

ทุนวัฒนธรรมด้านอาหารมอญ จังหวัดปทุมธานี เพื่อพัฒนาสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

วรุณี เชาวนสุชุม^{1*}

Received : May 12, 2019

Revised : June 9, 2019

Accepted : August 1, 2019

บทคัดย่อ

การวิจัยมีวัตถุประสงค์ 1. ศึกษาทุนวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญในจังหวัดปทุมธานี 2. การอนุรักษ์พัฒนาและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบอาหารจากภูมิปัญญาชาวมอญ 3. การพัฒนาตราสินค้าและการตลาดของผลิตภัณฑ์ของชุมชนสู่เศรษฐกิจดิจิทัล การวิจัยแบ่งออกเป็นชุดวิจัยย่อย 3 ชุด ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยการวิจัยครั้งนี้ใช้ทั้งการวิจัยเชิงคุณภาพ, เชิงปริมาณและการทดลอง การวิจัยเชิงคุณภาพทำแบบสอบถามเชิงลึกกับปราชญ์ของชุมชนมอญและวิสาหกิจชุมชน ส่วนการวิจัยเชิงปริมาณจัดทำแบบสอบถามกับกลุ่มเป้าหมายคือชาวมอญและประชาชนในจังหวัดปทุมธานี ผลการวิจัยพบว่า

1. ทุนวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญในจังหวัดปทุมธานี อาหารพื้นถิ่นมอญมีลักษณะเฉพาะและสืบสานกันมาอย่างยาวนาน อาหารมอญในเมืองไทยได้ผสมกลืนกลายเป็นกับภูมิปัญญาอาหารไทย อาหารมอญที่แพร่หลายมากได้แก่ ขนมจีน ข้าวแช่ แกงมะตาด แกงกระเจี๊ยบ และที่สำคัญคือปลาร้ามอญเพราะเป็นอาหารที่อร่อยและนำไปปรุงรสอาหารอื่นๆเช่น ปลาร้าหลน

2. การอนุรักษ์พัฒนาและการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบอาหารจากภูมิปัญญาชาวมอญได้แก่ ปลาร้ามอญและมะตาด ปลาร้ามอญพบว่าสามารถอนุรักษ์พัฒนา โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้ามอญอัดก้อนในรูปกึ่งสำเร็จรูปจากผลการทดสอบ พบว่าผู้ทดสอบให้การยอมรับด้านสี กลิ่น รสชาติปลาร้ามอญอัดก้อนไม่แตกต่างกันกับปลาร้ามอญรูปแบบเดิม เมื่อนำไปปรุงเป็นปลาร้าหลนตามสูตรของคนมอญ ทำให้เกิดแนวทางการเพิ่มมูลค่าให้กับปลาร้ามอญในเชิงพาณิชย์ต่อไป ส่วนการยืดอายุการเก็บรักษาผลมะตาดเพื่อจะใช้รับประทานนอกฤดูกาล ได้ทำการศึกษาองค์ประกอบทางเคมี ทางกายภาพ โดยอบแห้งผลมะตาดพบว่าลักษณะของกลีบมะตาดจะมีความแข็ง มีสีน้ำตาลเข้ม ส่วนการคั้นตัวจะมีอัตราการคั้นตัวต่ำและมีเมือกเพียงเล็กน้อย ดังนั้นการอบแห้งผลมะตาดเมื่อนำมาลวกให้คั้นตัวไม่สามารถทำให้มีรสชาติเหมือนเดิม

3. การพัฒนาตราสินค้าและการตลาดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 2 แห่ง พบว่าวิสาหกิจชุมชนขนมไทยที่ขายขนมกระยาสารท สามารถพัฒนาจากตราเดิมให้ดูทันสมัยและถูกใจสมาชิก การนำเสนอบรรจุภัณฑ์ใหม่โดยเปลี่ยนรูปแบบกล่อง ทำให้สามารถนำไปขายในตลาดกลุ่มที่มีกำลังซื้อสูง โดยผ่านการขายออนไลน์ ส่วนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรระดับผักชี ซึ่งผลิตน้ำพริกแกงเป็นหลัก ได้ออกแบบตราสินค้าให้ และเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์จากถุงพลาสติกเป็นถุงซิปล็อก ทำให้ดูมีความเป็นมืออาชีพมากขึ้น ทั้งได้ศึกษาถึงปัจจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์และปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการตลาดเศรษฐกิจดิจิทัล

คำสำคัญ : ทุนวัฒนธรรม , อาหารมอญ , จังหวัดปทุมธานี , เศรษฐกิจสร้างสรรค์

¹ อาจารย์ประจำหลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

* ผู้นิพนธ์หลัก e-mail: warunee.chou@vru.ac.th

CULTURAL CAPITAL OF MON CUISINE IN PATHUMTHANI PROVINCE FOR DEVELOPMENT TOWARDS CREATIVE ECONOMY

Warunee Chouwasukum^{1*}

Abstract

The objectives of the research were 1. To study the cultural capital of Mon food in Pathumthani province; 2. To conserve, develop, and add value to the raw materials for food from the wisdom of Mon; and 3. Brand development and marketing of the community products to the digital economy. The research was divided into 3 sub-sets according to the objectives of the research. The research methodologies were qualitative research, quantitative research, and experimental research. The qualitative research consisted of in-depth questionnaire with the philosophers in the Mon community and with community enterprises. The quantitative research consisted of the questionnaire with the target group, which were the Mon community and people in Pathumthani province. The research results found that:

1. Regarding the cultural capital of Mon food in Pathumthani province, Mon food was unique and had been carried on for a long time. Mon food in Thailand was mixed with the wisdom of Thai food. The Mon food that were widespread were Khanom Chin, Khao Chae, Elephant Apple Curry, and Roselle Curry. The most important food was Pla Ra Mon because of its deliciousness and it can be used to flavor other food, such as Pla Ra Lon.

2. The conservation development and adding value to the raw materials for food from the wisdom of Mon were Pla Ra Mon and Elephant Apple. It was found that Pla Ra Mon can be conserved and developed by compressing Pla Ra Mon into lumps in the form of semi-manufacturing. From the result of the sensory test, it was found that the testers had agreed that the color, smell, and taste of compressed Pla Ra Mon was not different from the original form of Pla Ra Mon. When cooking with Pla Ra Lon according to Mon recipe, the approach to add value to Pla Ra Mon in terms of commercial was continued. For the time extension of the preservation of Elephant Apple to consume during the off-season, there was a study about the chemical and physical components and the boiling temperature and time. It was found that the petals of the dried Elephant Apple were hard and had a dark brown color. The rate of reversion was low with slight mucilage. Therefore, when boiling the dried Elephant Apple, the taste will not be the same.

3. In the brand development and marketing in two community enterprises, it was found that the community enterprise which sells Thai sweet cereal bar (Khanom Krayasat) can

¹ Lecturer of Economics Program in Management Science, Valaya Alongkorn Rajabhat University Under The Royal Patronage, e-mail: warunee.chou@vru.ac.th

develop the original brand to look modern and satisfy the members. The presentation of the new package by changing the style of box can lead to sales in the group with high purchasing power through online sales. In the community enterprise of farm women who sell coriander leaves mainly used in curry paste, the brand was designed and the package was changed from plastic bag to zip bag to provide a more professional look. The study of the product development factors and the marketing mix factors had a positive relationship with the digital economy marketing.

Keywords : Cultural Capital ,Mon Cuisine ,Pathumthani Province ,Creative Economy.

บทนำ

“มอญ”เป็นชนชาติที่มีอารยธรรมมากกว่า 2,000 ปี ชนชาติมอญมีบทบาทและความผูกพันเกี่ยวเนื่องกับชนชาติไทยมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน (จวน เครือวิชฌยาจารย์, 2537) ชาวมอญเป็นชนชาติที่แตกต่างไปจากกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ในประเทศไทย คือมีฐานทัดเทียมกับคนไทยและเป็นชนชาติที่ไม่มีประเทศเป็นของตนเอง ทั้งๆ ที่ในอดีตมอญเป็นชาติที่เจริญรุ่งเรืองมาก แต่ปัจจุบันกลายเป็นชนกลุ่มน้อยในประเทศไทยและพม่า (ภคาริ กิตติวัฒนฉนิช, 2556) จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ โบราณคดีและวรรณกรรมได้มีการกล่าวถึงชุมชนริมแม่น้ำเจ้าพระยา ในเขตจังหวัดปทุมธานี ปัจจุบันเรียกว่าสามโคก มีฐานะเป็นเมืองเล็กๆ ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา จากข้อมูลพื้นบ้านมีอยู่ว่า เดิมมีมอญสองพี่น้อง มีอาชีพทำเครื่องปั้นดินเผา ทั้งสองคนได้ช่วยกันขุดดินถมโคกให้สูงขึ้น เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำท่วมถึง โดยได้แยกทำเป็นสองโคกอยู่ใกล้กัน แต่ละโคกได้สร้างเตาไว้บนโคกด้วยสำหรับเผาเครื่องปั้นดินเผาต่าง ๆ กิจกรรมของทั้งสองพี่น้องดำเนินมาด้วยดีเป็น จากข้อมูลทางประวัติศาสตร์สอดคล้องกับตำนานท้องถิ่นสามโคก เป็นแหล่งเตาเผา ซึ่งชาวมอญสร้างขึ้นเพื่อผลิตเครื่องปั้นดินเผาใช้ในชุมชน และส่งไปขายตามที่ต่าง ๆ สามโคกจึงเป็นชุมชนเก่าแก่ก่อนรัชสมัยสมเด็จพระเจ้าปราสาททองในสมัยอยุธยา ในกฎหมายลักษณะพระธรรมนูญว่าด้วยการใช้ตราราชการ พ.ศ.๒๑๗๕ ระบุว่าสามโคกเป็นหัวเมืองหนึ่งที่ขึ้นตรงต่อกรมพระกลาโหม ต่อมาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้มีการอพยพชาวมอญ 11 คน ที่เป็นผู้นำการอพยพครั้งนั้นมียศศักดิ์ และโปรดเกล้า ๆ ให้ควบคุมมอญเหล่านั้น ไปตั้งบ้านเรือนอยู่ที่สามโคก ต่อมาในรัชสมัยสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ก็ทรงรับมอญอพยพให้เข้ามาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่สามโคก ทำให้มีจำนวนชาวมอญเพิ่มมากขึ้น (เหมือนฝัน ตั้งนารี, 2557)

อาหารเป็นวัฒนธรรมด้านการกินที่มีอิทธิพลต่อวิถีการดำเนินชีวิตของสังคมมนุษย์นับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมสำคัญในแต่ละสังคม สำหรับประเทศไทยพบว่าวัฒนธรรมอาหารและการกินมีการพัฒนาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมรวมถึงการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของการตั้งถิ่นฐานทั้งจากชนชาติไทยเอง (ศรุตา นิตติวรการ , 2557) จากที่กล่าวมาชนชาติมอญได้นำเอาประเพณีต่างๆติดมา และเมื่อมาอาศัยอยู่ในประเทศไทย ก็เกิดการผสมผสานทางประเพณีและวัฒนธรรม จนกลายเป็นเอกลักษณ์ที่มีความโดดเด่น โดยเฉพาะวัฒนธรรมด้านอาหารและการกิน การกินอาหารของมอญ ไม่ว่าจะเป็นกินนอกหรือในมือข้าวก็นิยมนั่งกินที่ผ่านไผ่ด้วยทุกครั้ง แม้ว่าไม่ได้แะมาบ้านเราก็ต้องเรียกให้กินเสมอ พ่อแม่ชาวมอญจะสั่งสอนพร้อมกันว่าคนที่ผ่านมามาอาจเป็นผีปอบผีตามกินในรูปคน หากไม่เรียกเขาอาจโกรธ ทำให้เรากลั้มหมอนนอนเสื่อหรือถึงตายได้ จริงๆแล้วการสั่งสอนของพ่อแม่เน้นแสดงให้เห็นถึงความมีน้ำใจเอื้อเฟื้อต่อกัน โดยใช้วัฒนธรรมการกิน (องค์ บรรจุน, 2557)

หลายวัฒนธรรมของสังคมโลกเกิดการเปลี่ยนแปลงไป ประชาชนมีการประกอบอาชีพที่ต้องใช้ชีวิตอยู่ในสถานประกอบการทั้งวัน ทำให้การทำอาหารตามแบบวัฒนธรรมเดิมๆเริ่มหายไป ส่วนอาหารที่ประชาชนบริโภคจึงเป็นอาหารที่ทำง่ายและซื้อเพื่อรับประทาน ในฐานะของบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของอาหารมอญที่เริ่มสูญหาย และจะทำรับประทานก็ตอนที่มิงานประเพณีชาวมอญ ซึ่งอาหารเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ การวิจัยในครั้งนี้จะช่วยสร้างมูลค่าและดำเนินการเก็บข้อมูลเพื่อป้องกันการสูญหายของวิถีการทำอาหาร ตลอดจนร่วมกันอนุรักษ์และพัฒนาองค์ความรู้ของอาหารมอญ การสร้างตราสินค้าและถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารมอญในอินเทอร์เน็ต

คณะผู้วิจัย มีความสนใจที่จะศึกษาทุนวัฒนธรรมอาหารมอญ เพื่อพัฒนาให้เป็นเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งผลการวิจัยในครั้งนี้ โดยการสืบค้นความรู้ด้านประวัติศาสตร์ท้องถิ่น การฟื้นฟูสืบสานศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ สรรวจอาหารมอญที่กำลังจะสูญหายไป ให้สามารถกลับมาเป็นอาหารที่ประชาชนสนใจ

บริโภค และหาวิธีให้สะดวกและมีเวลาที่สั้นลงในการประกอบอาหาร งานวิจัยนี้ได้เลือกจากวัตถุดิบคือมะตาด ที่มีปัญหาที่จะออกผลตามฤดูกาลในช่วงกรกฎาคมและสิงหาคมพอเดือนตุลาคมก็จะวาย ดังนั้นปีหนึ่งมีผลผลิตปีละครั้ง ส่วนน้ำพริกปลาร้ามอย จะไม่เหมือนน้ำพริกปลาร้าของไทย โดยจะมีความแตกต่างทั้งส่วนผสมและรสชาติจากการสอบถามกับชาวมอญที่อำเภอสามโคก พบว่า ปลาร้ามอยมีขั้นตอนที่ยุ่งยากกว่าปลาร้าไทยหรือทางอีสาน ระยะเวลาการทำปลาร้าก็นาน ในปัจจุบันจึงมีจำนวนคนที่ผลิตปลาร้ามอยมาขายน้อยลง เช่นในชุมชนศาลาแดง ที่เป็นแหล่งที่อยู่ของคนมอญ ก็มีเพียงเจ้าเดียวที่ทำขาย และต้องจองล่วงหน้าเป็นปี ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงมีความต้องการจะอนุรักษ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดก้อนในรูปกึ่งสำเร็จรูปเพื่อเป็นแนวทางในการผลิตเชิงพาณิชย์ต่อไป และเพื่อต่อยอดในการเพิ่มยอดขายเชิงพาณิชย์ จึงมีกลุ่มย่อยที่ศึกษาวิธีการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์แบบมีส่วนร่วมของชุมชน ดำเนินการหาวิธีการสร้างตราสินค้าเพื่อให้สามารถขายในตลาดดิจิทัล โดยกำหนดจากวิสาหกิจชุมชนที่มีอยู่แล้ว มาส่งเสริมและพัฒนาตราสินค้า โดยการวิเคราะห์ ตั้งแต่ประวัติของวิสาหกิจเพื่อนำมาสร้างตราสินค้า หาบรรพบุรุษให้เหมาะสมกับสินค้า ตลอดจนการสนับสนุนให้มีการขายสินค้าทางดิจิทัลเพื่อเพิ่มยอดขายให้มากขึ้น ด้วยการจัดทำประชาสัมพันธ์ทางเอกสารและทางอินเทอร์เน็ต อาจจะส่งเสริมให้เกิดแหล่งอาหารมอญในจังหวัดปทุมธานีในรูปแบบธุรกิจของชุมชน เพื่อเป็นการส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดปทุมธานี

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ทุ่่นวัฒนธรรมอาหาร ด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ในจังหวัดปทุมธานี
2. การอนุรักษ์ พัฒนาและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบอาหารจากภูมิปัญญาชาวมอญ
3. การพัฒนาตราสินค้าและการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชนสู่เศรษฐกิจดิจิทัล

วิธีดำเนินการวิจัย

1.โครงการย่อยที่1 ทุ่่นทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นถิ่นมอญในจังหวัดปทุมธานี สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (กนกนาฏ พรหมนครและคณะ,2561) ใช้ข้อมูลทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ เริ่มจากค้นหาทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ผู้วิจัยลงเก็บรวบรวมข้อมูลจากการลงภาคสนามโดยการสัมภาษณ์ ผู้รู้ปราชญ์ชาวบ้านเพื่อนำมาทำแบบสอบถามเชิงปริมาณ ทั้งตรวจสอบความถูกต้องโดยการให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรง จำนวน 3 ท่าน ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามจากประชาชนชาวมอญในจังหวัดปทุมธานี 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอสามโคก อำเภอเมือง และอำเภอลาดหลุมแก้ว ในจังหวัดปทุมธานี จำนวน 400 ท่าน โดยการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) แล้วนำมาลงรหัส จากนั้นนำมาวิเคราะห์และประมวลผลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ โดยใช้สถิติพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

