



การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ
จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสกล
(สกลนคร นครพนม มุกดาหาร)*

CREATIVE PRODUCT DEVELOPMENT FOR HEALTHY FOOD
PROCESSING BASED ON LOCAL WISDOM OF COMMUNITY
ENTERPRISES GROUPS IN SANUK PROVINCE GROUP. (SAKON
NAKHON NAKHON PHANOM MUKDAHAN)

ทรงยุทธ ต้นวัน

Songyuth Tonwan

รัชตาพร บุญกอง

Ratchataporn Boonkong

คณะอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร

Faculty Industry and Technology, Rajamangala University of Technology Isan, Sakon Nakhon Campus,
Thailand

E-mail: songyuthtonwan@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษารูปแบบการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสกล 2) พัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสกล 3) ยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสกล ใช้วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสกล (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) จำนวน 40 คน โดยคัดเลือกแบบวิธีเจาะจงเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม แบบสัมภาษณ์ที่มีโครงสร้าง ผลการวิจัยพบว่า 1) รูปแบบการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่ 1.1) การแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์โดยใช้วัตถุดิบจากพืช และ 1.2) การแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์โดยใช้วัตถุดิบจากสัตว์ จำนวน 20 รายการ 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ ด้านการแปรรูป

* Received 4 January 2023; Revised 27 January 2023; Accepted 29 January 2023



อาหารเพื่อสุขภาพ มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า ให้มีความหลากหลายเป็นที่น่าสนใจ จากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ผลิตภัณฑ์มีความแปลกใหม่ โดดเด่น เป็นอัตลักษณ์เฉพาะกลุ่ม ทำให้เกิดการจดจำผลิตภัณฑ์ผ่านตราสินค้า และเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าอีกทางหนึ่ง 3) ยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ ด้านการจำหน่ายสินค้าออนไลน์ และออฟไลน์ จัดเวทีแสดงสินค้า เป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจะได้นำองค์ความรู้ไปใช้ในการแข่งขันด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ และเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

คำสำคัญ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์, อาหารเพื่อสุขภาพ, ภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่มจังหวัดสนุก (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร)

Abstract

The purpose of this research is 1) to conduct a creative investigation of healthy food processing from the local wisdom of social enterprise groups in Sanuk province, 2) to develop innovative products in healthy food processing from the local wisdom of social enterprise groups in Sanuk province, 3) to increase the level of increasing competitiveness in processing food for the health of social enterprise groups in Sanuk province. Using qualitative research methods along with collaborative research. The sample used in the research were the members of social enterprise groups in Sanuk province (Sakon Nakhon, Nakhon Phanom, Mukdahan), and a total of 40 people were selected by a particular method. The research tool was a participatory observation questionnaire. The research findings from the structured interview were as follows: 1) Food processing model for creative health from local wisdom can be divided into two forms: 1. Creative processing of food for health using plant materials and 2. Creative food processing for health using animal raw materials, 20 items in total. 2) Creative product development of health food processing packaging and branding is developed to absorb local wisdom to make the product unique and exclusive to a specific group. It makes the product known through the brand and is another way to promote it. 3) Increasing the level of competitiveness through workshops from expert speakers. Selling products online and offline and setting up product exhibitions is a cooperation network. Social enterprises should apply



their knowledge to compete in health food processing and increase marketing channels for social enterprise groups.

Keywords: Creative Product Development, Healthy Food, Local Wisdom of Sanuk Province Groups (Sakon Nakhon, Nakhon Phanom, Mukdahan)

