปริมาณน้ำมันระเหย มิลลิตรต่อตัวอย่าง 100 กรัม โดยมวลเมื่ออบแห้ง ไม่น้อยกว่า	2.0	1.0
10	ปริมาณพิเพอริน % (เศษส่วนโดยมวลเมื่ออบแห้ง) ไม่น้อยกว่า	4.0	4.0

ที่มา : มอก.297-2556

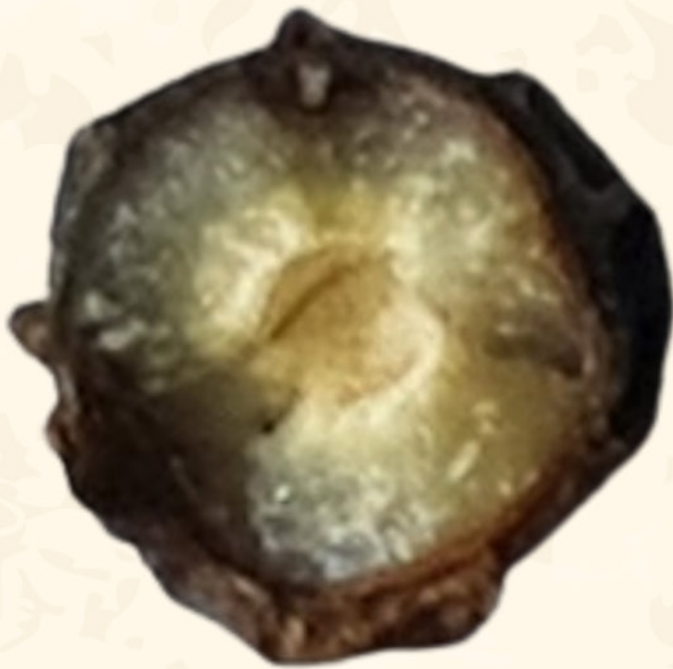
การคัดแยกเกรด

GI : AA 0.50 มม. A 0.35 มม. B น้อยกว่า 0.35 มม.
เพิ่มเติม : C เศษจากการคัดแยก F เมล็ดลอยน้ำ



****พริกไทยขาว มีคุณค่าทางโภชนาการน้อยที่สุดเปรียบเทียบกับ AA A B C ****

ถึงจุดเด่นของสินค้า เพื่อเพิ่มมูลค่าจากผลการวิจัย



FATTY ACID

- พบเฉพาะในพริกไทยตรัง Gamma-
- linolenic acid (Omega-6)
- Lauric acid
- EPA

MINERAL

- Iron
- Zinc
- P Ca Mg K Se Na

คุณสมบัติทางเภสัชวิทยา

- เสริมภูมิต้านทานร่างกาย
- ลดการอักเสบ
- ต้านเบาหวาน
- ต้านมะเร็ง
- ต้านอนุมูลอิสระ

การนำไปใช้ประโยชน์

- **ภูมิปัญญา** : น้ำผึ้ง พริกไทย+ น้ำขิง กาแฟ พริกไทยน้ำมันนวด ยาน้ำแก้คัน ยาหม่อง
- **อาหาร** : เหมาะสำหรับการ Topping น้ำมัน น้ำมันหอมระเหยและสารสำคัญบางชนิด ถูกทำลายได้ด้วยความร้อนขณะปรุง)

ข้อแนะนำ

- ไม่ควรรับประทานเกินวันละ 1.5 กรัม และไม่ควรรับประทานติดต่อกัน นาน เกิน 6 เดือน ไม่ควรรับประทานคู่กับ ยาลดความดันโลหิต ยารักษาโรคหัวใจ