2. โครงการย่อยที่ 2 การอนุรักษ์พัฒนาและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบอาหารจากภูมิปัญญาชาวมอญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี (ภาสุรี ฤทธิเลิศและคณะ,2561) วิธีการดำเนินการวิจัย แบ่งออกเป็น 2 อย่างคือ

2.1. การอนุรักษ์ภูมิปัญญาการผลิตปลาร้ามอยของชุมชน

2.1.1.วิเคราะห์ขบวนการผลิตปลาร้ามอย ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบและกระบวนการผลิตปลาร้ามอยของชุมชนศาลาแดง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากชาวมอญดั้งเดิมในชุมชนที่มีความเชี่ยวชาญในการผลิตปลาร้ามอยจำนวนอย่างน้อย 1 กลุ่ม รวมทั้งสืบค้นข้อมูลจากแหล่งข้อมูลอ้างอิงต่างๆ วิเคราะห์คุณภาพปลาร้ามอยของชุมชนศาลาแดง โดยใช้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาร้า (มกษ. 7023-2561) เป็นเกณฑ์ ซึ่งในส่วนคุณลักษณะที่ต้องการกำหนดไว้ ดังนี้ โดยวิเคราะห์ในเดือนที่ 0, 3 และ 6 ทั้ง

ตรวจสอบโดยการพินิจลักษณะทั่วไปของปลาร้ามอดซึ่งเป็นปลาร้าตัว ตรวจสอบสี กลิ่น และรสชาติ แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบปลาร้ามอดอย่างน้อย 5 คน โดยแต่ละคนจะแยกกันตรวจสอบและให้คะแนนโดยอิสระ เพื่อดูอย่างปลาร้ามอดลงในจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบสี กลิ่น กลิ่นรสโดยการพินิจและดม และให้คะแนนในการทดสอบสี กลิ่นของปลาร้าตามหลักเกณฑ์ (มกษ. 7023-2561) นอกจากนี้ทำการวัดค่าสีในระบบ $CIE L^*a^*b^*$ โดยใช้เครื่องวัดค่าสี Color Reader รุ่น CR-10 (Minolta, Japan)

2.1.2 ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของปลาร้ามอด

วิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีโดยประมาณ (Proximate analysis) และคุณค่าทางโภชนาการของปลาร้ามอด ดังนี้ ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า เส้นใย คาร์โบไฮเดรต และพลังงานทั้งหมดตามวิธีมาตรฐาน (AOAC, 2000) ในเดือนที่ 0, 3 และ 6

2.1.3 พัฒนาวัตถกรรมการผลิตปลาร้ามอดในรูปแบบสำเร็จรูป/กึ่งสำเร็จรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าในเชิงพาณิชย์ ทดสอบทางประสาทสัมผัสปลาร้าแบบกึ่งสำเร็จรูป ด้วยวิธี 5-point Hedonic scale ในด้านสี ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส รสชาติ และความชอบ โดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 30 คน และให้จำนวนช่องทางเลือกระดับ 1-5 คะแนน และวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี ในสูตรที่เหมาะสมที่ได้รับคะแนนการยอมรับโดยรวมมากที่สุดเปรียบเทียบกับสูตรควบคุม ได้แก่ เกลือ วอเตอร์แอคทีวิตี (a_w) ความชื้น, เถ้า, โปรตีน, ไขมัน, เส้นใย, คาร์โบไฮเดรต และหาปริมาณพลังงานทั้งหมด โดยวิธี Calories conversion factor ของ Atwater (2006) คำนวณโดยใช้ค่า conversion factor สำหรับโปรตีน, คาร์โบไฮเดรต และไขมัน เท่ากับ 4, 4 และ 9 kcal/g ตามลำดับ และ การวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ในสูตรที่เหมาะสม

2.2. การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของมะตาด

2.2.1. การเตรียมตัวอย่างผลมะตาด นำผลมะตาด ที่ผลิตได้จาก ตำบลบ้านจิว อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี มาคัดเลือกผลที่สมบูรณ์ ไม่มีการเน่าเสีย รอยแผลหรือตำหนิ นำมาล้างสิ่งสกปรกออกโดยใช้น้ำประปา และใช้พัดลมเป่าให้สะเด็ดน้ำ แกะกลีบเลี้ยง และเมือกหุ้มเมล็ดออก นำไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี ทางกายภาพ และสารพฤกษเคมี ดังนี้ หาความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า เส้นใย คาร์โบไฮเดรต เส้นใยที่ไม่ละลายน้ำ และการวิเคราะห์ทางกายภาพ โดยดูค่าสีในระบบ $CIE L^* a^*$ และ b^* ด้วยเครื่อง เครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ Color Quest (HunterLab, USA) การวิเคราะห์สารพฤกษเคมี หาปริมาณโพลีฟีนอลทั้งหมดฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ และปริมาณวิตามินซี ด้วยวิธี HPL

2.2.2 การยืดอายุการเก็บรักษาผลมะตาดเพื่อใช้นอกฤดูกาล

2.2.2.1 การศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการลวกมะตาด ผลมะตาดที่ใช้ในการทดลอง จะเป็นกลีบเลี้ยงซึ่งมีลักษณะเป็นแผ่นโค้งหนาที่ห่อเข้าหากันและอัดกันแน่นและแข็ง จะมีกลีบเลี้ยง 5 กลีบ ยาวประมาณ 3-5 เซนติเมตร หนาประมาณ 0.5-1.0 เซนติเมตร จะใช้ผลที่มีสีเขียว แล้วนำมาเลาะเปลือกที่เป็นกลีบ ๆ ล้างน้ำให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำบนตะแกรง นำไปลวกในน้ำร้อนที่อุณหภูมิการลวกแบ่งเป็น 3 ระดับ ได้แก่ 85, 90 และ 95 °C และศึกษาเวลาในการลวก 4 ระดับ ได้แก่ 1, 2, 3 และ 4 นาที โดยจัดสิ่งทดลองเป็นแบบแฟคทอเรียล 3×4 และนำไปวิเคราะห์ค่า Peroxidase test เพื่อเลือกเวลาที่เหมาะสมในการยับยั้งเอนไซม์เปอร์ออกซิเดส ในการลวกการทดสอบหาค่า Peroxidase test ทำได้โดย นำกัวอะคอล (Guaiacol) และ ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (H_2O_2) ซึ่งเป็นสารที่ไม่มีสีมาทำปฏิกิริยากัน โดยใช้เอนไซม์เปอร์ออกซิเดสจากผักเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา ถ้าเอนไซม์จากน้ำผักเหลืออยู่ (active) ก็จะทำให้เกิดผลิตภัณฑ์สีน้ำตาลแดงขึ้นสามารถมองเห็นด้วยตาเปล่า การศึกษาอัตราการอบแห้งที่มีต่อคุณภาพมะตาด นำผลการทดลองที่ได้จากการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการลวกมะตาด นำมาอบแห้งโดยใช้เครื่องอบลมร้อนแบบถาดที่

อุณหภูมิ 70°C (Puttongsiri, et al., 2012) อบจนความชื้นสุดท้ายไม่เกินร้อยละ 20 โดยน้ำหนักเปียก (กัญญา ญัฐ อุตฺรชน และคณะ, 2555) นำตัวอย่างมะตาดอบแห้งมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี และทางกายภาพ หา ค่าความชื้น ,ค่า water activity ,ไขมัน โปรตีน เถ้า เส้นใย คาร์โบไฮเดรต ปริมาณโพลีฟีนอลทั้งหมดฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ เส้นใยที่ไม่ละลายน้ำ พร้อมทั้ง การวิเคราะห์ทางกายภาพ ดู ค่าสี นำสภาวะของการอบแห้งที่ได้ ไปศึกษาคุณภาพของมะตาดหลังการอบแห้ง ได้แก่ การคินตัว และการดูดคินน้ำ การคินตัวของมะตาดอบแห้ง และนำผลมะตาดที่อบแห้ง มาดูความสามารถในการดูดน้ำคิน นำตัวอย่างมะตาดอบแห้ง 2 กรัม ใส่ลงใน ปีกเกอร์ เติมน้ำกลั่นที่ทราบน้ำหนักแน่นอนนอนประมาณ 10 กรัม แช่ทิ้งไว้เป็นเวลา 2, 4, 6, 8 และ 10 นาที เมื่อครบเวลาจึงนำมากรองด้วยกระดาษกรอง ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ 5 นาที นำส่วนใสที่กรองได้ไปชั่งน้ำหนัก (ทดลอง 3 ซ้ำ) คำนวณปริมาณน้ำที่ขึ้นมะตาดสามารถดูดซับไว้ได้ (กรัม/กรัมตัวอย่าง) ดังสมการที่ 1

$$\text{ปริมาณน้ำที่ถูกดูดซับไว้ (กรัม/กรัมตัวอย่าง)} = \frac{\text{น้ำหนักเริ่มต้น (กรัม)} - \text{น้ำหนักน้ำที่กรองผ่านกระดาษกรอง (กรัม)}}{\text{น้ำหนักตัวอย่าง (กรัม)}} \dots\dots\dots(1)$$

อุณหภูมิของน้ำที่เหมาะสมต่อค่าความสามารถในการดูดคินน้ำของมะตาดแห้ง นำมะตาดอบแห้ง (ขนาดใกล้เคียงกัน) ประมาณ 2 กรัม ใส่ในปีกเกอร์ เติมน้ำที่อุณหภูมิ 40, 60, และ 80 °C ประมาณ 10 กรัม ควบคุมอุณหภูมิโดยวางบน hot plate เป็นเวลา 2, 4, 6, 8 และ 10 นาที เมื่อครบเวลา นำมากรองด้วยกระดาษกรอง ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ 5 นาที นำส่วนใสที่ได้ไปชั่งน้ำหนัก (ทดลอง 3 ซ้ำ) คำนวณปริมาณน้ำที่ขึ้นมะตาดอบแห้งสามารถดูดซับไว้ได้

3.โครงการย่อยที่ 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของชุมชนสู่เศรษฐกิจดิจิทัล (อัจฉรวรรณ สุขเกิดและคณะ, 2561)การดำเนินการวิจัยใช้ทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ โดยการวิจัยเชิงคุณภาพคณะผู้วิจัย ได้ร่วมพิจารณากับเกษตรจังหวัดปทุมธานี หากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ดำเนินการเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งพบว่ามีจำนวน 2 กลุ่ม วิสาหกิจกลุ่มแรกคือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย หมู่ 6 ตำบลคลองควาย อำเภอสามโคก และวิสาหกิจชุมชนอีกรุ่นคือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตบฝักชี หมู่ 12 ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของชุมชนสู่เศรษฐกิจดิจิทัลทำการวิจัยเชิงสำรวจ แบบมีส่วนร่วมของชุมชน โดยผู้วิจัยจะสร้างตราสินค้า โดยการศึกษาจากประวัติความเป็นมาและสร้างตราสินค้า ให้ประธานและกรรมการเลือก ว่าชอบแบบใด และมีการเสนอรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เหมาะสมกับสินค้า ทำให้เกิดการขยายตลาดด้วยตราสินค้าแบบใหม่ การวิจัยเชิงปริมาณใช้แบบสอบถาม ทฤษฎีความต้องการของลูกค้านำมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และตราสินค้า เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงประจักษ์เกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อเศรษฐกิจดิจิทัล ทำการตรวจสอบความสอดคล้องของรูปแบบเชิงสมมติฐานกับข้อมูลเชิงประจักษ์ โดยการปรับรูปแบบปัจจัยเชิงสาเหตุที่มีอิทธิพลต่อเศรษฐกิจดิจิทัล สำหรับประชากร คือ ลูกค้าที่อาศัยในพื้นที่จังหวัดปทุมธานี กลุ่มตัวอย่าง ที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้มีจำนวน 352 ตัวอย่าง จากข้อตกลงเบื้องต้นเงื่อนไขในการใช้สถิติวิเคราะห์หิโมเดล สมการโครงสร้าง (Structural equation modeling : SEM) โดยขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ จำนวน 20 เท่าต่อพารามิเตอร์ที่ต้องการประมาณค่าหรือจำนวนเส้นทาง (Path) ที่แสดงความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรในโมเดล (Model) ในกรอบการวิจัยทั้งหมด 14 เส้นทาง ขนาดกลุ่มตัวอย่างที่เหมาะสมตามสูตรของแฮร์ และคณะ (Hair, et al., 1998) จึงคำนวณขนาดตัวอย่างได้ 260 ตัวอย่าง แต่เนื่องจากเป็นกลุ่มตัวอย่างที่น้อยเกินไปผู้วิจัยจึงเก็บเพิ่มเป็น 352 ตัวอย่างเพื่อให้ผลของการทดสอบคุณภาพของประเด็นข้อคำถามมีความ

คาดเคลื่อนน้อยที่สุด คณะผู้วิจัยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างโดยใช้ขนาดตัวอย่างที่เป็นสัดส่วน (Proportional to size) โดยสุ่มตัวอย่างแบบเป็นระบบ (Systematic Sampling) เลือกกลุ่มตัวอย่างตามพื้นที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ (กล้วยา วานิชัยบัญชา, 2556: 15-16) ซึ่งมีดังนี้ ศูนย์ขายสินค้าตลาดกลางจังหวัด ตลาดชุมชนในอำเภอสามโคก อำเภอ ระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว อำเภอเมือ่ง

ผลการวิจัย

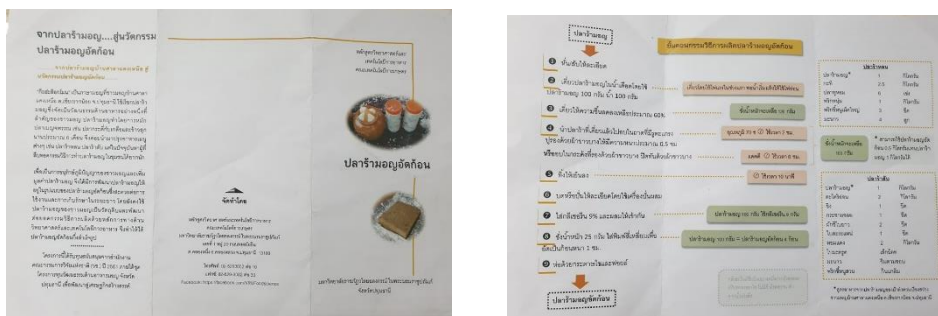
1. ทนวัฒนธรรมอาหาร ด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ในจังหวัดปทุมธานี (กนกนาฏ พรหมนครและคณะ ,2561) ผลวิจัยพบว่า “ทุนทางวัฒนธรรมชุมชน” (Community Cultural Capital) หมายถึง ทรัพยากรทาง ปัญญาที่มีอยู่ในชุมชน แนวทางการดำรงชีวิตที่สั่งสมจากอดีตและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น สามารถนำมาแปลงเป็น สิ่งที่มีคุณค่าและมีมูลค่าที่ส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่อวิถีชีวิตและสังคม จากการสำรวจพบว่า ชาวมอญมีวัฒนธรรม การสืบทอดประเพณีของชาวมอญ ที่ทำประจำทุกปี เช่น ประเพณีสงกรานต์ ตักบาตรน้ำผึ้ง ประเพณีแห่เสาหงส์ ธงตะขาบ ประเพณีปล่อยนกปล่อยปลา และประเพณีโกนจุก แต่ที่ชาวมอญให้คะแนนสูงสุดคือประเพณี สงกรานต์ ส่วนการอนุรักษ์การสืบทอดอาหารมอญจากรุ่นสู่รุ่น เนื่องจากครอบครัวชาวมอญยังรวมตัวกันอยู่ บริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยา เช่นชุมชนศาลาแดง ที่เป็นชาวมอญมากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ ลักษณะครอบครัวยังเป็น ครอบครัวใหญ่ ทำให้มีการถ่ายทอดการทำอาหาร จากรุ่นสู่รุ่น และถ้าเป็นชุมชนที่มีผู้สูงอายุอยู่ก็จะมีการ ทำอาหารมอญแบบดั้งเดิม อาหารความมอญที่ขึ้นชื่อมาก คือ แกงมะตาด น้ำพริกปลาร้ามอญ ข้าวแช่ แกง กระเจี๊ยบ อาหารหวานมอญที่นิยมกระเจี๊ยบอบแห้ง ขนมกระยาสารท ขนมง

2. การอนุรักษ์ พัฒนาและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบอาหารจากภูมิปัญญาชาวมอญ(ภาสุรี ฤทธิเลิศและ คณะ,2561) ผลการวิจัยนี้เป็นการศึกษาเกี่ยวกับการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการผลิตปลาร้ามอญของชุมชนศาลาแดง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี และการพัฒนานวัตกรรมการผลิตปลาร้ามอญในรูปแบบกึ่งสำเร็จรูปเพื่อเพิ่ม มูลค่าในเชิงพาณิชย์ จากการศึกษาพบว่าในชุมชนศาลาแดง มีคนมอญสูงอายุเพียง 1 หลังคาเรือน ที่ทำปลาร้า มอญเพื่อการจำหน่าย โดยนิยมทำปลาร้ามอญจากปลากระตี่เพราะให้รสชาติที่ดี ในส่วนการพัฒนานวัตกรรมได้ พัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้ามอญอัดก้อนในรูปแบบกึ่งสำเร็จรูป โดยคณะผู้วิจัยได้นำนักศึกษาเข้าร่วมการดำเนินการทำ ตั้งแต่การนำปลามาล้าง และมีการหมักกับเกลือและข้าวสุก พร้อมนำไปหมักนานประมาณ 6 เดือน จึงจะ สามารถนำมาปรุงอาหารเมนูต่างๆ เช่นปลาร้าหลน เป็นต้น คณะผู้วิจัยได้พัฒนาปลาร้าของมอญให้มาอยู่ใน รูปแบบของปลาร้ามอญอัดก้อน ซึ่งสะดวกต่อการใช้งาน และการพกพา ตลอดจนการเก็บรักษาให้สามารถมีอายุ ได้นานมากขึ้น และนำไปเผยแพร่ให้กับชุมชนชาวมอญที่ชุมชนศาลาแดง ทั้งได้นำปลาร้ามอญอัดก้อนมาทำปลา ร้าหลน และอาหารอย่างอื่น โดยให้ชุมชนได้ทดลองชิมอาหารที่ทำจากปลาร้ามอญอัดก้อนเปรียบเทียบกับปลา ร้ามอญที่ยังไม่แปรรูป จากผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ทดสอบให้การยอมรับด้าน สี กลิ่น และ รสชาติของปลาร้ามอญอัดก้อนว่าไม่แตกต่างกันกับปลาร้ามอญรูปแบบเดิม เมื่อนำไปปรุงเป็นปลาร้าหลนตาม สูตรของคนมอญ ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงเป็นแนวทางในการเพิ่มมูลค่าให้กับปลาร้ามอญในรูปแบบกึ่งสำเร็จรูปได้ และเป็นแนวทางในการผลิตเชิงพาณิชย์ต่อไป

สำหรับวัตถุประสงค์เพื่อเฝ้าติดตามการเก็บรักษาของผลมะตาดที่เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารของมอญ เพื่อจะสามารถใช้รับประทานนอกฤดูกาล โดยทำการศึกษารองคูประกอบทางเคมี ทางกายภาพ ศึกษาอุณหภูมิ และเวลาในการลวก โดยอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ซึ่งผลมะตาดสด จะมีปริมาณสารพฤกษเคมี และฤทธิ์ต้านออกซิเดชันสูง โดยมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ(DPPH) และ สารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด 103.61 mgAA และ 135.64 mg eq GA นอกจากนี้ยังมีวิตามินซี 2.41 mg แต่เมื่อมะตาด (กลีบ) ผ่านกระบวนการ

อบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส พบว่าลักษณะของกลีบมะตาดจะมีความแข็ง มีสีน้ำตาลเข้ม ค่าน้ำอิสระ (a_w) 0.343 ซึ่งอยู่ในระดับที่เชื้อราและยีสต์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ ส่วนการคัสดัวจะมีอัตราการคัสดัวต่ำคือ 1.18 ลักษณะของกลีบมะตาดที่คัสดัวจะมีเนื้อสัมผัสที่แข็งและมีเมือกเพียงเล็กน้อยเมื่อเปรียบเทียบกับ ผลมะตาดสดที่เป็นเมือกมีลักษณะเป็นวุ้นเหนียวลื่น ๆ ที่เหมาะในการประกอบอาหารแกงมะตาดซึ่งประกอบอาหารของคนมอญ ส่วนสารต้านอนุมูลอิสระ(DPPH) และ สารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดมีปริมาณ 1497.99 mgAA และ 5778.94 mg eq GA (น้ำหนักแห้ง) แต่วิตามินซีจะถูกทำลายได้ง่ายด้วยความร้อน ดังนั้นจึงไม่พบวิตามินซี ในมะตาดอบแห้ง ผลจากการทดลองการนำมาอบแห้ง จะมีผลที่แตกต่างจากเดิม จึงพบว่าการจะยืดอายุของผลมะตาดด้วยการอบแห้งไม่สามารถทำได้ เพราะการคัสดัวแล้วไม่เหมือนเดิม

ทั้งนี้เมื่องานวิจัยเสร็จคณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ของชุมชนศาลาแดง อำเภอสามโคก อีกครั้งเพื่อประชาสัมพันธ์โครงการปลาร้ามอญ ที่นำมาอัดก้อนในรูปกึ่งสำเร็จรูป พร้อมทั้งแสดงวิธีการทำปลาร้ามอญอัดก้อน การดำเนินการแปรรูปจากปลาร้าก้อนกลับมาเป็นปลาร้าและนำไปทำอาหารให้ชิม เพื่อให้ชุมชนได้ทดลองว่าปลาร้าจากอัดก้อนกับปลาร้าแบบเดิมมีรสชาติต่างกันหรือไม่ ซึ่งผลการทดลองพบว่ามีรสชาติที่ไม่แตกต่างกัน และสะดวกต่อการนำไปพัฒนาในรูปแบบเชิงพาณิชย์ต่อไป และการทำแผ่นพับเพื่อประชาสัมพันธ์ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แผ่นพับ ประชาสัมพันธ์ ปลาร้ามอญอัดก้อน

3. การพัฒนาตราสินค้าและการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร ของชุมชนสู่เศรษฐกิจดิจิทัล(อัจฉราวรรณ สุขเกิดและคณะ,2561) ผลการศึกษาการพัฒนาตราสินค้าและการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาชาวมอญ ของชุมชนสู่เศรษฐกิจดิจิทัล ซึ่งแบ่งออกได้เป็นสองส่วน คือการพัฒนาตราสินค้าซึ่งเป็นการเลือกวิสาหกิจชุมชน มาจำนวน 2 แห่ง ได้แก่ 1.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย หมู่ 6 ตำบลคลองควาย อำเภอสามโคก และ2.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลผักชี หมู่ 12 ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย หมู่ 6 ตำบลคลองควาย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี ซึ่งส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรเป็นหลัก (ทำนา) เมื่อชาวบ้านเสร็จจากการเก็บเกี่ยวและมีเวลาว่าง จะรวมตัวกันประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว โดยมีคุณอานวย ลางคุณเสน (ประธานกลุ่ม) ซึ่งมีความผูกพันและใจรักที่จะทำขนมไทยเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว จึงมองเห็นช่องทางการสร้างรายได้ จึงได้รวมกลุ่มสมาชิกในชุมชนจัดตั้งเป็น “กลุ่มอาชีพสตรีตำบลคลองควาย” เมื่อปี พ.ศ. 2538 อาศัยเพียงเล็กๆ หน้าบ้านประกอบกิจการจำหน่ายขนมไทย อาทิ กล้วยาสาท กาละแม ขนมงก ขนสามเกลองดำ ข้าวต้มมัด (ตามเทศกาล) แรกๆ ทำกันเองแจกจ่ายให้เพื่อนบ้านบ้าง เพื่อเป็นการทดลองชิมและทดสอบความต้องการของผู้บริโภค ที่เหลือก็ลองทั่วไปขายตาม