บทนำ

การพัฒนาประเทศในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 เป็นจุดเปลี่ยนที่สำคัญในการเชื่อมต่อกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560 - 2579) มีกรอบแนวคิดด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติ บนพื้นฐานแนวคิด 3 ประการ คือ 1) ต่อยอด อดีต 2) ปรับปัจจุบัน และ 3) สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต โดยการพัฒนาภาคการผลิตและบริการให้สามารถแข่งขันได้ เกิดความยั่งยืน ประชาชนมีคุณภาพชีวิตและมีรายได้ที่ดีขึ้น และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) ได้กำหนดยุทธศาสตร์การสร้างการแข่งขันทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ซึ่งมี แนวทางเสริมสร้างขีดความสามารถการแข่งขันในเชิงธุรกิจของภาคบริการ ด้วยการพัฒนายกระดับคุณภาพของกำลังคน และการสร้างสังคมผู้ประกอบการที่ผลิตได้ ขายเป็น โดยพิจารณาการเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้บริโภคอย่างรวดเร็วและมาตรฐานสากลของสินค้า และบริการที่สูงขึ้น (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนจึงเกิดขึ้นจากการนำเอาแนวทางเศรษฐกิจชุมชนหรือแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงมาพัฒนาเป็นการจัดการระบบการผลิตและบริโภคที่มีอยู่ในชีวิตประจำวันที่ชุมชนทำได้เองโดยไม่ยุ่งยากนัก เกิดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย และสร้างรายได้ให้กับชุมชน ปัจจุบันกลุ่มอาชีพหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหลายแห่งยังมีความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น ความต้องการด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ การเรียนรู้กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และเรียนรู้กระแสความนิยมให้สามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อขยายสู่ตลาด ความต้องการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อให้สามารถผลิตได้ทันกับความต้องการสั่งซื้อภายใต้ข้อจำกัดที่มีอยู่ การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์เดิมโดยใช้พื้นฐานต้นทุนทางด้าน ทักษะฝีมือและวัตถุดิบที่มีอยู่ การแก้ปัญหาทางด้านคุณภาพของวัสดุ และการลดผลกระทบต่อสุขภาพจากการใช้วัตถุดิบที่ทำอันตรายต่อผู้ผลิต การใช้แรงบันดาลใจหรือแนวความคิดทางการออกแบบเพื่อสร้างเรื่องราวให้แก่ผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้เป็นแนวทางหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าแก่ผลิตภัณฑ์ได้หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยคำนึงถึงความปลอดภัยในสิ่งแวดล้อมและผลกระทบที่ต่อเนื่องไปถึงผู้บริโภคหรือ Green design โดยเฉพาะประเทศไทย ที่มีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและหลากหลายทางชีวภาพที่มีความอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะการนำ



ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ทรัพยากร ซึ่งเป็นสิ่งที่ควรให้ความสำคัญโดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชุมชนคุ้นเคยและนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนเพื่อเพิ่มศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน และการสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสมและมีรูปแบบตรงตามความต้องการของผู้บริโภค เพื่อให้เกิดความยั่งยืน รวมทั้งกลุ่มอาชีพหรือกลุ่มชนเผ่าสามารถนำประสบการณ์และความรู้ กระบวนการวิธีการที่ได้รับการแนะนำไปปรับใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์การแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพของตนเองต่อไปได้ (บุรินทร์ เปล่งดีสกุล และภาคินี เปล่งดีสกุล, 2561)

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 (นครพนม สกลนคร มุกดาหาร) ถือว่าเป็นแหล่งผลิตสินค้าเกษตรที่สำคัญและมีคุณภาพเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ข้าวหอมมะลิ ลิ้นจี่ นพ. 1 สับปะรด โคเนื้อ ไก่ไข่ ไก่วง รวมถึงผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรอื่นๆ ได้แก่ ข้าวฮาง ข้าวกล้อง จมูกข้าว น้ำจมูกข้าว น้ำหมากเฒ่า ผ้าย้อมคราม เป็นต้น อีกทั้งเป็นสินค้าเกษตรที่สำคัญของกลุ่มจังหวัดที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรปลอดภัย GAP และสินค้ามาตรฐานเกษตรอินทรีย์ รวมถึงสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ และเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น GI ได้แก่ ข้าวฮางวาปีปทุม ลิ้นจี่ นพ. 1 และสับปะรด ท่าอุเทน ซึ่งถือว่ามีความโดดเด่นและคุณภาพเฉพาะตัว ที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ โดยกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ได้มีการส่งเสริมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และพัฒนาผลผลิตผ่านงานพัฒนาของกลุ่มจังหวัด แต่เนื่องจากปริมาณความต้องการของตลาดมีสูง ประจวบกับงบประมาณมีค่อนข้างจำกัด จึงเห็นสมควรให้มีการส่งเสริมเพื่อเพิ่มคุณภาพผลผลิตสินค้าเกษตรที่สำคัญของกลุ่มจังหวัด รวมถึงการพัฒนาและยกระดับกระบวนการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การนำนวัตกรรม และเทคโนโลยีด้านการเกษตร ที่มีผลต่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรของกลุ่มจังหวัด มาใช้ในกระบวนการผลิตและแปรรูปสินค้าเกษตร การพัฒนาภาคเกษตรในอนาคต ควรเน้นการลดต้นทุนการผลิต ลดผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ โดยเน้นการทำเกษตรกรรมความแม่นยำสูง ทำให้การเพาะปลูกมีประสิทธิภาพดีขึ้น เพิ่มปริมาณและคุณภาพผลผลิตตลอดจนช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และควบคุมการใช้ปัจจัยการผลิตให้เหมาะสมกับความต้องการของพืชในแต่ละพื้นที่หรือแต่ละช่วงเวลา จึงช่วยลดความสูญเสีย เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ส่งเสริมการทำเกษตรอย่างยั่งยืน และเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายรัฐบาล มุ่งสู่การพัฒนาเศรษฐกิจ และพัฒนาพื้นที่กลุ่มจังหวัด 4.0 และสร้างกลุ่มจังหวัดสนุกเป็นเมืองแห่งอาหาร เพื่อรองรับการท่องเที่ยวและการลงทุน กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) มีเขตเศรษฐกิจพิเศษ จำนวน 2 แห่ง คือนครพนม และมุกดาหาร ซึ่งเป็นโอกาสในการเชื่อมโยงสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพไปยังเวียดนามและจีนตอนใต้ - ตะวันออก โดยมีจังหวัดนครพนม เป็นจุดยุทธศาสตร์ในการเป็นศูนย์กลางการค้าชายแดน ของกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ที่มีศักยภาพ



