

¹แนวทางส่งเสริมการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง กรณีศึกษา: ชุมชนบ้าน
บางรักเทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง
GUIDELINES FOR PROMOTING THE PRODUCTION OF GRILLED PORK
PRODUCTS IN TRANGCITY, A CASE STUDY: BAN BANGRAK
COMMUNITY THAP THIANG SUBDISTRICT, MUEANG DISTRICT
TRANG PROVINCE THAILAND.

ชัยวัฒน์ ขำดวง

Chaiwat Kamduang

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

เดโช แชนน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkaew

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

E-mail: jittima_dam@nstru.acth

บทคัดย่อ

บทความฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ การศึกษาวิธีการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง สภาพปัญหาการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง และแนวทางส่งเสริมการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างเป็นการเลือกจำเพาะเจาะจงผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับหลักในการผลิต 5 ครอบครัว ได้แก่ ร้านหมูย่างของ นางศิริ หนูหมุน, ร้านหมูย่างของ นายประดิ่ง ชูสิทธิ์, ร้านหมูย่างของนางกันทิมา เสรีรักษ์ ร้านหมูย่างของ นายเหิม หนูรอด และร้านหมูย่างของ นายเอกชัย แก้วชิตเครื่องมื่อรวบรวมข้อมูล 1) แบบสัมภาษณ์ 2) การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และไม่มีส่วนร่วม 3) เครื่องบันทึกภาพ ผลการวิจัยพบว่า: 1) วิธีการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง พบว่า 1.1) คัดเลือกหมูที่มีสุขภาพแข็งแรง ไม่มีโรค มาตรฐานน้ำหนักอยู่ที่ 40 - 70 กิโลกรัม 1.2) การเตรียมอุปกรณ์การแปรรูปต้องมีการเตรียมหมูที่ชำแหละเสร็จเรียบร้อยแล้ว



อุปกรณ์เครื่องเทศและส่วนผสมที่จะใช้ในการทำหมูย่างให้พอดีในสัดส่วน 1.3) เสร็จแล้วห่อด้วยกระดาษขั้บมัน 1.4) เตรียมจัดจำหน่าย ทั้งหน้าร้านและผ่านระบบออนไลน์ 2) สภาพปัญหาการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง พบว่า มีปัญหาหลายประการ ดังนี้ 2.1) การบรรจุภัณฑ์ 2.2) ราคาซื้อขายไม่แน่นอน 2.3) เก็บรักษาได้ไม่นาน 2.4) มีการแข่งขันสูง 3) แนวทางส่งเสริมการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง พบว่า 3.1) มีแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ 3.2) มีแนวทางการกำหนดราคาสินค้า 3.3) มีแนวทางการส่งเสริมเรื่องของการเก็บรักษาสินค้าให้อยู่ได้นาน 3.4) มีแนวทางการส่งเสริมการขายออนไลน์

คำสำคัญ: หมูย่างเมืองตรัง, การผลิตสินค้า, แนวทางส่งเสริม

Abstract

The objectives of this research article were to study of production methods for roasted pork in Trang Problems in the production of grilled pork products in Trang and guidelines for promoting the production of grilled pork products in Trang, a case study: Ban Bang Rak Community Thap Thieng Sub-district Municipality, Mueang District, Trang Province, by using qualitative research regulations The sample was chosen because of Jajong, who were involved primarily in the production of 5 families, namely Mrs. Siri Numun's Roasted Pork Shop, Mr. Pradueng Choosit's Roast Pork Shop, Mrs Kantima's Roast Pork Shop. Sereerak, Mr. Herm's roast pork, Norod, and Mr. Ekachai's roast pork. Kaewchit Data Collection Tools 1) Interview Form 2) Participant and Non-Participative Observation 3) Video Recorder The results of the research were as follows: 1) The production methods of Trang roasted pork were found: 1.1) Healthy pigs were selected without disease, the weight standard was 40 - 70 kg. 1.2) The preparation of processing equipment required the preparation of slaughtered pork. Finished materials, equipment, spices and ingredients to be used to make roast pork in proportion 1.3) finished and wrapped in greaseproof paper 1.4) ready for distribution Both in-store and via online system 2) Problems in the production of grilled pork products in Trang, found that there are many problems as follows: 2.1) packaging 2.2) unstable trading price 2.3) can not store for long 2.4) high competition 3) There is a guideline to promote the production of grilled pork products in Trang. It is found that 3.1) there is a packaging

development guideline 3.2) There is a product pricing guideline 3.3) There is a guideline to promote product storage for a long time sell online

