

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 หลักการและเหตุผล

ปลาร้าเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่สามารถนำมาปรุงเป็นอาหารสำเร็จรูปชนิดต่างๆ เพื่อจำหน่ายได้ และมีแนวโน้มว่าความต้องการปลาร้าในการนำมาประกอบอาหารในระดับอุตสาหกรรมขยายตัวเพิ่มขึ้น เนื่องจากอาหารที่ปรุงหรือประกอบด้วยปลาร้าได้รับความนิยม ได้แก่ น้ำพริกปลาร้า ปลาร้าหลน ปลาร้าทรงเครื่อง และส้มตำปลาร้า เป็นต้น

ปัจจุบันมีผู้ผลิตในระดับกลุ่มแม่บ้าน เพื่อวางขายในระดับท้องถิ่น และสามารถผลิตได้อย่างต่อเนื่องตลอดปีเพราะวัตถุดิบ คือปลาร้าสามารถหาได้ตลอดทั้งปีทั่วประเทศไทย โดยเฉพาะในภาคอีสานของไทย ผู้ผลิตจึงไม่มีความกังวลด้านการขาดแคลนวัตถุดิบ ส่วนเครื่องจักรที่ใช้ก็เป็นเครื่องจักรที่ไม่ซับซ้อน ได้แก่ เครื่องผสม เครื่องบด เครื่องอบ และเครื่องจักรบรรจุภัณฑ์ ซึ่งสามารถจัดหาได้ภายในประเทศทั้งหมด แต่การแปรรูปปลาร้าไม่มีการพัฒนาและปรับปรุง เป็นเพียงการผลิตที่จำหน่ายเฉพาะในชุมชน ไม่สามารถกระจายสินค้าออกสู่ตลาดภายนอกได้ เนื่องจากปลาร้าที่ใช้ในการประกอบอาหารปัจจุบันมักอยู่ในรูปปลาร้าสด ดังนั้นจึงทำให้เกิดปัญหาหลายด้าน ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่ได้ออกมาคุณภาพไม่คงที่ และรูปแบบของผลิตภัณฑ์ยังไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป เป็นสังคมเมือง ซึ่งส่งผลให้พฤติกรรมในการบริโภคของคนเปลี่ยนแปลงไป จากการประกอบอาหารเพื่อบริโภคเองภายในครอบครัวถูกแทนที่ด้วยการบริโภคอาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูปที่จำหน่ายในท้องตลาด เพื่อสะดวกและรวดเร็ว

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550-2554) ทำให้ประเทศไทยต้องปรับโครงสร้างเศรษฐกิจให้สมดุลและยั่งยืน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้ส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ ให้เป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้งในประเทศและต่างประเทศ เน้นให้มีการพัฒนาแบบยั่งยืน อีกทั้งสนับสนุนนโยบายสำคัญของรัฐบาล โครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในการแก้ไขปัญหาความยากจนของชุมชน โดยมุ่งให้ความสำคัญของการนำภูมิปัญญาชาวบ้าน และทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาพัฒนาและสร้างมูลค่าของผลิตภัณฑ์ให้

สูงชัน มีคุณภาพ มีจุดเด่น มีเอกลักษณ์ มีการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนให้เข้มแข็ง พึ่งตนเองได้ สร้างงาน สร้างรายได้

แต่จากผลการดำเนินการ โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในรอบระยะเวลาที่ผ่านมาพบว่า การดำเนินงานของกลุ่มชุมชนประสบปัญหาหลายประการ ได้แก่ สินค้าที่ผลิตออกสู่ตลาดไม่ได้คุณภาพ หรือคุณภาพของสินค้าไม่คงที่ สินค้าไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สินค้าขาดการพัฒนาและปรับปรุงให้มีรูปแบบตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