และเป็นประตูเศรษฐกิจที่มีระยะทางที่สั้นที่สุดไปสู่จีนตอนใต้เพียง 831 กิโลเมตร โดยผ่านถนนหมายเลข R12 ในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และเส้นทาง A1 ในเวียดนาม ไปสู่จีนตอนใต้ ดังนั้น สินค้าเกษตรที่สำคัญจึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั้งชาวไทย ลาว เวียดนาม และจีนตอนใต้ – ตะวันออก (กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 สกลนคร นครพนม มุกดาหาร, 2565)

จากที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษารูปแบบการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพองค์ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ เป็นการศึกษา และพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเป็นที่น่าสนใจ ตราสินค้าให้มีความโดดเด่น เป็นอัตลักษณ์เฉพาะกลุ่ม เพื่อส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นที่ต้องการก่อให้เกิดรายได้เพิ่มมากขึ้น ตลอดจนมีการอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้จากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน เป็นการส่งเสริมและยกระดับการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่น่าสนใจ การขายสินค้าออนไลน์ และออฟไลน์ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) เพื่อเป็นการรองรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงมีความสำคัญที่จะได้รับการพัฒนา และส่งเสริมเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในภาคอุตสาหกรรม เพียงพอต่อความต้องการของประชาชนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษารูปแบบการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก
3. เพื่อยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม คณะผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตด้านพื้นที่ในการศึกษา คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นระยะเวลา 12 เดือน ระหว่างเดือนตุลาคม พ.ศ. 2564 ถึงเดือนกันยายน พ.ศ. 2565 โดยคณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ตำรา บทความทางวิชาการ แนวความคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มีการสำรวจข้อมูล สัมภาษณ์ และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวิจัย ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังต่อไปนี้



1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรผู้ให้ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ คือ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) จำนวน 965 คน และกลุ่มตัวอย่างจำนวน 40 คน (กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร, 2560)

2. กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักในการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยวิธีสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยเลือกตัวแทนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุกที่มีศักยภาพในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า โดยกำหนดกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการแปรรูปอาหารโดยใช้วัตถุดิบจากพืช และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการแปรรูปอาหารโดยใช้วัตถุดิบจากสัตว์ จำนวน 40 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบสอบถาม เพื่อสอบถามความต้องการของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก ในการขออบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าตามความต้องการ

2. แบบสัมภาษณ์ที่มีโครงสร้าง (Structured Interview) เป็นแบบสัมภาษณ์ที่เป็นทางการ เพื่อจัดหมวดหมู่ และวิเคราะห์ข้อมูล ครอบคลุมประเด็นต่าง ๆ ประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล บริบททั่วไปในพื้นที่ ปัญหาและอุปสรรค ความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แนวทางการพัฒนา สัมภาษณ์ ผู้รู้ทั้งในส่วนราชการ ผู้นำชุมชน และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 40 คน

3. แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) คือ การสังเกตสภาพสิ่งแวดล้อม กระบวนการดำเนินกิจกรรมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยวิธีการบันทึกภาพ บันทึกเสียง การจดบันทึก การสาธิตการทำผลิตภัณฑ์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ การร่วมกิจกรรมในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า

4. นำเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา และนำผลการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิทั้งหมดมาคำนวณหาค่าดัชนี IOC

5. ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญแล้วนำไปดำเนินการวิจัยต่อไป

6. การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ

6.1 นำเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยไปทดลองใช้ (Try-out) กับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 20 ราย



6.2 หาค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามเป็นรายข้อในแต่ละด้าน (Discriminant Power) โดยใช้เทคนิค Item-total Correlation มีค่าอำนาจจำแนก อยู่ระหว่าง 0.362 - 0.847 ซึ่งเป็นค่าที่มีนัยสำคัญทางสถิติ .01 โดยเปิดตาราง Pearson

6.3 หาค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือ (Reliability) โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ตามวิธีของครอนบาค (Cronbach)

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษานี้ผู้วิจัยมีกระบวนการในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังต่อไปนี้

1. การศึกษาจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ โดยการศึกษาจากข้อมูล เอกสารและการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องทั้งที่เป็นกรอบทฤษฎี เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น การออกแบบเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า

2. ลงพื้นที่สำรวจภาคสนาม โดยการสำรวจด้านนิเวศวิทยา ด้านภูมิศาสตร์ กายภาพ สังคมวัฒนธรรม วิถีชีวิต และด้านการเข้าถึงข้อมูลการคัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยพิจารณาจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีคุณสมบัติตรงตามหลักเกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีความเหมาะสมกับโครงการ

3. แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) คือ การสังเกตสภาพสิ่งแวดล้อม กระบวนการดำเนินกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 4 ครั้ง ด้วยวิธีการบันทึกภาพ บันทึกเสียง การจดบันทึก การสาธิตการทำผลิตภัณฑ์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ การร่วมกิจกรรมในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า และการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่น่าสนใจ การขายสินค้าออนไลน์ และออฟไลน์

4. การสัมภาษณ์ที่มีโครงสร้าง (Structured Interview) เป็นแบบสัมภาษณ์ที่เป็นทางการ เพื่อจัดหมวดหมู่ และวิเคราะห์ข้อมูล ครอบคลุมประเด็นต่าง ๆ ประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล บริบททั่วไปในพื้นที่ ปัญหาและอุปสรรค ความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า สัมภาษณ์ ผู้รู้ทั้งในส่วนราชการ ผู้นำชุมชน และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 40 คน

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

1. เก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพโดยใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation Method) จากเอกสารและการศึกษาภาคสนาม

2. ข้อมูลจากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์โดยการจำแนกประเภท ชนิดโดยไม่ใช้ทฤษฎี แต่ใช้ความรู้จำแนกและวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ที่มีต่อกัน



3. ตรวจสอบความถูกต้องและความน่าเชื่อถือแบบอุปนัย คือ ตีความสร้างข้อสรุปจากข้อมูลที่เป็นรูปธรรม หากข้อสรุปได้ยังไม่ได้รับการตรวจสอบ ถือว่าเป็นสมมุติฐาน หากยืนยันแล้ว ถือว่าเป็นข้อสรุป

4. สรุปข้อมูลการวิจัยจากการวิเคราะห์เนื้อหา จำแนกข้อมูลจากเอกสารวิเคราะห์ประมวลผลตามประเด็นที่กำหนดไว้จัดข้อมูลจากการสัมภาษณ์เป็น Category ตามประเด็นหลัก ประเด็นย่อย หัวข้อย่อยตีความสร้างบทสรุปเป็นข้อค้นพบและนำเสนอเป็นผลงานวิจัยต่อไป

6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์

1. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ จากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ การพัฒนาตราสินค้า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ จำนวน 4 ครั้ง

2. ถ่ายทอดแนวความคิด กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ร่วมกันทำการศึกษาข้อมูลทางการตลาด กำหนดกลุ่มเป้าหมาย ผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้ตรงตามความต้องการ รวมทั้งศึกษารูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากขึ้น

3. ผู้วิจัยและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนร่วมกันดำเนินการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเป็นที่น่าสนใจ ตราสินค้าให้มีความโดดเด่น เป็นอัตลักษณ์เฉพาะกลุ่มมีความแปลกใหม่เป็นที่ต้องการ

4. การจัดทำสรุปข้อมูลผลิตภัณฑ์ จากผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาขึ้นโดย นำเสนอข้อมูลกระบวนการออกแบบ การคัดเลือกเลือกแนวความคิด การพัฒนา ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