Keywords: Grilled Pork in Trang, Product production, Promotion guidelines

บทนำ

หมูย่าง หากย้อนตำนานต้นกำเนิดของการย่างหมูนั้นเกิดขึ้นในประเทศจีน ประมาณ 1,000 ปีมาแล้ว ในสมัยราชวงศ์ถัง การค้นพบวิธีการย่างหมูนั้นช่างเป็นการบังเอิญเหลือเกิน ในขณะที่พ่อครัวในพระราชวังกำลังปรุงอาหาร ทำหมูชิ้นหนึ่งตกลงไปในเตาถ่าน จนเนื้อสุกและหนังไหม้ พ่อครัวลองหยิบมาชิม รู้สึกว่าหมูชิ้นนั้นมีรสชาติหอมกรอบอร่อย จึงทำให้เขามีความคิดว่า การนำหมูมาย่างเป็นอาหารจะอร่อยกว่าการนำไปใช้ทำอาหารอย่างอื่น ดังนั้นพ่อครัวจึงทดลองนำหมูมาย่างแล้วนำขึ้นถวายฮ่องเต้ ฮ่องเต้ทรงโปรดมาก เนื่องจากเนื้อย่างหมูพอสุกพอเหมาะ หนังหมูจะมีสีเหลืองดูทองคำสุกอร่าม ฮ่องเต้จึงตั้งชื่อหมูย่างนี้ว่า หมูทอง ชาวจีนใช้ชื่อนี้เรียกมาจนถึงปัจจุบัน เมื่อเวลาผ่านมานับพันปี วิชาการหมูย่างก็ได้เผยแพร่โดยการสืบทอดตระกูลของพ่อครัว จนกระทั่งมาถึงมณฑลกว่างตุ้ง ซึ่งเป็นมณฑลที่ชาวเมืองมีฝีมือในการปรุงอาหาร จะเห็นได้จากอาหารจีนที่มีรสอร่อยที่สุดจะปรุงโดยพ่อครัวชาวกว่างตุ้งทั้งสิ้น ดังนั้นจากเดิมหมูย่างซึ่งเป็นอาหารเฉพาะของฮ่องเต้ก็เริ่มแพร่หลายมาเป็นอาหารของสามัญชน แต่ก็ยังถือว่าหมูย่างยังเป็นอาหารระดับฮ่องเต้อยู่เมื่อประมาณ 100 ปีก่อนนี้ ชาวจีนในมณฑลกว่างตุ้งซึ่งอยู่ใกล้ทะเล ได้เริ่มอพยพออกจากประเทศโดยทางเรือเพื่อเสาะหาแผ่นดินทางทะเลได้ คือ ประเทศไทย ซึ่งรำลึกกันว่ามีความอุดมสมบูรณ์กว่าประเทศจีนมาก จึงได้ลงเรือกันมาผจญภัยพร้อมกันทั้งหมู่บ้าน และมีบางส่วนได้เดินทางเข้ามาประเทศไทยโดยขึ้นฝั่งที่อำเภอกันตัง หรือปากแม่น้ำตรัง และได้มาบุกเบิกตั้งรกรากอยู่ที่จังหวัดตรัง (สิทธิพร รอดสั้น, 2558)

ชาวจีนที่อพยพมานี้มีหลายอาชีพ ส่วนใหญ่จะมากบุกเบิกทำไร่พริกไทย จึงได้ตั้งชื่อจังหวัดตรังว่า "เมืองพริกไทย" ชาวจีนเหล่านี้จึงได้มีการเลี้ยงหมูพันธุ์เล็กซึ่งได้นำลงเรือมาด้วยในตำบลทับเที่ยง ปัจจุบันคืออำเภอเมือง จังหวัดตรัง ปรากฏว่าได้ผลดีมาก ต่อมาได้มีคนกลุ่มหนึ่งนำหมูมาฆ่าแล่ขาย ซึ่งก็คือต้นตระกูลของร้านฟองจันทร์ หลังจากนั้นร้านฟองจันทร์ได้รับชาวจีนคนหนึ่งมาจากมณฑลกว่างตุ้งชื่อนายซุ่นมีความสามารถในการย่างหมูมากหมูที่ย่างจะมีรสชาติกลมกล่อมและหนังที่กรอบ สมัยนั้นจังหวัดตรังมีผู้ที่ย่างหมูได้เพียงคนเดียวเท่านั้น ต่อมาก็ได้มีการฝึกผู้ช่วยขึ้นมาวิชาการย่างหมูจึงได้แพร่หลายจากรุ่นสู่รุ่นตั้งแต่นั้นมาหมูย่างนั้นเดิมเป็นอาหารที่ใช้ในการเซ่นไหว้ของหมู่คนจีนในงานศพ งานมงคล งานเทศกาลต่าง ๆ และประกอบพิธีกรรมสิ่งศักดิ์สิทธิ์ หรือการบนบานศาลกล่าวตามวิถีชีวิตซึ่งยังสืบทอดมาจนถึง

ปัจจุบันต่อมาหมู่บ้านจันทน์ในเมืองตรังนิยมนำหมูย่างมากินกับกาแฟกระทั่งความนิยมกระจายมาสู่หมู่บ้านตรังในระดับชนชั้นกลางที่เป็นข้าราชการนักธุรกิจในเขตเมืองตรังและชานเมืองจนกลายเป็นวัฒนธรรมการกินกาแฟกับหมูย่างในยามเช้าที่ไม่เหมือนใครและไม่มีใครเหมือนหมูย่างเมืองตรังจึงกลายเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดตรังไปในที่สุด (สัมพันธุ์ ยั่วเที่ยง, 2556)

ดังนั้นชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง เป็นชุมชนที่มีการประกอบอาชีพทำหมูย่างเมืองตรัง โดยมีการสืบทอดการทำหมูย่างเมืองตรังมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษของครอบครัวหรือเครือญาติของตนเอง และการทำหมูย่างเมืองตรังของแต่ละครอบครัวจะมีสูตรการทำหมูย่างเมืองตรังที่มีความแตกต่างกัน

จากข้อมูลข้างต้นผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษา เรื่อง แนวทางส่งเสริมการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง จึงได้เห็นว่าเหมาะสำหรับการพัฒนาและความก้าวหน้าทางเศรษฐกิจของกลุ่มการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง ซึ่งเป็นคำล้าสมัยว่าหมูย่างเมืองตรังเป็นต้นตำหรับของความเอร็ดอร่อย สู่การผลิตจำหน่าย และสร้างรายได้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิธีการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง กรณีศึกษา: ชุมชน บ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง
3. เพื่อศึกษาแนวทางส่งเสริมการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากรกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มที่ 1 กลุ่มผู้ค้าขายหมูย่าง คือ ผู้ที่ทำอาชีพทำหมูย่าง ชุมชนบ้านบางรัก ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง จำนวน 5 ครอบครัว ได้แก่ ร้านหมูย่างของนางศิริ หนูหมุน, ร้านหมูย่างของนายประเดื่อง ซูสิทธิ์, ร้านหมูย่างของนางกันทิมา เสรีรักษ์, ร้านหมูย่างของนายเหิม หนูรอด และร้านหมูย่างของนายเอกชัย แก้วชิต

กลุ่มที่ 2 กลุ่มผู้ส่งเสริม คือ ผู้ที่สนับสนุนส่งเสริมอาชีพการทำหมูย่าง ชุมชนบ้านบางรัก ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง จำนวน 5 คน ได้แก่ นายไพโรจน์ หนูหมุน (เจ้าของฟาร์มหมู), นายวิสุทธิ์ ชัยเฉลิมวุฒิพงศ์ (เจ้าของร้านขายอาหารสัตว์), นายยงยุทธ สนั่นชาติ

วณิช (เจ้าของร้านเครื่องเทศ), นายอภิชาติ ทรัพย์สิริไพบูลย์ (ปศุสัตว์จังหวัดตรัง), นางสาวสิริรัตน์ พุกหล่อ (หัวหน้าเลขาหอการค้าจังหวัดตรัง)

เครื่องมือรวบรวมข้อมูล

1. แบบสัมภาษณ์ เป็นแบบคำถามที่ผู้วิจัยได้ตั้งไว้ เพื่อต้องการเก็บบันทึกข้อมูลในการวิจัย พร้อมทั้งรวบรวมข้อมูลให้ได้มากที่สุด และตรงประเด็นมากที่สุด
2. การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม เป็นการสังเกตที่ผู้สังเกตเข้าไปทำกิจกรรมร่วมกับกลุ่มผู้ที่ถูกศึกษา และขณะเดียวกันก็สังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมเป็นการสังเกตที่ผู้วิจัยเฝ้าสังเกตอยู่ภายนอกไม่เข้าไปร่วมในกิจกรรมบางกิจกรรม
3. เครื่องบันทึกภาพ เป็นการใช้เครื่องถ่ายรูปรูปจากโทรศัพท์มือถือ เพื่อถ่ายรูปประกอบในการวิจัย

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. สำรวจพื้นที่ในชุมชนเพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้นก่อน หลังจากนั้นจึงไปสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของผู้ที่มีแนวทางส่งเสริมอาชีพการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง
2. ผู้สร้างความสัมพันธ์และแนะนำตัวเบื้องต้น เพื่อนำไปสู่การปรับตัวเบื้องต้นให้เข้ากับผู้ที่มีแนวทางส่งเสริมอาชีพการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรัง
3. ประสานงานโดยใช้ผู้ที่มีแนวทางส่งเสริมอาชีพการผลิตสินค้าหมูย่างเมืองตรังที่ให้ข้อมูลรายละเอียดโดยนัดวัน เวลา สถานที่ และผู้วิจัยได้เก็บข้อมูล และรายละเอียดแต่ละประเด็น โดยพบปะพูดคุยกับกลุ่มเป้าหมายพร้อมภาพประกอบ
4. การรวบรวมวิเคราะห์และสรุปผล หากปรากฏว่าขาดรายละเอียดข้อมูลส่วนใดไปก็ไปเก็บข้อมูลเพิ่มเติม

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์เพื่อหาข้อเท็จจริงกับข้อมูลที่เป็นความจริงมาวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ผลการวิจัย

1. วิธีการแปรรูปหมูย่างเมืองตรัง ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

1.1 การคัดเลือกเนื้อหมู พบว่า วิธีเลือกเนื้อหมูต้องมีขนาดตัวเรียวยาวไม่เป็นโรค สุขภาพแข็งแรง ต้องเป็นหมูที่ไม่ฉีดยาเร่งเนื้อแดง น้ำหนักตัวต้องได้มาตรฐานประมาณ 40 - 70 กิโลกรัม เป็นหมูที่มีขนาดไม่ใหญ่และไม่เล็กจนเกินไป มาชำแหละและแล่เนื้อแดงออก



ให้มากที่สุดก่อนนำไปย่าง เมื่ออย่างสุกจะได้น้ำหนักประมาณ 15 - 19 กิโลกรัม นิยมใช้หมูสายพันธุ์เดนมาร์คเพราะมีหนังที่ไม่หนาจนเกินไป ต่างกับหมูพื้นเมืองหรือหมูขี้พำที่มีหนังหนาพอสมควร มีแหล่งที่มาของเนื้อหมูที่ได้มาตรฐาน

1.2 การเตรียมอุปกรณ์การแปรรูป พบว่า มีส่วนผสมและวิธีหมูย่างเมืองตรังตรงตามสูตรต้นฉบับ และหนังจะต้องมีความกรอบสีเหลืองทองและเนื้อจะต้องมีความฉ่ำและมีรสชาติหวานนำ ส่วนอุปกรณ์ในการทำหมูย่าง ต้องมีการเตรียมหมูที่ชำแหละเสร็จเรียบร้อยแล้ววัสดุอุปกรณ์เครื่องเทศและส่วนผสมที่จะใช้ในการทำหมูย่างให้พอดีในสัดส่วนต่อหมูแต่ละตัวก่อนที่จะย่างเพื่อจะได้หมูย่างที่มีรสชาติกลมกล่อม

1.3 การบรรจุภัณฑ์ พบว่า การบรรจุภัณฑ์ในปัจจุบันมีการห่อด้วยกระดาษใส่กล่องกระดาษ แต่ที่เห็นได้ทั่วไปก็จะเป็นการห่อด้วยกระดาษเพราะจะทำให้การขนส่งสะดวกสบาย และป้องกันมลพิษต่าง ๆ เข้าสู่หมูย่างอาจทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายได้ การบรรจุภัณฑ์หมูย่างเมืองตรังส่วนใหญ่จะใช้กระดาษห่อ(กระดาษซับน้ำมัน) เมื่อมีมอเตอร์ที่ลูกค้าต้องการเป็นตัวและกล่องกระดาษเมื่อลูกค้าต้องการเป็นชิ้นเพื่อที่จะนำไปเป็นของฝากในช่วงเทศกาลต่าง ๆ

1.4 การจัดจำหน่าย พบว่า การจัดจำหน่ายหมูย่างเมืองตรังจะมีการจัดจำหน่าย ที่หน้าร้านของผู้ผลิตเองหรือมีบริการส่งถึงลูกค้าและยังมีการจำหน่ายในตลาดสดตอนเช้า ตามร้านติ่มซำในเมืองตรัง และในงานเทศกาลหมูย่างเมืองตรังของจังหวัดตรังในทุก ๆ ปี ส่วนเวลาเปิดการจัดจำหน่ายหมูย่างเมืองตรังจะเป็นช่วงเช้ามืดของทุก ๆ วันและปิดจำหน่ายในช่วงเวลาก่อนเที่ยงวันของทุก ๆ วัน



ภาพประกอบที่ 1 แสดงการคัดเลือกเนื้อหมู



ภาพประกอบ 2 แสดงการทำความสะอาดหมู



ภาพประกอบ 3 แสดงการกรีดเนื้อหมู



ภาพประกอบ 4 แสดงคลุกเคล้าส่วนผสมในเนื้อหมู

2. สภาพปัญหาการแปรรูปหมูย่างเมืองตรัง ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

2.1 ปัญหาด้านการบรรจุภัณฑ์ พบว่า การบรรจุภัณฑ์หมูย่างเมืองตรัง โดยส่วนใหญ่จะใช้กระดาษมาบรรจุภัณฑ์ก็เพราะว่ากระดาษจะรองรับความร้อนจากหมูย่างได้เป็นอย่างดี ยังปลอดภัยต่อผู้บริโภคและช่วยรักษาสีแวดล้อมด้วย วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์นั้นในบางครั้งจะพบปัญหาคือวัสดุไม่ได้มาตรฐานไม่มีความสะอาด จึงทำให้ทางร้านต้องทำการจัดหาซื้อวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ใหม่เพราะทางร้านใส่ใจลูกค้าเป็นห่วงความปลอดภัยของลูกค้าและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม แข็งแรงพอที่จะรักษาสภาพของผลิตภัณฑ์หมูย่างเมืองตรังให้มีความคงสภาพเดิม จะทำให้เป็นที่ต้องการของตลาดเพื่อที่จะนำไปจำหน่ายลูกค้า

2.2 ปัญหาด้านราคาสินค้า พบว่า ราคาหมูย่างเมืองตรังในปัจจุบันมีความเหมาะสมที่พอดี เนื่องจากมีการใช้ต้นทุนที่สูงและวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้มาตรฐานอย่างดี และมีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค การที่ราคาของวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการทำหมูย่างเมืองตรังมีการปรับตัวในด้านของราคาการจำหน่าย จึงทำให้ทางร้านที่จำหน่ายหมูย่างเมืองตรังต้องมีการกำหนดขึ้นราคาตามสภาพของเศรษฐกิจ

2.3 ปัญหาด้านการเก็บรักษาหมูย่าง พบว่า หมูย่างสามารถเก็บรักษาไว้ได้กี่วัน หลังจากการแปรรูป พบว่า การเก็บรักษาหมูย่างเมืองตรังหลังจากที่แปรรูปแล้วจะเก็บไว้ได้ประมาณ 7 วัน แต่ต้องมีการห่อหุ้มหมูย่างเมืองตรังให้มิดชิด เพื่อเป็นการรักษารสชาติและคงสภาพให้เหมือนเดิม หากมีการเก็บรักษาหมูย่างไว้นานเกินกว่าระยะเวลาที่กำหนดจะทำให้หมูย่างมีคุณภาพที่น้อยลง รสชาติก็เปลี่ยนไป และทำให้หมูย่างเสียได้

2.4 ปัญหาด้านการตลาด พบว่า ส่วนใหญ่ที่ลูกค้ามาซื้อหมูย่างจากทางร้านก็เพราะในเรื่องของรสชาติมาเป็นอันดับแรกและยังมีการบริการที่ดี พูดจาไพเราะ รับฟังคำติชมจากลูกค้าเพราะเป็นอาหารที่อยู่คู่ชาวจังหวัดตรังมาอย่างยาวนานในการนำมาใช้งานพิธีกรรม



เทศกาล หรือวันสำคัญต่าง ๆ ที่มีความเกี่ยวข้องและยังเป็นที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยวที่ได้มาลองรับประทานหมูย่างเมืองตรัง



ภาพประกอบ 5 แสดงปัญหาในการกำหนดราคาสินค้า ภาพประกอบ 6 แสดงการเก็บรักษาไว้นานหลายวัน



ภาพประกอบ 7 แสดงหมูย่างไม่มีความกรอบ

ภาพประกอบ 8 แสดงคู่แข่งร้านหมูย่างหลายร้าน

3. แนวทางส่งเสริมการแปรรูปหมูย่างเมืองตรัง ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

3.1 แนวทางแก้ปัญหาด้านการบรรจุภัณฑ์ พบว่า การเลือกใช้วัสดุให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์หมูย่างเมืองตรังนั้นมีความสำคัญมาก เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่สะอาดและเมื่อมีการใช้งานจะต้องล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสม เช่น การใช้กระดาษซับน้ำมันมาห่อหมูย่าง เพื่อรักษาอุณหภูมิความร้อนและป้องกันฝุ่นละอองและแมลงต่าง ๆ และ ใช้กล่องกระดาษหรือกระดาษซับน้ำมันมาใช้ในการบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมที่สุดและสะดวกรวดเร็วต่อการจำหน่าย สามารถปกป้องสินค้าไม่ให้เกิดความเสียหาย การปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูย่าง เพื่อตอบสนองความต้องการสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภค และสามารถสร้างความแตกต่างไปจากผลิตภัณฑ์

3.2 แนวทางแก้ปัญหาด้านราคาสินค้า พบว่า ส่วนใหญ่จะเป็นเรื่องของราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการทำหมูย่างปรับสูงขึ้นและทั้งนี้ผู้ประกอบการควรรักษามาตรฐาน

คุณภาพ พัฒนาสินค้าอย่างต่อเนื่อง รวมถึงดูแลเอาใจใส่ลูกค้า ถึงแม้กระแสเศรษฐกิจจะเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาจนส่งผลกระทบ แต่ธุรกิจก็สามารถรักษฐานของลูกค้าไว้ได้ อย่างลืมว่าการที่ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อสินค้าเพราะดูจากคุณภาพสินค้า และการบริการที่ดี การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์หมูย่างเมืองตรังให้มีความน่าสนใจและดึงดูดผู้บริโภคเข้ามาและมีวิธีการสั่งซื้อผลิตภัณฑ์หมูย่างเมืองตรังในหลาย ๆ ช่องทาง

3.3 แนวทางแก้ปัญหาด้านการเก็บรักษาหมูย่าง พบว่า การเก็บไว้ในตู้เย็นและใส่ไว้ในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิดป้องกันแสงแดดและยังช่วยยืดอายุการเก็บได้นานและยังชะลอการเกิดกลิ่นเหม็นหืนได้ การเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นเป็นการเก็บรักษาที่ดีที่สุด เพราะช่วยป้องกันแสงแดดจะทำให้หมูย่างนั้นมีสีที่เปลี่ยนไปจากเดิมและหมดอายุได้เร็วขึ้น เพื่อที่จะสภาพเดิมให้ได้นานที่สุด โดยไม่ต้องใช้วัตถุกันเสียเป็นการยืดอายุของหมูย่างได้พอสมควร

3.4 แนวทางแก้ปัญหาด้านการตลาด พบว่า ส่งเสริมด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานรับรองคุณภาพสินค้าตรงตามที่ตลาดต้องการทางกลุ่มได้มีการโฆษณาหมูย่างเมืองตรังของกลุ่มผู้ผลิต จะโฆษณาทางสื่อผ่านอินเทอร์เน็ต ใช้สื่อที่น่าสนใจและประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ การหาตลาด การสร้างเครือข่าย และการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างภาพลักษณ์ให้สินค้าดูดี น่าลิ้มลอง เข้าถึงได้ง่าย และเกิดการจดจำ เพื่อผู้บริโภคสนใจในความแปลกใหม่ของสินค้า ทางกลุ่มมีองค์ความรู้บางด้านที่ควรได้รับการพัฒนาศักยภาพเพิ่มเติมเพื่อนำไปสู่การเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ประสบความสำเร็จ เข้มแข็ง และมีความยั่งยืนในอนาคต



ภาพประกอบ 9 แสดงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์



ภาพประกอบ 10 แสดงมีการแจ้งราคาอย่าง ชัดเจน



ภาพประกอบ 11 แสดงงานยุทธจักรอาหารอร่อย ภาพประกอบ 12 แสดงงานเทศกาลหมูย่างเมืองตรัง

อภิปรายผล

1. วิธีการแปรรูปหมูย่างเมืองตรัง ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