งานวัด งานโรงเรียนตลาดนัด แต่ขายไม่ค่อยได้เหตุผลเพราะชาวบ้านก็ทำกินกันเกือบทุกบ้าน คุณอำนวยจึงไม่หยุดนิ่ง เสียสละเวลาส่วนตัวไปอบรมหาความรู้ตามหน่วยงานต่างๆ เพื่อนำมาพัฒนาสินค้าให้ได้คุณภาพ ทั้งรสชาติ กระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์ จากนั้น พ.ศ. 2548 ได้ยกระดับจากกลุ่มอาชีพสตรีตำบลคลองควาย จดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนชนมไทย และได้ดำเนินการเข้าร่วมโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ส่งสินค้าเข้าร่วมประกวดจนผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ทั้งนี้จากการได้รับถ่ายทอดภูมิปัญญาจากป้าตายาย ซึ่งนับเป็นพรสวรรค์ที่มีติดตัวมาบวกกับการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ทั้งคุณภาพของบรรจุภัณฑ์และรูปแบบตราสินค้า จึงส่งผลให้ชนมไทยยี่ห้อ “อำนวยการชนมไทย” เป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น อีกทั้งยังได้รับรางวัลการันตีคุณภาพมากมาย ปัจจุบันมีสินค้าอื่นๆ อีกมากมาย อาทิเช่น ถั่วทอดสมุนไพร ถั่วกรอบแก้ว เป็นต้น แต่สินค้าที่มีคนสั่งประจำและขายดีคือกระยาสาร เพราะเป็นสินค้าที่ส่งไปจำหน่ายในจังหวัดใกล้เคียงและไปไกลถึงต่างประเทศอีกด้วย ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงเลือกขนมกระยาสารเป็นหลัก คณะผู้วิจัยจึงเข้าสัมภาษณ์เชิงลึกถึงประวัติ กรรมวิธีการผลิต และยอดขายที่ได้ในแต่ละเดือนเพื่อนำข้อมูลมาประมวลสร้างตราสินค้า แบบมีส่วนร่วมโดยจัดประชุมกับคณะกรรมการ ทั้งให้คิดถึงตราสินค้าที่สมาชิกต้องการ และพบว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนมไทย ต้องการจะเปลี่ยนรูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ผลจากการประชุมร่วมกับคณะกรรมการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนมไทย ทำให้สามารถออกแบบตราสินค้าได้ ประมาณ 5 แบบ และนำกลับไปให้คณะกรรมการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนมไทย ได้คัดเลือกจนได้ตราแบบใหม่ และกลับมาพิมพ์ตราสินค้าให้ใหม่ โดยยังคงรูปแบบของตราสินค้าเก่าอยู่บางส่วนตามที่กรรมการต้องการ ทำให้ได้รูปแบบตราสินค้าใหม่ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 รูปแบบตราสินค้าใหม่ วิสาหกิจชุมชนชนมไทย

ส่วน การออกแบบบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ จากที่ได้สนทนากลุ่มระหว่างนักวิชาการกับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนและผู้บริโภค คณะผู้วิจัยได้สอบถามถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ให้เหมาะสมและดูทันสมัย เนื่องจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนมไทยได้พัฒนาระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ในปี พ.ศ. 2538 จนถึงปัจจุบันเป็นเวลาประมาณ 23 ปี ได้รับการสนับสนุนให้เป็นวิสาหกิจชุมชน อีกทั้งได้รับการสนับสนุนจัดซื้ออุปกรณ์การผลิตจากองค์การบริหารส่วนตำบลคลองควาย ในการส่งเสริมการสร้างตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ซึ่งได้เริ่มดำเนินการมาในปี 2552 ดังจะเห็นว่าสินค้ากระยาสารที่ได้ทำให้มีรูปแบบของตัวสินค้าเป็นลักษณะแท่งกว้าง 2.5 เซนติเมตร ยาว 10 เซนติเมตร และหนาประมาณ 0.9 เซนติเมตร ซึ่งจะเป็นขนาดพอดีคำ ห่อหุ้มด้วยถุงพลาสติกใสและซีลปิดปากถุงเพื่อป้องกันฝุ่น และเก็บรักษาได้นานขึ้นสำหรับตลาดทั่วไป และมีจำหน่ายทางอินเทอร์เน็ตโดยอยู่ใน Facebook อำนวยการชนมไทย ทำให้มียอดขายสม่ำเสมอ ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนมไทย

จะไม่ผลิตวางขายก่อนเพราะต้องการให้สินค้าสดและใหม่ จึงจะทำตามยอดสั่งซื้อ โดยเฉพาะช่วงสารทที่จะจำเป็นต้องทำในจำนวนมาก สำหรับกระยาสารทจะทำไปขายที่ศูนย์การค้าฟิวเจอร์พาร์ครังสิต งานโอท็อป ศูนย์ราชการ และภายในตลาดนัดของจังหวัด ดังนั้น คณะผู้วิจัยและนักวิชาการจึงรูปแบบเดิมไว้สำหรับบรรจุภัณฑ์ แต่เพิ่มแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ เพื่อขายในตลาดดิจิทัล เป็นการเพิ่มยอดขายมากขึ้น ดังภาพที่ 3 และ 4



ภาพที่ 3 บรรจุภัณฑ์เดิมของกระยาสารท



ภาพที่ 4 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ของกระยาสารท

กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลฝักขี้ จัดตั้งขึ้นจากการรวมตัวของคนในชุมชน เมื่อเว้นว่างจากการทำนาเกษตรกรจะรวมกลุ่มกันแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการจัดตั้งกลุ่ม เกษตรกรมีบ้านใกล้กันและมีลักษณะของเกษตรกร คือมีการช่วยเหลือกัน และกัน ทั้งช่วยกันสร้างความรู้ ความเข้าใจ ก่อให้เกิดความสามัคคีระหว่างสมาชิก วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลฝักขี้ หมู่ 12 จัดตั้งพื้นที่ บ้านเลขที่ 16 หมู่ที่ 12 ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี ส่วนใหญ่ผู้คนที่นี้มีอาชีพเกษตรกร เริ่มแรกอาศัยพื้นที่ในส่วนของบ้านจัดทำเป็นสถานที่ทำงานกลุ่ม เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2544 แม่บ้านกลุ่มเกษตร ต้องการสร้างรายได้เพิ่มให้กับครอบครัว จึงมารวมกลุ่มผลิตน้ำพริกแกง ซึ่งคนในชุมชนนิยมนำมาประกอบอาหารไว้สำหรับบริโภคในครัวเรือน ในด้านวัตถุดิบที่ใช้น้ำพริกแกง ก็ได้มาจากในชุมชนสามารถช่วยลดต้นทุนการผลิตอีกทางหนึ่ง ต่อมาได้มีหน่วยงาน ราชการเข้ามาสนับสนุน

งบประมาณ ด้วยการให้ทุนมาปรับปรุงสถานที่ และเครื่องมือในการผลิตให้มีความสะดวกมากยิ่งขึ้น ในปัจจุบันมีสมาชิกเพิ่มขึ้นเป็น 16 คน คณะผู้วิจัยจึง ขอเสนอเฉพาะส่วนของน้ำพริกแกง ซึ่งมีเพียง 2 อย่าง คือ น้ำพริกแกงเผ็ด และน้ำพริกแกงส้ม ซึ่งทั้ง 2 อย่าง เป็นสินค้าที่ขายดีของวิสาหกิจชุมชน เพราะเป็นสินค้าที่ร้านอาหาร ต่างๆ ในบริเวณที่ใกล้เคียง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลผักชี จะมาซื้อเพื่อนำไปทำเป็นอาหารขายให้กับลูกค้าเป็นประจำ เพราะเนื่องจากมีความหอมและสดใหม่ ตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์แบบเดิม จากที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลผักชี ได้ดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 เป็นการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้านการเกษตร เพื่อมาสร้างรายได้ส่วนเพิ่มให้กับครอบครัว ทั้งได้มีการอบรมจากหน่วยงานต่างๆ จนสามารถพัฒนาแปรรูปสินค้าเกษตรให้มีคุณภาพดี ทั้งมีรสชาติอร่อย สร้างความรู้ ความเข้าใจ ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ก่อให้เกิดความสามัคคีระหว่างสมาชิก แต่เนื่องจากการขายสินค้าของกลุ่มน้ำพริก ยังคงมีลักษณะที่ขายกับรถขายของเร่ตามชุมชน น้ำพริกในปัจจุบันมีการบรรจุอยู่ในถุงพลาสติกใสใสอาหาร ทำให้สินค้าขาดความสวยงาม และไม่มีจุดเด่น และใสในกล่องพลาสติกใสที่กลุ่มแม่บ้านอื่นๆ ตราสินค้าใช้เป็นรูปแบบที่เกิดจากการออกแบบร่วมกันของสมาชิกและหน่วยงานของรัฐบาลในขณะนั้น ซึ่งตราสินค้าประกอบด้วย ป้ายชื่อ และมีสัญลักษณ์ หรือบางครั้ง ขายโดยไม่ได้ติดตราสินค้า เพราะอาศัยลูกค้าขาประจำที่ซื้อกันมานาน เพราะเชื่อในคุณภาพ ใช้ดังภาพที่ 5



ภาพที่ 5 สินค้าที่มีตราและบรรจุภัณฑ์แบบเดิมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตำบลผักชี

คณะผู้วิจัยจึงช่วยกันและจ้างผู้ออกแบบตราสินค้าให้ใหม่เพื่อเป็นแรงจูงใจให้มียอดขายที่เพิ่มขึ้นและเพื่อส่งเสริมให้สามารถขายสินค้าออนไลน์ได้ โดยสร้างสัญลักษณ์ที่มองแล้วจะทำให้สนใจจะซื้อผลิตภัณฑ์นี้ ทั้งได้นำไปเสนอต่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ซึ่งทางกลุ่มวิสาหกิจได้เลือกตราสินค้า ดังภาพที่ 6



ภาพที่ 6 ตราสินค้าใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เป็นน้ำพริกแกงเผ็ด และน้ำพริกแกงส้ม

จากการออกแบบของคณะผู้วิจัยได้ออกแบบตราสินค้าไว้จำนวน 5 แบบและนำไปเสนอคณะกรรมการให้เลือกผลการเลือกออกมาตามรูปข้างบน ที่มีตราสินค้าน้ำพริกแกงเผ็ดและตราสินค้าน้ำพริกแกงส้ม ส่วนบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ ทางคณะผู้วิจัยได้ นำเสนอบรรจุภัณฑ์ให้มีลักษณะเป็นถุงแบบซิปล็อค ซึ่งทางกรรมการชอบว่าดูดี และราคาไม่แพง สามารถจำหน่ายได้ดังรูปภาพที่ 7



ภาพที่ 7 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตำบลผักชี

การวิเคราะห์เชิงปริมาณ ศึกษาความต้องการของกลุ่มอาหารมอญ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดสู่เศรษฐกิจดิจิทัล และเพื่อศึกษาปัจจัยของตลาดชุมชนที่ส่งผลต่อเศรษฐกิจดิจิทัล นั้นคณะผู้วิจัยได้ใช้การศึกษา โดยทำแบบสอบถาม เชิงปริมาณ จำนวน 352 ชุด การสอบถามความต้องการของลูกค้าเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการศึกษาที่ประมวลผลโดยโปรแกรม ADANCO (Henseler & Dijkstra, 2015) การสอบถามความต้องการของลูกค้าเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่วนประสมการตลาด และการตลาดสู่เศรษฐกิจดิจิทัลซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยรูปลักษณ์ คุณภาพผลิตภัณฑ์ เอกลักษณ์ ตราสินค้า , ตลาดวิสาหกิจชุมชนประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ราคา การส่งเสริมการตลาด การจัดจำหน่ายสินค้า , การตลาดสู่เศรษฐกิจดิจิทัล ประกอบด้วย ระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เครื่องมือทางตลาด พฤติกรรมการใช้บริการสังคมออนไลน์ ผลการวิจัยพบว่า ส่วนประกอบของการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีปัจจัยที่มีผลดังนี้ รูปทรงผลิตภัณฑ์ที่สวยงาม สีของ

กล่องที่สะอาดตา และผลิตภัณฑ์ที่มีรูปแบบที่ทันสมัย ผลิตภัณฑ์ที่มีตราสินค้าที่สร้างความแตกต่างจากคู่แข่งเป็นปัจจัยที่สำคัญและมีอิทธิพลต่อการตลาดสู่เศรษฐกิจดิจิทัล ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานของงานวิจัย ส่วนการตลาดชุมชนมีปัจจัยที่มีผลต่อการส่งเสริมการตลาดและการจัดจำหน่าย เช่นการบริการจัดส่งสินค้า และการสั่งซื้อสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ เป็นปัจจัยที่สำคัญและมีอิทธิพลต่อการตลาดสู่เศรษฐกิจดิจิทัลซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานของงานวิจัย และผลของสมการโครงสร้างยังพบว่าการตลาดวิสาหกิจชุมชนมีอิทธิพลต่อการตลาดสู่เศรษฐกิจดิจิทัลที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .99

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

1. ทิศทางวัฒนธรรมชุมชน หมายถึง ทรัพย์สินทางปัญญาที่มีอยู่ในชุมชน แนวทางการดำรงชีวิตที่สั่งสมจากอดีตและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น สามารถนำมาแปลงเป็นสิ่งที่มีความและมีมูลค่าที่ส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่อวิถีชีวิตและสังคม ผลวิจัยพบว่า ชาวมอญมีวัฒนธรรมการสืบทอดประเพณีของชาวมอญ ที่ทำประจำทุกปี ที่สำคัญๆ คือ ประเพณีสงกรานต์ ตักบาตรน้ำผึ้ง ประเพณีแห่เสาหงส์ธงตะขาบ ประเพณีปล่อยนกปล่อยปลา และประเพณีโกลนจุก เมื่อศึกษาเฉพาะด้านวัฒนธรรมอาหารมอญ จึงพบว่าชาวมอญมีการอนุรักษ์และการสืบทอดวิธีการทำอาหารมอญจากรุ่นสู่รุ่น เนื่องจากในจังหวัดปทุมธานีโดยเฉพาะที่อำเภอสามโคกมีครอบครัวชาวมอญที่รวมตัวกันเป็นจำนวนมาก และนิยมตั้งบ้านเรือนบริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยา เช่นชุมชนศาลาแดง ที่เป็นชาวมอญมากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ ลักษณะครอบครัวยังเป็นครอบครัวใหญ่ ทำให้มีการถ่ายทอดการทำอาหารจากรุ่นสู่รุ่น การทำอาหารมอญแบบดั้งเดิม สำหรับอาหารมอญที่ขึ้นชื่อมากคือ แกงมะตาด ข้าวแช่ แกงกระเจี๊ยบเป็นต้น อาหารมอญที่มีอัตลักษณ์ที่แตกต่างจากอาหารของไทย ลักษณะอาหารที่โดดเด่น คือ แกงมะตาด แกงกระเจี๊ยบ ปลาร้ามอญ ส่วนอาหารหวานที่นิยมกระเจี๊ยบอบแห้ง ขนมกระยาสาธต ขนมกง สอดคล้องกับงานวิจัยของ จันทร์ เขียวพันธ์(2557)ได้ศึกษากระบวนการสืบค้นประวัติศาสตร์ชุมชน วัฒนธรรมประเพณี ที่ส่งผลต่อสมาชิกชุมชนให้เกิดความตระหนัก เห็นคุณค่า ให้ความสำคัญและรักษาวัฒนธรรมดั้งเดิมของชนมอญบ้านหนองตู-บ่อควา ให้คงอยู่คู่กับชุมชนชาวมอญไม่ให้เลือนหายไปกับวัฒนธรรมสมัยใหม่ โดยเฉพาะการบริโภคที่เปลี่ยนเป็นอาหารจานด่วน อาหารสำเร็จรูปที่คุณค่าทางโภชนาการค่อนข้างต่ำ

2. การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบอาหารจากภูมิปัญญาชาวมอญจากปลาร้า การผลิตปลาร้ามอญของชุมชนศาลาแดง อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี และการพัฒนาวัตรกรรมการผลิตปลาร้ามอญในรูปแบบกึ่งสำเร็จรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าในเชิงพาณิชย์ พบว่าสามารถทำปลาร้าอัดก้อนได้ และมีคุณภาพดี สอดคล้องกับงานวิจัยของวลัย หุตะโกวิทและคณะ(2553) ที่ศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสู่สำเร็จรูปที่กลุ่มผู้บริโภค กลุ่มเด็ก วัยรุ่นและวัยทำงาน ที่มีเวลาเร่งด่วนจะจำกัด โดยเลือกชนิดและพันธุ์กล้วยมาผลิตเป็นแปงกล้วยที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ให้เป็นอาหารเข้าสู่สำเร็จรูป

3. การพัฒนาตราสินค้าและการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาชาวมอญ ของชุมชนสู่เศรษฐกิจดิจิทัล คณะผู้วิจัยได้ใช้การศึกษาปัจจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดชุมชนสู่เศรษฐกิจดิจิทัล สอดคล้องกับงานวิจัยของประชิด ทิณบุตรและคณะ (2559) การวิจัยเพื่อออกแบบและพัฒนาตราสัญลักษณ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับ สินค้าด้านสุขภาพและความงาม ของผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในเขตจังหวัดชัยนาท ให้สามารถดำเนินการผลิต บรรจุและจัดจำหน่ายในท้องตลาดได้จริง และเพื่อประเมินความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างประชากร ที่มีต่อ ผลงานการออกแบบพัฒนาตราสัญลักษณ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์สินค้า ที่ได้พัฒนาขึ้นภายใต้กรอบแนวคิดการ เชื่อมโยงการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เป็นการศึกษาวิจัยแบบพัฒนาทดลองตามหลักการและกระบวนการออกแบบ สร้างสรรค์ และการวิจัยแบบมีส่วนร่วม การออกแบบ