5. จัดเวทีการแสดงสินค้าด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน 20 รายการ ต่อภาครัฐ เอกชน และประชาชน เป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ และการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เกิดความเข้มแข็งมากขึ้น และมีความยั่งยืนต่อไป

ผลการวิจัย

จากการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้



1. รูปแบบการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสสุโข (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) พบว่า สามารถแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่ การแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์โดยใช้วัตถุดิบจากพืช และการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์โดยใช้วัตถุดิบจากสัตว์ มีทั้งหมดจำนวน 20 รายการ ได้แก่ 1) ปลาอย่างรมควันสมุนไพร 2) ไก่อบโอ่งสมุนไพร 3) แหนมหมูคุณยาย 4) แหนมเห็ดสมุนไพร 5) เห็ดสามรสสมุนไพร 6) ปลาร้าบองสมุนไพร 7) น้ำปลาร้าผสมกล้วย 8) ปลาต้มสมุนไพร 9) มะนาวดองน้ำผึ้ง 10) น้ำพริกปลาแห้งสมุนไพร 11) กลัวยอบหักมุกกล้วย 12) มะม่วงกวนแผ่นผสมกล้วย 13) ลูกกักล้วย 14) กลัวยอบน้ำผึ้ง 15) เค้กไข่กล้วย 16) สมุนไพร น้ำกล้วยดองน้ำผึ้ง 17) น้ำดื่มกล้วยเพื่อสุขภาพ 18) เนื้อโคขุนแดดเดียวสมุนไพร 19) ขนมจีนอบแห้ง และ 20) ข้าวอินทรีย์

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสสุโข (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสสุโข ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเดิมที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์ใส่ผลิตภัณฑ์ ไม่มีตราสินค้า ผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นที่น่าสนใจของตลาดและผู้ซื้อ ขาดการประชาสัมพันธ์ที่ดี จากการพัฒนาโดยได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผู้วิจัย และวิทยากรผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน 4 ครั้ง ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาตราสินค้า จนสามารถนำแนวความคิดมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเป็นที่น่าสนใจ การพัฒนาตราสินค้าให้มีความโดดเด่นน่าจดจำ เป็นอัตลักษณ์ และเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่ม มีความแปลกใหม่เป็นที่ต้องการของตลาดและผู้ซื้อ จำนวน 20 รายการ

3. ยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสสุโข พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสสุโข จำนวน 40 คน ได้รับการยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ด้านการจำหน่ายสินค้าออนไลน์ และออฟไลน์ เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดในการจำหน่ายสินค้าให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และจัดเวทีการแสดงผลงานด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ ต่อภาครัฐ เอกชน และประชาชน เป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ และเป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกิดความเข้มแข็งมากขึ้น และมีความยั่งยืนต่อไป

อภิปรายผล

1. รูปแบบการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสสุโข (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) จากเอกสารงานวิจัย ทฤษฎี