1.1 การคัดเลือกเนื้อหมู คือ วิธีเลือกเนื้อหมูต้องมีขนาดตัวเรียวยาวไม่เป็นโรค สุขภาพแข็งแรง ต้องเป็นหมูที่ไม่ฉีดยาเร่งเนื้อแดง น้ำหนักตัวต้องได้มาตรฐานประมาณ 40-70 กิโลกรัม เป็นหมูที่มีขนาดไม่ใหญ่และไม่เล็กจนเกินไป มาชำแหละและแลเนื้อแดงออกให้มากที่สุดก่อนนำไปย่าง เมื่อย่างสุกจะได้น้ำหนักประมาณ 15 - 19 กิโลกรัม ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สัมพันธ์ ยั่วเที่ยง ศึกษาเรื่อง การคัดเลือกเนื้อหมู ได้กล่าวว่า ส่วนขนาดน้ำหนักของหมูที่จะนำมาใช้ในการย่างนั้น แล้วแต่ลูกค้าจะต้องการว่าเอาขนาดและน้ำหนักของหมูเท่าใด แต่ส่วนใหญ่หมูที่ใช้ในการย่างนั้นน้ำหนักไม่ควรเกิน 50 กิโลกรัมต่อตัว (สัมพันธ์ ยั่วเที่ยง, 2556)

1.2 การเตรียมอุปกรณ์การแปรรูป คือ การทำหมูย่างมีการทำมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษสืบทอดต่อมาเรื่อย ๆ จากรุ่นสู่รุ่น จะมีส่วนผสมและวิธีการย่างที่มีความเหมาะสมเพื่อให้ได้หมูย่างเมืองตรังตรงตามสูตรต้นฉบับที่หนึ่งจะต้องมีความกรอบสีเหลืองทองและเนื้อจะต้องมีความฉ่ำและมีรสชาติหวานนำซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ชัยณรงค์ คันธพนิต ศึกษาเรื่อง การเตรียมอุปกรณ์การแปรรูป ได้กล่าวว่า ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารเป็นสิ่งที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ควรเลือกใช้และปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนอันตราย หรือสิ่งแปลกปลอมสู่เนื้อหมู การผลิตออกแบบป้องกันการเข้าออกของแมลงวัน มีพื้นที่เพียงพอและทำด้วยความเหมาะสม ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต (ชัยณรงค์ คันธพนิต, 2529)

1.3 การบรรจุภัณฑ์ คือ การบรรจุภัณฑ์หมวย่างเมืองตรังส่วนใหญ่จะใช้กระดาษห่อ (กระดาษซับน้ำมัน) เมื่อมือเออร์ที่ลูกค้าต้องการเป็นตัวและกล่องกระดาษเมื่อลูกค้าต้องการ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุจิตรา เลิศพฤษ์ ศึกษาเรื่องการบรรจุภัณฑ์ ได้กล่าวว่า การบรรจุหีบห่อที่สวยงาม สะอาด ถูกหลักอนามัยน่ารับประทาน (สุจิตรา เลิศพฤษ์, 2553)

1.4 การจัดจำหน่าย คือ การจัดจำหน่ายหมวย่างเมืองตรังจะมีการจัดจำหน่ายที่หน้าร้านของผู้ผลิตเองหรือมีบริการส่งถึงลูกค้าและยังมีการจำหน่ายในตลาดสดตอนเช้าตามร้านติ่มซำ ในเมืองตรัง และในงานเทศกาลหมวย่างเมืองตรังของจังหวัดตรังในทุก ๆ ปี ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ จิรดา เดชเกลี้ยง ศึกษาเรื่องการจัดจำหน่าย ได้กล่าวว่า การนำสินค้าและบริการของผู้ผลิตออกสู่ตลาดเพื่อเสนอต่อผู้บริโภค โดยการจัดหาสถานที่ขายหรืออาศัยผู้เชี่ยวชาญทางการตลาดที่เป็นคนกลาง ช่วยในการนำเสนอสินค้าและบริการไปสู่ผู้บริโภคในเวลาและสถานที่ที่เหมาะสมนอกจากนี้ยังมีสถาบันต่าง ๆ (จิรดา เดชเกลี้ยง, 2557)

2. สภาพปัญหาการแปรรูปหมวย่างเมืองตรัง ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

2.1 ปัญหาด้านการบรรจุภัณฑ์ คือ การบรรจุภัณฑ์ที่ทางร้านประสบปัญหาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์นั้นในบางครั้งจะพบปัญหาก็คือวัสดุไม่ได้มาตรฐานไม่มีความสะอาด จึงทำให้ทางร้านต้องทำการจัดหาซื้อวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ใหม่เพราะทางร้านใส่ใจลูกค้าเป็นห่วงความปลอดภัยของลูกค้า ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของของ อภิชาติ ศรีสะอาด ศึกษาเรื่องปัญหาในการบรรจุภัณฑ์ ได้กล่าวว่า ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สามารถเก็บถนอมสินค้าไว้ให้นาน ซึ่งบรรจุภัณฑ์ของหมวย่างเมืองตรัง เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ห่อด้วยกระดาษ (อภิชาติ ศรีสะอาด, 2557)

2.2 ปัญหาด้านราคาสินค้า คือ ปัญหาในการกำหนดราคาสินค้าที่ราคาของวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการทำหมวย่างเมืองตรังมีการปรับตัวในด้านของราคาการจำหน่ายจึงทำให้ทางร้านที่จำหน่ายหมวย่างเมืองตรังต้องมีการกำหนดขึ้นราคาตามสภาพของเศรษฐกิจ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ นพรัตน์ ม่วงประเสริฐ ศึกษาเรื่องปัญหาด้านราคาสินค้า ได้กล่าวว่า ปริมาณการบริโภคเนื้อหมูเพิ่มขึ้นไม่มากนัก ในขณะที่ปริมาณการผลิตสุกรยังคงเพิ่มขึ้นมาก แต่ปริมาณการบริโภคเนื้อหมูในประเทศกลับเพิ่มขึ้นไม่มากนัก (นพรัตน์ ม่วงประเสริฐ, 2551)