เกษตรกรต้นแบบ



หนึ่งในเกษตรกรต้นแบบที่เข้าร่วมโครงการ

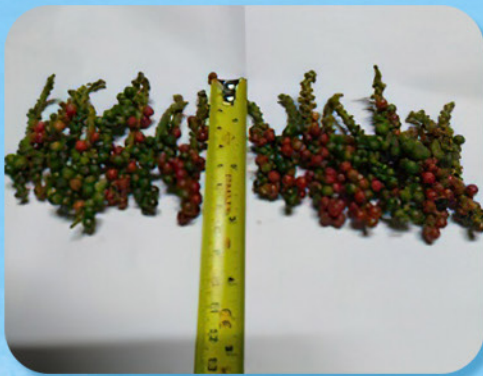
นายกิตติ ศิริรัตนบุษยชัย

หมู่ที่ 7 ตำบลนาเมืองเพชร
อำเภอสีเกา จังหวัดตรัง
สังกัด วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปลงใหญ่พริกไทย เขาวิเศษ



การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

- ผลผลิตพริกไทยดำแห้งต่อไร่เพิ่มขึ้น จากเดิม 72 (กก./ไร่) เป็น 280 (กก./ไร่) (เพิ่มขึ้น ▲ 289%)
- จำนวนเม็ดพริกไทยต่อช่อเพิ่มมากขึ้น (จากเดิมประมาณ 82-90 เม็ด/ช่อ เพิ่มเป็น 114 เม็ด/ช่อ)
- **พริกไทยเม็ดใหญ่ขึ้น** (เกรด AA > 5 มม. ประมาณ 80%)
- มีการ**คัดแยกเกรด**พริกไทยเป็นเกรด AA A และ B
- **ราคาขายพริกไทยเพิ่มขึ้น** จากเดิม 400 บาท เป็น 500 บาท
- **ลดต้นทุน**ในการผลิตจากการจัดการธาตุอาหาร



พัฒนาเกษตรกรต้นแบบเพื่อเป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้
ให้กับเกษตรกรและบุคคลภายนอกที่ให้ความสนใจ



ปัจจัยสู่ค



นักวิจัย

- มีความเชี่ยวชาญบูรณาการองค์ความรู้หลายศาสตร์
- มีการทำงานเป็นทีม
- มีวินัยในการทำงาน
- มีเทคนิคในการเข้าถึงชุมชน



ผู้ประกอบการ/กลุ่มวิสาหกิจ

- เปิดใจยอมรับองค์ความรู้ใหม่ ทั้งในเรื่องของ Mindset และ Technology
- พร้อมพัฒนาตนเอง/ลงทุนเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์
- ยึดมั่นในมาตรฐานการผลิต
- ผู้นำมีความเข้มแข็งและจิตสาธารณะส่งต่อความรู้ในชุมชน



MH

- สย
- เพ
- ดำ
- นำ

ความสำเร็จ



มหาวิทยาลัย

สนับสนุนส่งเสริมกระบวนการทำวิจัย
พัฒนาศักยภาพนักวิจัย
เน้นการติดตามความก้าวหน้า
ผลงานวิจัยเผยแพร่ในเวทีต่างๆ



บพท.

- ให้งทุนสนับสนุนการดำเนินงานวิจัย
- องค์ความรู้และเครื่องมือในการทำวิจัย

ภาคีเครือข่ายภาครัฐและเอกชน

- ให้ความช่วยเหลือนักวิจัยร่วมมือทำงานพร้อมกับมหาลัย
- ให้ความช่วยเหลือผู้ประกอบการ



การประเมินผลลัพธ์และผลกระทบทางเศรษฐกิจ ROI



รายได้ของเกษตรกร/ผู้ประกอบการ

เพิ่มขึ้น 41.89%



ยกระดับคุณภาพ มาตรฐานเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า

กำไรเพิ่มขึ้น 28.12%

เกิดอาชีพใหม่จากการเติม intervention ของโครงการวิจัย ได้แก่ อาชีพคัดแยกเกรด

ROI = 71.18



การประเมินผลลัพธ์และผลกระทบทางสังคม SROI

ผลประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ



- การจำหน่ายผลิตภัณฑ์พริกไทย
- เป็นวิทยากรของเกษตรกรต้นแบบ
- จำหน่ายต้นพันธุ์พริกไทย
- วางระบบแปลงปลูกพริกไทย
- จำหน่ายปุ๋ยคอก
- จำหน่ายดิน
- ลดต้นทุนการผลิตจากการปรับเปลี่ยนธาตุอาหาร
- รายได้จากการจ้างงานในพื้นที่
- ลดค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาอาชีพของภาคีเครือข่าย
- แปลงค่าทางการเงินจากการฝึกอบรม