ตำรา และการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลภาคสนามจากปราชญ์ชาวบ้านของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก พบว่า รูปแบบการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเป็นการแปรรูปอาหารที่สืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายายเป็นเวลานานหลายชั่วอายุคนมีการพัฒนาต่อยอดจากภูมิกหลาน โดยนำแนวความคิด วิธีทำของชาวบ้านมาใช้ในการแปรรูปอาหาร เป็นการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติของท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนเป็นองค์ความรู้ของกลุ่มบุคคลในชุมชนท้องถิ่นในเรื่องของการแปรรูปอาหารเพื่อการดำรงชีวิตตามวิถีชีวิตชาวบ้าน ซึ่งมีการพัฒนาต่อยอดแนวความคิดเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาให้ทันสมัยเข้ากับสภาพสังคมในปัจจุบัน แต่ยังคงความแบบอัตลักษณ์เฉพาะกลุ่มบุคคลในรูปแบบการแปรรูปอาหารที่ได้จากวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติของท้องถิ่น นอกจากนั้นยังสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า จุดกำเนิดของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น มาจากการบริโภคตามวิถีชีวิตดั้งเดิมในชุมชน ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษมีอายุนับร้อยปีขึ้นไป ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ของครัวเรือน โดยอาศัยทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นหลัก มีจุดเด่นในด้านรสชาติที่จัดจ้าน มีกลิ่นหอม และมีสีสวย จากสมุนไพรโดยสุรอาหารท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับบริบทเชิงพื้นที่ มีการสืบทอดกันมายาวนาน และมีการปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย (สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ, 2560) และยังสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก : กรณีศึกษาชุมชนหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี ผลการศึกษาพบว่า 1) มีการนำทรัพยากรอาหารในท้องถิ่นมาใช้ในกิจกรรมการท่องเที่ยว พืชผักพื้นบ้านที่สำคัญในการนำมาปรุงอาหาร อาทิ หน่อไม้ มะรุม หัวปลี มะเขือเหลือง มะสัง ใบมะกอก และใบเปราะ เป็นต้น ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนนี้ ผลการศึกษาโดยสัมภาษณ์เชิงลึกและประชุมกลุ่มย่อยด้านข้อมูลอาหารท้องถิ่น ชุมชนหนองโรง ได้ชื่ออาหารท้องถิ่นจำนวน 41 ชนิด พบว่าส่วนใหญ่เป็นอาหารคาวประเภทแกงไม่ใส่กะทิ ใช้ปลาและไก่เป็นหลัก และมีพืชผักสมุนไพรเป็นแหล่งวัตถุดิบที่สำคัญในการประกอบอาหาร เนื่องจากตำบลหนองโรงมีพื้นที่เป็นที่ราบและเชิงเขาสลับเนิน จึงนำทรัพยากรอาหารในท้องถิ่นมาประกอบอาหารได้อย่างหลากหลาย 2) อาหารส่วนใหญ่มีการยอมรับว่าเป็นอาหารท้องถิ่น เป็นอาหารที่รู้จักกันมานานมากกว่า 10 ปี มีปริมาณวัตถุดิบในท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหารมากกว่าร้อยละ 70 และ 3) การสร้างสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพของชุมชนหนองโรงโดยการสาธิตและการสัมภาษณ์ได้ 6 สำหรับ โดยนำประวัติ ความเป็นมา และวิถีชุมชนเชื่อมโยงสร้างเรื่องเล่าและวิธีการเรียนรู้อาหารท้องถิ่น ความเป็นสำหรับไทย การใช้สมุนไพรและภูมิปัญญาของชุมชน เพื่อใช้สำหรับจัดสำหรับอาหารให้นักท่องเที่ยว (วรรัตน์ สานนท์ และกมลพร สวนทอง, 2563)



2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) พบว่า มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก ได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน 4 ครั้ง เพื่อรับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผู้วิจัย และทีมวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาตราสินค้า จนสามารถนำแนวความคิดมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 รายการ ซึ่งเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ที่อาศัยอัตลักษณ์ของชุมชนเป็นหลักในการออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ของชุมชนในแต่ละกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เกิดความโดดเด่น แปลกใหม่ น่าสนใจ เป็นที่ต้องการของตลาด โดยคำนึงถึงการใช้งานและราคาต้นทุนการผลิตที่ไม่แพง เน้นรูปแบบบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น สะดวกและไม่ต้องลงทุนเพิ่มขึ้นมากจนเกินไป นอกจากนั้นยังสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่องการพัฒนาเทคนิคและกระบวนการถนอมอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนบ้านโนนกาหลง อ.พิบูลมังสาหาร จ.อุบลราชธานี ผลการวิจัยพบว่าการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร ได้นำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาช่วยในการบรรจุภัณฑ์อาหาร คือ เครื่องขึ้นสุญญากาศ และมีการพัฒนาออกแบบตราสัญลักษณ์สินค้าและกล่องบรรจุภัณฑ์ เพื่อเป็นการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์และเป็นการประชาสัมพันธ์ตัวผลิตภัณฑ์และกลุ่มผู้ผลิตได้อีกทางหนึ่งด้วย (พระมหาสุริยัน อุตตโร และคณะ, 2562) ผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ เป็นการสร้างมูลค่าให้กับสินค้าได้มากกว่าแค่เป็นการเพิ่มมูลค่าจากการผลิตแบบใช้ เครื่องจักรและแรงงาน และการสร้างสรรค์ มีองค์ประกอบ 3 อย่างคือ 1) ความเป็น เอกลักษณ์ (Personality) หรือ ความเฉพาะตัวของความคิดนั้น ๆ ซึ่งจะมีลักษณะ ที่ไม่เหมือนใครแตกต่าง 2) ความเป็น สิ่งแรก (Originality) หรือสิ่งซึ่งเกิดขึ้นจากความไม่มีเป็นสิ่งแรก ๆ ที่สร้างขึ้นมา และ 3) การมีความหมาย (Meaning) เพราะการสร้างสรรค์ที่ดีต้องสามารถสื่อความหมายที่ชัดเจนจากผู้สร้างสรรค์ถึงผู้ใช้ ผลิตภัณฑ์ได้ หรือต้องมีคนได้ประโยชน์จากความคิดนั้น (อรพินท์ บุญสิน, 2557) และยังสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง การจัดกลุ่มพฤติกรรมเชิงสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบและพัฒนาสินค้าของผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) จังหวัดสมุทรสงคราม ผลการวิจัยพบว่าพฤติกรรมเชิงสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบและพัฒนาสินค้าของผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) จังหวัดสมุทรสงครามจัดกลุ่มได้เป็น 3 กลุ่มมีลักษณะดังนี้กลุ่มที่ 1 มีจำนวนสมาชิก จำนวน 145 คน คิดเป็นร้อยละ 57.7 เป็นกลุ่มที่มีความโดดเด่นด้านขอคิดหาคำตอบแสวงหาการทดลองต้องการค้นพบคำตอบด้วยตนเอง และสามารถแก้ไขปัญหาคำถามความคิดมาปรับปรุงให้ดีขึ้นกลุ่มที่ 2 มีจำนวนสมาชิก จำนวน 90 คน คิดเป็นร้อยละ 35.86 เป็นกลุ่มที่มีความโดดเด่นด้านกล้าคิดกล้าแสดงออกชอบแสดงความคิดเห็นใหม่อยู่เสมอและสามารถแก้ไขปัญหาคำถามความคิดมาปรับปรุงให้ดีขึ้นกลุ่มที่ 3 มีจำนวนสมาชิก จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 6.37 เป็นกลุ่มที่ไม่มีความโดดเด่นด้านสามารถแก้ไขปัญหาคำถามความคิดมาปรับปรุงให้ดีขึ้นและด้านกล้าคิดกล้าแสดงออกชอบแสดงความคิดเห็นใหม่