2.3 ปัญหาด้านการเก็บรักษาหมวย่าง คือ หมวย่างสามารถเก็บรักษาไว้ได้กี่วันหลังจากการแปรรูป ทำให้หมวย่างเสียได้ ถ้าหากทางร้านที่ทำหมวย่างนั้นเก็บรักษาหมวย่างไว้ในที่ที่ไม่มีความสะอาดจะทำให้หมวย่างมีคุณภาพในความสดใหม่ลดลงและอาจจะทำให้เป็นอันตรายต่อผู้ที่บริโภคหมวย่าง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ประเสริฐ สองเมือง ศึกษาเรื่องปัญหา

ด้านการเก็บรักษาหมayangเมืองตรัง ได้กล่าวว่า ปัญหาหลัก ๆ ในการเก็บรักษาเนื้อหมูไม่ได้มาตรฐาน และการสูญเสียคุณภาพ ปัญหาด้านอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการเก็บรักษาวัตถุดิบ ไม่อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม (ประเสริฐ สองเมือง, 2543)

2.4 ปัญหาด้านการตลาด คือ หมayangเมืองตรัง ที่มีราคาสูงแต่ยังเป็นที่ต้องการของตลาดและผู้บริโภค จึงทำให้อยอดการจำหน่ายที่เคยมากกลับลดลงไปพอสมควร จะเป็นเรื่องของระยะเวลาในการจัดส่งที่มีความล่าช้าและเรื่องของการห่อหุ้มหมayang ไม่มิดชิด ทำให้หมayangได้รับความเสียหาย จึงทำให้ลูกค้าไม่รับหมayang ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สันติสุข โสภณสิริ ศึกษาเรื่องปัญหาด้านการตลาด ได้กล่าวว่า ปัญหาด้านการตลาดสินค้าที่ได้รับความนิยม ก็จะมีปัญหาเรื่องคู่แข่งด้านการตลาดในทุก ๆ รูปแบบ เช่น สินค้าถูกลอกเลียนแบบ หรือการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ใช้กล่องกระดาษ กล่องกระดาษลูกฟูก คล้าย ๆ กัน กรณีสินค้าเป็นของกินของบริโภคบรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ก็จะใช้เหมือน ๆ กัน เพื่อให้ลูกค้าเข้าใจผิด และแย่งส่วนแบ่งด้านการตลาดไปได้ สำหรับบรรจุภัณฑ์และการหีบห่อที่ช่วยแก้ไขปัญหาด้านการตลาด (สันติสุข โสภณสิริ, 2559)

3. แนวทางส่งเสริมการแปรรูปหมayangเมืองตรัง ชุมชนบ้านบางรัก เทศบาลตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

3.1 แนวทางส่งเสริมการบรรจุภัณฑ์ คือ แนวในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ กระบวนการตลาดในการใช้วัสดุมาสร้างสรรค์ภาชนะบรรจุหีบห่อให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดความสะดวกในการใช้สอย รักษาคุณภาพ ให้มีรูปร่างและรูปทรงแล้ววัสดุที่ใช้ก็มีผลต่อความแข็งแรงทนทาน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ แสง รวยสูงเนิน ศึกษาเรื่องแนวทางแก้ปัญหา ด้านบรรจุภัณฑ์ ได้กล่าวว่า การแก้ไขปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ ถ้าเป็นบรรจุภัณฑ์แบบถุงพลาสติก ควรใช้ถุงแบบซิปล็อกจะดีกว่า เพราะเราสามารถเก็บรักษาหมayangเมืองตรังไว้รับประทานในครั้งต่อไปได้ (แสง รวยสูงเนิน, 2560)

3.2 แนวทางส่งเสริมด้านราคาสินค้า คือ การกำหนดและแจ้งราคาให้แก่ผู้บริโภคอย่างชัดเจน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในความเหมาะสมไม่ให้มีราคาที่สูงจนเกินไปจะส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคและการจำหน่ายซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ นพรัตน์ ม่วงประเสริฐ ศึกษาเรื่องแนวทางแก้ปัญหาด้านราคาสินค้า ได้กล่าวว่า เชื่อว่าจะมีการแก้ปัญหาได้อย่างยั่งยืน กองทุนจะให้ความช่วยเหลือเกษตรกร หากมีปัญหาราคาต่ำหรือประสบภัยพิบัติ เพื่อเป็นแรงจูงใจให้แก่ชาวเกษตรกร ซึ่งเป็นการผลิตที่ตรงกับความต้องการของตลาด เพื่อรักษาระดับราคา (นพรัตน์ ม่วงประเสริฐ, 2551)

3.3 แนวทางส่งเสริมด้านการเก็บรักษาหมayang คือ แนวทางการเก็บรักษาในภาชนะที่มีความปลอดภัยและมิดชิด เพื่อที่จะสภาพเดิมให้นานที่สุด โดยไม่ต้องใช้วัตถุกันเสียเป็นการยืดอายุของหมayangได้พอสมควร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ประพันธ์ จิระวัง

ศึกษาเรื่องแนวทางแก้ปัญหาด้านการเก็บรักษาหมูอย่างเมืองตรัง ได้กล่าวว่า ให้การเก็บรักษาหมูอย่างเมืองตรัง โดยการนำไปไว้ในตู้เย็น โดยใส่ช่องธรรมดา แยกกับของชนิดอื่น ๆ ในตู้เย็น และควรปิดให้สนิทด้วย (ประพันธ์ จีระวัง, 2543)