คณะผู้วิจัยเล็งเห็นความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงเกิดโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพของการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูปเพื่อการแข่งขันในตลาดในจังหวัดมหาสารคามขึ้น เพื่อมุ่งพัฒนาลักษณะ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูปให้เป็นที่น่าสนใจและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยมีการนำความรู้และเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูป อันจะก่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลเหนือคู่แข่ง ผลิตภัณฑ์สามารถแข่งขันในตลาดได้ ท้ายที่สุดคือการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีต่าง ๆ ไปยังกลุ่มชุมชนหรือประชาชนที่มีความสนใจ

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อรวบรวมรายชื่อ ลักษณะ รูปแบบของผลิตภัณฑ์และวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้า

แปรรูปที่มีการผลิตโดยกลุ่มชุมชนเพื่อจำหน่ายในเขตจังหวัดมหาสารคาม

1.2.2 เพื่อพัฒนาลักษณะ และรูปแบบของผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูปที่มีการผลิตเพื่อจำหน่ายในเขตจังหวัดอีสานตอนกลาง ให้มีรูปแบบที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน

1.2.3 เพื่อศึกษารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม ดึงดูดใจของผู้บริโภค และสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูปให้มีคุณภาพคงเดิมและสามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน

1.2.4 เพื่อตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยา เพื่อศึกษาคุณภาพทางด้วยความปลอดภัยและอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

1.2.5 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูปและผลการวิจัยตลอดกระบวนการการทำวิจัยให้กับกลุ่มชุมชนหรือประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจ

### 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

เป็นการศึกษาข้อมูลของผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูปจากกลุ่มผู้ผลิตในระดับชุมชนในจังหวัดมหาสารคาม เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ โดยมีระยะเวลาในการทำวิจัย 1 ปี โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.3.1 พื้นที่ในการศึกษาวิจัย คือ จังหวัดในเขตจังหวัดมหาสารคาม

1.3.2 กลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มชุมชนที่ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูป

1.3.3 ข้อมูลที่ศึกษา ได้แก่

- ข้อมูลทั่วไป ประกอบด้วย ชื่อกลุ่ม จำนวนสมาชิกกลุ่ม ประเภทผลิตภัณฑ์ สถานที่ตั้ง การติดต่อ และ สถานะของกลุ่ม

- ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย เรื่องราวของตัวผลิตภัณฑ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น/เอกลักษณ์ของท้องถิ่น ลักษณะผลิตภัณฑ์ แหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการผลิต กำลังการผลิต ศักยภาพการผลิต รูปแบบของบรรจุภัณฑ์

- ข้อมูลด้านการตลาด ประกอบด้วย แหล่งจำหน่ายหลัก จำนวนแหล่งจำหน่าย รายได้ในการจัดจำหน่าย ความต่อเนื่องของตลาด ช่องทางการจำหน่าย การสร้างแรงจูงใจและความพึงพอใจของลูกค้า

- ข้อมูลคุณภาพด้านจุลชีววิทยา เคมี และประสาทสัมผัส และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ และหน่วยงานที่นำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.4.1 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- เป็นประโยชน์ต่อประชากรกลุ่มเป้าหมาย
- เพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต
- นำไปสู่การผลิตเชิงอุตสาหกรรม และเชิงพาณิชย์
- บริการความรู้แก่ประชาชน
- บริการความรู้แก่ภาครัฐกิจ
- เป็นองค์ความรู้ในการวิจัยต่อไป

#### 1.4.2 หน่วยงานที่นำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

- สถาบันการศึกษา
- สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอและเขตจังหวัดมหาสารคาม
- สำนักงานเกษตรอำเภอ และจังหวัด ในเขตจังหวัดมหาสารคาม
- สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ในเขตจังหวัดมหาสารคาม
- สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด ในเขตจังหวัดมหาสารคาม
- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดในเขตจังหวัดมหาสารคาม
- กลุ่มชุมชนในเขตจังหวัดมหาสารคามที่ทำการแปรรูปปลา



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY