

# บทที่ 3

## วิธีการดำเนินงาน

### วิธีการวิจัยและการถ่ายทอดเทคโนโลยี

การวิจัยและการถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่อง ส่งเสริมการผลิตถั่วเหลืองฝักสดเพื่อการบริโภคสด และแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมอาหารโปรตีนให้ผู้บริโภค มีหลักและวิธีปฏิบัติดังนี้

1. การวิจัยเกี่ยวกับการผลิตถั่วเหลืองฝักสดในภาคใต้ตอนล่างได้ทำการวิจัยเสร็จสิ้นแล้วในเรื่อง “การศึกษาศักยภาพการผลิตถั่วเหลืองฝักสดเพื่อการบริโภคในภาคใต้ตอนล่าง” โดยสุรพล มนัสเสรี ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสาร “วิชาการเกษตร” ของกรมวิชาการเกษตร 18(2) : 177-187 และรายงานการวิจัยมีเผยแพร่ห้องสมุดสถาบันอุดมศึกษาต่าง ๆ ในจังหวัดสงขลา (ฉบับเต็ม)

2. การถ่ายทอดเทคโนโลยีมีขั้นตอนดังนี้

2.1 ประชุมชี้แจงเกษตรกรผู้นำร่วมกับนักวิชาการส่งเสริมเกษตร

2.2 จัดทำแปลงสาธิตในพื้นที่ หมู่ 5 ต.บางเหรียง อ.ควนเนียง จ.สงขลา และในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาโดยใช้พื้นที่แห่งละประมาณ 0.5-1.0 ไร่

2.3 จัดฝึกอบรมเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 40 คน (จากเกษตรกรและสมาชิกครอบครัวเกษตรกร) เป็นเวลา 2 วัน โดยเน้นการปฏิบัติจริง ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

2.4 ส่งเสริมให้เกษตรกรทำการปลูกถั่วเหลืองฝักสดภายใต้การแนะนำและให้คำปรึกษาเป็นระยะ ๆ ตลอดโครงการ โดยตั้งเป้าหมายไว้ประมาณ 30-40 ราย

2.5 นำผลผลิตถั่วเหลืองฝักสดที่ได้จากการส่งเสริมไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ เพิ่มเสริมอาหารโปรตีนให้ผู้บริโภค

2.6 ติดตามการปฏิบัติงาน แก้ปัญหาที่เกิดขึ้น ประเมินโครงการและสรุปผลโครงการ

### ขอบเขตของโครงการ

1. โครงการนี้ดำเนินการเฉพาะในกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตผักปลอดภัยจากสารพิษ หมู่ 5 ต.บางเหรียง อ.ควนเนียง จ.สงขลาและเกษตรกรผู้ปลูกผักปลอดสารพิษบ้านยางงาม หมู่ 9 ต.ทุ่งหวัง อ.เมือง จ.สงขลา และในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ส่วนของเกษตรกรจะได้รับความรู้จากการเรียนรู้วิธีการปลูกถั่วเหลืองฝักสดจากการทำแปลงสาธิตในพื้นที่ของเกษตรกรตัวอย่างที่ร่วมโครงการ นอกจากนี้จะคัดเลือกเกษตรกรและสมาชิกครอบครัวเกษตรกรประมาณ 40 คน ไปเข้ารับการฝึกอบรมการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสด ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาเป็นเวลา 2 วัน

หลังจากนั้นจะส่งเสริมให้เกษตรกรทำการปลูกถั่วเหลืองฝักสดภายใต้การแนะนำปรึกษาเป็นระยะๆ ตลอดโครงการ รวมทั้งการช่วยเหลือและแก้ปัญหาด้านการตลาดให้เกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการด้วย

2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ ดำเนินการในห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาและหมู่บ้านเกษตรกรเป้าหมาย

3. การจำหน่ายถั่วเหลืองฝักสดที่ผลิตได้ เกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำไปจำหน่ายยังตลาดผักที่กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตผักส่งอยู่เป็นประจำ นอกจากนี้ผลผลิตบางส่วนทางคณะเทคโนโลยีการเกษตรจะรับซื้อเพื่อใช้เป็นวัสดุฝึกการแปรรูปอาหารแช่แข็งและอาหารบรรจุกระป๋องของห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารด้วย ราคาจำหน่ายถั่วเหลืองฝักสดส่งตลาดกิโลกรัมละ 20-30 บาท

### พื้นที่เป้าหมายของโครงการ

พื้นที่เป้าหมาย ได้แก่ กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตผักปลอดภัยจากสารพิษ หมู่ 5 ต.บางเหรียง อ.ควนเนียง จ.สงขลา และเกษตรกรผู้ผลิตผักปลอดสารพิษ บ้านยางงาม หมู่ 9 ต.ทุ่งหวัง อ.เมือง จ.สงขลา

### ระยะเวลาที่ทำการวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยี

ระยะเวลา 1 ปี ตั้งแต่ 1 กรกฎาคม 2547 – 30 มิถุนายน 2548

### แผนการดำเนินงานตลอดโครงการ

รายการ	เดือนที่เริ่มโครงการ											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. ประชุมชี้แจง												
2. จัดทำแปลงสาธิต												
3. ส่งเสริมเกษตรกรปลูก												
4. จัดฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี												
5. นำผลผลิตไปแปรรูป												
6. ติดตามและประเมิน												

### ผลผลิตและดัชนีวัดความสำเร็จของโครงการ

1. เกษตรกรที่ร่วมโครงการมีการปลูกถั่วเหลืองฝักสดเป็นอาชีพ ประมาณ 30-40 ราย
2. เพิ่มรายได้ให้เกษตรกรผู้ร่วมโครงการ ประมาณ 15,000 – 20,000 บาท/ไร่
3. ประชาชนได้รับประโยชน์จากการรับประทานอาหารโปรตีนจากถั่วเหลืองฝักสด