กราฟิกอัตลักษณ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยวิธีการนำเสนอผลงานแบบกลุ่มย่อย การสอบถามความคิดเห็นทั้งโดยตรงและแบบออนไลน์ ผลจากการวิจัยพบว่า ผลลัพธ์ด้านคุณภาพและความงามของผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน รวมทั้ง 8 ราย มีภาพรวมด้านมาตรฐานอัตลักษณ์ คุณภาพการออกแบบตราสัญลักษณ์ ด้านมาตรฐานและคุณภาพการออกแบบบุคลิกบรรจุภัณฑ์ และภาพรวมของ การสื่อสารรับรู้ที่เชื่อมโยงถึงการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของจังหวัดชัยนาท โดยใช้อัตลักษณ์จังหวัดชัยนาทเป็นสื่อสร้างสรรค์คือ วัด นก เชื้อน มาเป็นส่วนประกอบร่วมกัน เป็นผลงานการออกแบบที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพ อยู่ในระดับมากที่สุด

ข้อเสนอแนะ

งานวิจัยนี้ สรุปข้อเสนอแนะของงานไว้ดังนี้

- 1.งานวิจัยเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงาน วัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานพัฒนาการจังหวัด และสำนักงานจังหวัดปทุมธานี ในการนำไปประชาสัมพันธ์หรือสร้างงานกับชุมชนมอญในจังหวัดปทุมธานี
- 2.งานวิจัยเป็นการศึกษาถึงการเพิ่มยอดขาย การสร้างตราสินค้า และการสร้างบรรจุภัณฑ์ให้กับกลุ่มกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทั้งพบว่าการสร้างตราสินค้า หรือการทำบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามสามารถสร้าง ความพึงพอใจให้ลูกค้าได้มากขึ้น ซึ่งมีประโยชน์ต่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และชุมชนชาวมอญ
- 3.การศึกษาถึงอาหารมอญที่กำลังจะสูญหายไปมีผลต่อชาวมอญให้หันมาสนใจในการทำอาหารของชนชาติตน และควรศึกษาหาความรู้การทำอาหารจากผู้สูงอายุที่เป็นญาติผู้ใหญ่ งานวิจัยนี้ จะทำให้เป็นข้อมูลสำหรับนักเรียนและนักศึกษาในการค้นคว้าหาความรู้ของมอญ
- 4.งานวิจัยเป็นประโยชน์ต่อกิจการ ในการต่อยอดการวิจัยด้านอาหารมอญ การวิจัยที่จะยืดอายุผลมะตาดว่าควรจะทำอย่างไรวิธีอื่นๆมาแทนการอบแห้ง และควรหาอาหารมอญอื่นๆที่กำลังจะหายไป เนื่องจากมีการเปลี่ยนแปลงการใช้ชีวิตของคนรุ่นใหม่ที่ต้องการความสะดวกสบาย
- 5.งานวิจัยเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาในการขายสินค้าผ่านออนไลน์ ว่าจะต้องคำนึงถึงเรื่องใด
6. เป็นการสร้างความตระหนักให้นักเรียนและนักศึกษาในการค้นคว้าหาความรู้เรื่องอาหารมอญ และน่าจะมีการนำอาหารต่างๆ กลับมาศึกษาและพัฒนาให้สามารถนำไปขายต่อไปในอนาคต
7. การนำปลาร้ามอญมาอัดให้เป็นก้อน เหมาะที่จะส่งเสริมให้ทำในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน เพื่อจะได้พกพาได้สะดวก และอาจส่งออกต่างประเทศได้ง่าย

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยเรื่อง ทุนวัฒนธรรมด้านอาหารมอญ จังหวัดปทุมธานี เพื่อพัฒนาสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เป็นรายงานที่มีความร่วมมือระหว่างผู้วิจัยในคณะต่างๆ ที่มาร่วมทำวิจัยโครงการชุด ได้แก่คณะวิทยาการจัดการ, คณะเทคโนโลยีการเกษตร, และคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเป็นต้น ที่ช่วยให้เกิดงานชิ้นนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ ดร.สุพจน์ ทรายแก้ว อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ และสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ทุนอุดหนุนการทำงานวิจัยอย่างดี

ขอขอบคุณคณะผู้ร่วมวิจัย ที่อยู่ในชุดโครงการย่อยทั้ง 3 ชุด ซึ่งมีผู้วิจัยทั้งหมด 13 คน ที่ช่วยกันทำงานและช่วยให้ข้อมูลเป็นอย่างดี

และสุดท้ายขอขอบคุณ สำนักงานวิจัยแห่งชาติ ที่ได้ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย (ทุน วช.) โดยผ่านสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปีงบประมาณ 2561

เอกสารอ้างอิง

- กนกนาฏ พรหมนครและคณะ.(2561). ทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดปทุมธานีสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ .ทุนของสภาวิจัยแห่งชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- กัญญาณัฐ อุตชนและคณะ. (2555). การศึกษาการแปรรูปน้ำพริกมะกอกป่าอบแห้ง. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร., 35:1(1) (ม.ค.-มี.ค.), หน้า 65-73.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2556). การวิเคราะห์สถิติ : สถิติสำหรับการบริหารและวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 14. กรุงเทพฯ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จวน เครือวิชฌยาจารย์. (2537).วิธีชีวิตชาวมอญ.กรุงเทพฯ:ด้านสุทธาการพิมพ์
- จันทร์ เขียวพันธุ์. (2557). กระบวนการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านสู่การเชื่อมโยงวัฒนธรรมชุมชนองค์ความรู้ท้องถิ่นและความมั่นคงด้านอาหารของชุมชนบ้านหนองคู่-บ่อควา ตำบลบ้านเรือน อำเภอลำลูกกา จังหวัดลพบุรี. รายงานการวิจัย. ลำพูน. ฝ่ายวิจัยท้องถิ่น สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ.
- ประชิด ทิณบุตรและคณะ .(2559).การออกแบบพัฒนาตราสัญลักษณ์และรูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์เพื่อเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมสำหรับผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงามของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จังหวัดชัยนาท.วารสารวิชาการ ศิลปะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2559.
- ภคารี กิตติวัฒนวณิช (2556).วิจัยเชิงปฏิบัติการเพื่อศึกษากระบวนการมีส่วนร่วมและแนวทางการออกแบบที่เหมาะสมในการออกแบบพิพิธภัณฑ์ชุมชนกรณีศึกษา:ชุมชนมอญวัดศาลาแดงเหนือ ตำบลเชิงรึก น้อย อำเภอสสามโคก จังหวัดปทุมธานี.วิทยานิพนธ์หลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ภาสุรี ฤทธิเลิศและคณะ.(2561).การอนุรักษ์พัฒนาและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบอาหารจากภูมิปัญญาชาวมอญ อำเภอสสามโคก จังหวัดปทุมธานี .ทุนของสภาวิจัยแห่งชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- วลัย หุตะโกวิทและคณะ . (2553).การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสู่สำเร็จรูปจากแป้งกล้วยด้วยเทคโนโลยีเอกซทรวงศ์. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล.
- ศรดา นิตวิธการ. (2557). การมีส่วนร่วมของชุมชนในการศึกษาความหลากหลายของอาหารพื้นบ้านมอญ เกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการ เรื่อง การวิจัยรับใช้ชุมชนสร้างสังคมฐานความรู้. มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- เหมือนฝัน ตั้งนรี.(2557).ประวัติของชาวมอญ จังหวัดปทุมธานี.สืบค้นจาก:
<http://province.m-culture.go.th/pathumthani> (วันที่ 16 พฤษภาคม 2561)
- อัจฉรวรรณ สุขเกิดและคณะ. (2561) .การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดของชุมชนสู่เศรษฐกิจดิจิทัลทุนของสภาวิจัยแห่งชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- AOAC. (2000). *International*, (17thed.). Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.

- Henseler, J., & Dijkstra, Theo K. (2015). **ADANCO 2.0**. Kleve: Composite Modeling, <http://www.compositemodeling.com>.
- Hair, J.F. Jr, Anderson, R.E., Tatham, R.L. and Black, W.C. (1998), **Multivariate Data Analysis**, (5th ed.), Prentice-Hall, Englewood Cliffs, NJ.
- Puttongsiri, T., Choosaku, N., and Sakulwilaingam, D. (2012). **Moisture content and Physical Properties of Instant Mashed Potato**. International Conference on International and Food Sciences IPCBEE val. 39.