3.4 แนวทางส่งเสริมด้านการตลาด คือ ส่งเสริมด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานรับรองคุณภาพสินค้าตรงตามที่ตลาดต้องการทางกลุ่มได้มีการโฆษณาหมูอย่างเมืองตรังของกลุ่มผู้ผลิต จะโฆษณาทางสื่อผ่านอินเทอร์เน็ต ใช้สื่อที่น่าสนใจและประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ การหาตลาด การสร้างเครือข่าย และการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างภาพลักษณ์ให้สินค้าดูดี น่าลิ้มลอง เข้าถึงได้ง่าย ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สันติสุข โสภณสิริ ศึกษาเรื่องแนวทางแก้ปัญหาด้านการตลาด ได้กล่าวว่า การกำหนดกลยุทธ์ศาสตร์ เพื่อพัฒนาไปสู่การส่งออกต้องมีการจัดแบบครบวงจรทั้งในด้านการผลิต ภาครัฐควรสนับสนุน พร้อมทั้งจัดระบบให้มีความเหมาะสม และมีคุณภาพมากที่สุด (สันติสุข โสภณสิริ, 2559)

สรุป/ข้อเสนอแนะ

ผลจากการวิจัยในครั้งนี้ได้รู้ถึงวงจรและแหล่งการตลาดของการทำหมูอย่างว่าจะต้องมีส่วนตอนอะไรบ้างแล้วรวมถึงกรรมวิธีการผลิตต่าง ๆ เพื่อที่จะให้ผู้คนได้เข้าใจว่าจะต้องเลือกวัตถุดิบในการทำไม่ว่าจะเป็น วิธีการแปรรูปหมูอย่างเมืองตรัง เช่น วิธีการคัดเลือกเนื้อหมู วิธีการเตรียมอุปกรณ์การแปรรูป วิธีการบรรจุภัณฑ์ และวิธีการจัดจำหน่าย เพื่อให้ผู้คนที่สนใจได้เข้าถึงได้ง่ายขึ้น และรับรู้ถึงสภาพปัญหาการแปรรูปหมูอย่างเมืองตรัง เช่น ปัญหาด้านการบรรจุภัณฑ์ ปัญหาด้านราคาสินค้า ปัญหาด้านการเก็บรักษาหมูอย่าง ปัญหาด้านการตลาด สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ จะมีผลต่อการตลาด หรือผลกระทบเป็นอย่างมาก และจะทำให้รู้ได้รู้ถึงแนวทางส่งเสริมการแปรรูปหมูอย่างเมืองตรัง เช่น แนวทางแก้ปัญหาด้านการบรรจุภัณฑ์ แนวทางแก้ปัญหาด้านราคาสินค้า แนวทางแก้ปัญหาด้านการเก็บรักษาหมูอย่าง และแนวทางแก้ปัญหาด้านการตลาด เพื่อให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด สำหรับข้อเสนอแนะผู้ทำหมูอย่างให้ความรู้แก่ผู้ที่มีความสนใจในวิธีการทำหมูอย่างเมืองตรัง ผู้ทำหมูอย่างควรศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับวิธีการทำหมูอย่าง โดยนำเทคโนโลยีมาใช้ สนับสนุนให้ชาวบ้านมีรายได้เพิ่ม โดยการทำหมูอย่างควรมีหน่วยงานมาให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบและการจัดจำหน่ายควรศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน อื่น ๆ ในชุมชน อำเภอเมือง จังหวัดตรัง และควรศึกษาความพร้อมของประชาชนในการที่จะมาประกอบอาชีพเสริม เพื่อพัฒนาการทำหมูอย่างเมืองตรัง

เอกสารอ้างอิง

จิรดา เดชเกลี้ยง. (2557). ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน. ใน วิทยานิพนธ์ สาขาการ
จัด. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.



- ชัยณรงค์ คันทน์พนิต. (2529). วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.
- นพรัตน์ ม่วงประเสริฐ. (2551). ปัญหาด้านราคาผลิตภัณฑ์. กรุงเทพมหานคร: อักษรสยาม.
- ประพันธ์ จีระวัง. (2543). หลักแก้ปัญหาด้านการตลาด. กรุงเทพมหานคร: ทริปเพิ้ล เอ็ดจักษ์.
- ประเสริฐ สองเมือง. (2543). การบริหารด้านการตลาด. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพมหานคร: พี.เอ.อีฟ.
- สันติสุข โสภณศิริ. (2559). หลักการตลาด. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพมหานคร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า.
- สัมพันธ์ ยั่วเหี้ยม. (2556). โกสุม หน้อย่าง. เรียกใช้เมื่อ 8 มกราคม 2561 จาก <http://foodinnopolis4tour.com/cultivator/detail/43>
- สิทธิพร รอดสั้น. (2558). เทศกาลหน้อย่างเมืองตรัง. เรียกใช้เมื่อ 8 มกราคม 2561 จาก <http://trangroastporkfestival.blogspot.com/2015/10/blog-post.html>
- สุจิตรา เลิศฤกษ์. (2553). เอกสารประกอบการบรรยายวิชาทอ 470 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ. ใน ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ เชียงใหม่.
- แสง รวยสูงเนิน. (2560). การออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์. ใน วิทยานิพนธ์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมศึกษา. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- อภิชาติ ศรีสะอาด. (2557). แนวทางแก้ปัญหาบรรจุภัณฑ์. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.