อยู่เสมอทั้งนี้สามารถนำประโยชน์ของวิจัยรวมทั้งข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยในอนาคตไปเป็นแนวทางในการพัฒนาตัวผู้ประกอบการในด้านความคิดสร้างสรรค์ต่อไป (อัจฉรีย์ มานะกิจ และ ประสพชัย พสุนนท์, 2563)

3. ยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสสุโขทัย พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน 40 คน จากผู้วิจัยและวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในการถ่ายทอดแนวความคิด และองค์ความรู้ในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการจำหน่ายสินค้าออนไลน์ และออฟไลน์ เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดในการจำหน่ายสินค้าให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และจัดนิทรรศการอาหารเพื่อสุขภาพ จัดเวทีการแสดงสินค้าด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ ต่อภาครัฐ เอกชน และประชาชน เป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ และเป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกิดความเข้มแข็งมากขึ้น และมีความยั่งยืนต่อไป นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดมหาสารคาม ผลการวิจัยพบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์มีอิทธิพลต่อกลยุทธ์การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดมหาสารคามควรให้ความสนใจต่อด้านผลิตภัณฑ์ การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ผลิต การสร้างความสมดุลของการผลิตกับทรัพยากรธรรมชาติ และด้านปัจจัยการผลิต โดยใช้กลยุทธ์การตลาดต้นทุนต่ำ และกลยุทธ์การมุ่งความสนใจ เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดมหาสารคามได้มากขึ้น ตามแบบจำลอง DCS Framework (ธนิชัย สิงห์มัตย์, 2559) และยังสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง การพัฒนายุทธศาสตร์การเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทยเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ผลการวิจัยพบว่า 1) ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมมีความเข้าใจการเตรียมพร้อมความสามารถทางการแข่งขันและสภาพแวดล้อมภายในที่ส่งผลต่อความสามารถทางการแข่งขันในการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนอยู่ในระดับปานกลางแต่มีปัญหาและอุปสรรคทางการแข่งขันอยู่ในระดับมาก 2) การพัฒนายุทธศาสตร์การเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทยเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนพบข้อเสนอประกอบด้วย 4 ยุทธศาสตร์ 12 กลยุทธ์ 45 ทิศทางดำเนินการ 3) ผลการนำเสนอยุทธศาสตร์การเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทยเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนผู้วิจัยได้จัดเวทีสัมมนาสร้างสรรค์ทางปัญญาได้ผลสรุป คือ 4



ยุทธศาสตร์ 12 กลยุทธ์ 45 ทิศทางดำเนินการ (สุพิตา ไพบูลย์วงศ์สกุล และนรินทร์ สังข์รักษา, 2560)

สรุป/ข้อเสนอแนะ

รูปแบบการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสุโขทัย สามารถแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่ 1) การแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์โดยใช้วัตถุดิบจากพืช และ 2) การแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์โดยใช้วัตถุดิบจากสัตว์ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีในพื้นที่เป็นส่วนใหญ่ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ โดยการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า จากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ผลิตภัณฑ์เกิดความน่าสนใจ มีความแปลกใหม่ โดดเด่น เป็นอัตลักษณ์เฉพาะกลุ่ม ทำให้เกิดการจดจำผลิตภัณฑ์ผ่านตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับความต้องการของตลาดและผู้ซื้อ และมีการยกระดับการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการจำหน่ายสินค้าออนไลน์ และออฟไลน์ จัดเวทีแสดงสินค้า เป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ และเป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์สินค้าของวิสาหกิจชุมชน ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป 1) ผลสรุปที่ได้จากการวิจัย สามารถนำไปพัฒนาด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร และนำมาใช้เป็นข้อมูลในการออกแบบเพื่อส่งเสริมทางด้านการตลาด และการเพิ่มยอดขายให้กับผู้ประกอบการในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่อื่นได้ 2) ผลการวิจัยเรื่องรูปแบบการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน สามารถเป็นข้อมูลเพื่อการอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารแปรรูปเพื่อสุขภาพเป็นการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ไม่ให้สูญหาย ควรได้รับการสนับสนุนจากองค์กรชุมชนต่อไป 3) ควรมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย เพื่อเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ การส่งเสริมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้มีความเข้มแข็ง และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ได้อย่างหลากหลายเป็นที่ต้องการของตลาดหรือผู้บริโภค

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ตามสัญญาเลขที่ FRB650059/SNK/17 หรือภาษาอังกฤษว่า “This research project is supported by Thailand Science Research and Innovation (TSRI). Contract No. FRB650059/SNK/17 ประจำปีงบประมาณ 2565 คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงต่อสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ที่ได้ให้ทุนสนับสนุนการวิจัยในครั้งนี้



ทำนุนี้ผู้วิจัยขอขอบคุณสาขาวิชาศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือจนทำให้งานวิจัยสำเร็จสมบูรณ์ และขอให้เป็นอันสงฆ์ลบันดาลให้ผู้มีพระคุณทุกท่านมีความสุข ความเจริญตลอดไป

เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 สกลนคร นครพนม มุกดาหาร. (2565). แผนปฏิบัติการประจำปีของกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565. นครพนม: กลุ่มยุทธศาสตร์การพัฒนาคตะวันออกเฉียงเหนือ.
- กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร. (2560). ระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน. กรุงเทพมหานคร : กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร.
- ธัญชัย สิงห์มัตย์. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชน ในจังหวัดมหาสารคาม. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม, 10(2), 105-115.
- บุรินทร์ เปล่งดีสกุล และภาคินี เปล่งดีสกุล. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรในพื้นที่ชุมชนรอบเขื่อนจุฬาภรณ์ กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาจืดแม่สมศรี ต.ทุ่งลาย อ.คอนสาร จ.ชัยภูมิ. วารสารศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 10(2), 206-230.
- พระมหาสุริยัน อุตโตโร และคณะ. (2562). การพัฒนาเทคนิคและกระบวนการถนอมอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโนนกาหลง อ.พิบูลมังสาหาร จ.อุบลราชธานี. ใน รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.
- วรรัตน์ สานนท์ และกมลพร สนวนทอง. (2563). การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชน จากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก : กรณีศึกษาชุมชนหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารมนุษยศาสตร์วิชาการ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 27(1), 237-273.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2560). แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564). กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.



- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ. (2560). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี, 9(4),274-296.
- สุพิตา ไพบูลย์วงศ์สกุล และนรินทร์ สังข์รักษา. (2560). การพัฒนายุทธศาสตร์การเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทยเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน. วารสารศิลปการศึกษาศาสตร์วิจัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 9(2), 134-148.
- อรพินท์ บุญสิน. (2557). แนวทางการสร้างผลลัพธ์การผลิตสินค้าเชิงสร้างสรรค์สำหรับผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน ในภาคอุตสาหกรรม. WMS Journal of Management, (3)3, 22-31.
- อัจฉรีย์ มานะกิจ และประสพชัย พสุนนท์. (2563). การจัดกลุ่มพฤติกรรมเชิงสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบและพัฒนาสินค้าของผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) จังหวัดสมุทรสงคราม. วารสารวิชาการและวิจัยสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์, 15(2),15-28.