ผลประโยชน์ด้านสังคม

- ค่าเสียโอกาสของสมาชิกใช้เวลาในการประชุมแลกเปลี่ยนสร้างเครือข่ายอาชีพ
- ลดต้นทุนในการดูแลสุขภาพเกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและอนุรักษ์พืชประจำถิ่น
- เกิดความเชื่อมั่นในการปลูกพริกไทยเหมือนมีพี่เลี้ยงในการปลูกพริกไทยเกษตรกรรู้สึกว่ามีที่พึ่ง มีผู้นำทาง
- การรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่
- ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่



ผลประโยชน์ด้านสิ่งแวดล้อม



- ลดค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงดินและไม่ใช้ยาฆ่าแมลง



แหล่งผลิต/จัดจำหน่าย พริกไทยตรึงพันธุ์ปะเหลียน

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกพริกไทยพื้นบ้านละมอ
คุณวิการดา (ผู้ใหญ่หมู)
โทร. 081-0951791



ช่องทางออนไลน์



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปลงใหญ่พริกไทยเขาวิเศษ
คุณกมล โทร. 094-3198448
คุณกิตติ โทร. 086-7026514

วิสาหกิจชุมชนไร่มนตรี
คุณมนตรี โทร. 082-8266416



ช่องทางออนไลน์



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์พันธุ์กรรมพืชประจำถิ่น
(พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน)
คุณวิศิษฐ์ โทร. 084-8743132
คุณจรรยา โทร. 081-6662376

โรงแรม มาติ สปา แอนด์ รีสอร์ท
โทร. 062-6366959



รายชื่อคณะทำงาน

ดร.นภัสวรรณ	เลี่ยมนิมิตร	ผศ.โพยมพร	รักชาชล
ดร.รัตนา	อุ๋นจันทร	ผศ.โสพิศพิไล	ทองใส
ผศ.กรกนก	โกศสวัสดิ์	นางสุภาพร	ไชยรัตน์
ดร.สุदनัย	เครือหลี่	นางสาวชญญาบุษ	โมราศิลป์
ผศ.ดร.ชัยสิทธิ์	ปรีชา	นางสาวเกศกฤดา	โกฏีกุล
ผศ.ดร.พรศิลป์	สีเผือก	นางอรอุมา	สำลี
ดร.เบนจามิน	ชนะศช	นางสาวมณฑนา	แดงเพชร
ผศ.เอกรัตน์	โกศสวัสดิ์	นางสาวมลลิกา	อินพรหม
ผศ.บุษากร	คงยะฤทธิ	นางธันยัณรีย์	โมราศิลป์
ผศ.ดร.เสาวนีย์	ชัยเพชร	ดร.อนันตนิจ	ชุมศรี
ผศ.ดร.กฤตยา	หนูสาย	ผศ.มาลินี	จินนายนท์
ดร.สินีนาง	ขวตแก้ว	ดร.อารีรัตน์	ว่องกัก
ผศ.ดร.ศิรินาถ	ศรีอ่อนนวล	ดร.นิภาพร	ช่วยธานี
นายเดชศักดิ์	วิจิตรพันธ์	นางสาวชยนรรจ์	ขาวปลอด
นางสาวจิราภรณ์	ตันติพงศ์อาภา	ผศ.ประภาศรี	ศรีชัย
นายธีรวัฒน์	สุขใส	รศ.ดร.ชุตินุช	สุจริต
ผศ.เจษฎา	ร่มเย็น	ดร.วิกิจ	ผิมนรับ

คณะผู้จัดทำ

ผศ.ประภาศรี ศรีชัย
นางสาวธัญชนก หนูสุก

ออกแบบกราฟฟิก

นายวัชรินทร์ แซ่จ้ง



สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
179 ม.3 ต.ไม้ฝาด อ.สิเกา จ.ตรัง 92150
โทรศัพท์ 075-204070 โทรสาร 075-204071
<http://rdi.rmuts.ac.th>