รายงานผลการวิจัย

เรื่อง ศึกษาแนวโน้มความต้องการ การบริโภคเนื้อสุกรและเนื้อสัตว์ปานกลางภายในจังหวัดเชียงใหม่

Study on Demand High Quality Meat and Medium Quality Meat in Chiang Mai Province

โครงการจัดสรรงบประมาณวิจัย ปี 2554
จำนวน 150,000 บาท

หัวหน้าโครงการ ชานนันท์ ศุภกิจงาม
ผู้ร่วมโครงการ รศ. ดร. อุษา อวุธพัฒนกิจ

งานวิจัยเสร็จตามหมาย

.........../.........../........
กิจกรรมรวมประกาศ

โครงการวิจัย "ศึกษาแนวทางใหม่เกี่ยวกับการบริโภคเครื่องดื่มคุณภาพสูงและเนื้อคุณภาพบน
กลางภายในแข่งวัตถุต่างประเทศ" นี้ได้ตัวเรื่องล่างเป็นอย่างดี โดยได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจาก
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการกรุงเทพ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เป็นจำนวนเงิน 150,000 บาท ประจำปี
งบประมาณ 2554

งานวิจัยนี้ได้รับความร่วมมือจาก ผู้บริหารที่อนุญาตให้ใช้สถานที่ในการทำงานและ
นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ช่วยงานของคณะศิลปศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และ
อีกหลายท่านที่ได้กล่าวไว้ ณ ที่นี้ ขอขอบคุณอาจารย์ทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการวิจัยนี้
สำหรับความสุขที่สุดที่สุด

ศาสตราจารย์ ว่า รายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ทรง หน่วยงาน นักวิชาการ
ผู้ประกอบการและผู้ที่สนใจผลจากงานวิจัยนี้ไปใช้ประโยชน์ต่อไป

ศาสตราจารย์
<table>
<thead>
<tr>
<th>ลำดับ</th>
<th>รายการ</th>
<th>หน้า</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>สารบัญการง</td>
<td>7</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>สารบัญภาพ</td>
<td>8</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>บทคัดย่อ</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Abstract</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>ที่มา</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>วัตถุประสงค์ของการวิจัย</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>การตรวจสอบเอกสาร</td>
<td>8</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>อุปกรณ์และวิธีการ</td>
<td>38</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>ผลการวิจัย</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>วิจารณ์ผลการวิจัย</td>
<td>59</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>สรุปผลการวิจัย</td>
<td>64</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>เอกสารอ้างอิง</td>
<td>66</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>ภาคผนวก ก</td>
<td>68</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>ภาคผนวก ข</td>
<td>73</td>
</tr>
<tr>
<td>แนวที่</td>
<td>หน้า</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>-------</td>
<td>------</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>แสดงปริมาณไบโอมเข้าพยุงต่างๆ ภายในแต่ละพื้นที่เขตพื้นที่ ก.ศ.ป. ปี 2554</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>แสดงปริมาณไบโอมเข้าพยุงต่างๆ ภายในแต่ละพื้นที่เขตพื้นที่ ก.ศ.ป. ปี 2554</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>แสดงจำนวนไบโอมจำนวนหัวเตียงที่เสียชีวิตในอนาคตปี 2554</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>แสดงการเปลี่ยนแปลงของจำนวนไบโอม ไบโอเนียและเกษตรกรผู้เลี้ยงไบโอเนีย ช่วง 2553-2554</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>แสดงจำนวนไบโอมจำนวนไบโอเนีย(รอยละ) และประมาณของไบโอเนียที่เสียชีวิตในอนาคตปี 2554</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>จำนวนและร้อยละแหล่งที่มาของไบโอเนียที่มีอาการดีในพื้นที่เทศบาล</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>ปริมาณไบโอเนียที่มีอาการดีในพื้นที่เทศบาล</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>ราชحيحในพื้นที่เทศบาลไบโอเนียที่มีในพื้นที่เทศบาล</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>แสดงรายการรายอุบัติเหตุไบโอเนียที่เสียชีวิตในพื้นที่เทศบาล และเป็นรายเดือนในปี 2555 (หน่วยบาท/พ.ก.)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>แสดงราคาขายส่ง เม็ดไบโอเนียเศรษฐกิจ ปี พ.ศ. 2554 (บาท/กг.) ภายในจังหวัด เชียงใหม่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>ราคาขายส่งเม็ดไบโอเนียเศรษฐกิจ ปี พ.ศ. 2554 (บาท/กг.) ภายในจังหวัด เชียงใหม่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>การเปลี่ยนแปลงราคาน้ำไบโอเนีย (กระดิ่ง) ระหว่างตลาดที่จําหน่ายในจังหวัด เชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2554</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>ราคาขาย เม็ดไบโอเนียและผลผลิตไบโอเนียที่ทําให้ในตลาดที่จําหน่ายในจังหวัด เชียงใหม่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>แสดงราคาขาย เม็ดไบโอเนียเศรษฐกิจ ปี พ.ศ. 2555 (บาท/กг.) ภายในจังหวัด เชียงใหม่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>แสดงข้อมูลส่วนบุคคล</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>16</td>
<td>แสดงข้อมูลพื้นที่ (เพื่อนบ้าน) และรายจ่ายต่างๆ (วัน/คน)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>ปัจจัยสำคัญในการเกิดการ)^{(ไบโอเนีย)ในตลาดที่}</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>แสดงพฤติกรรมการบริโภค</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>ประเมินระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ยานม้าเชื้อไบโอเนีย</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>20</td>
<td>ประเมินระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ยานม้าเชื้อไบโอเนีย</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ภาคที่</td>
<td>หน้า</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>---</td>
<td>---</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>ปัญหาการพัฒนาอุตสาหกรรมโคเนื้อ</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>ปริมาณแปรรูปซื้อค้ารวมทั้งหมดแต่ละเขตพื้นที่ปศุสัตว์ในประเทศไทยปี 2555</td>
<td>6</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>ปริมาณแปรรูปซื้อค้าและประเภทภัณฑ์ในพื้นที่เขตปศุสัตว์</td>
<td>8</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>กลาโหมโคกระเรินในจังหวัดเชียงใหม่</td>
<td>15</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>การนำเนื้อโคไปใช้ประโยชน์ รูปแบบของอาหาร น้ำย่าง และ ขาดร้าน</td>
<td>69</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>รูปแบบการจัดวางเนื้อโคมีบุคคลที่มีชื่อเสียง</td>
<td>70</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>ผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค</td>
<td>71</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>ยอดขายภูมิภาคห้องเย็นและท้องถิ่นความพิเศษไฟล์บริโภค</td>
<td>72</td>
</tr>
</tbody>
</table>
ศึกษาแนวโน้มความต้องการบริโภคนิสิตเนื้อสุกและเนื้อสุกที่ภายนอก

Study on Demand High Quality Meat and Medium Quality Meat
in Chiang Mai Province

ธนารัตน์ ศุภพิจานันท์1 และ อนันต์ อภิพัฒน์กิจ

Thananan Supphakitchanan1 and Yanin Opatpananal1

1คณะชีวศาสตร์และเทคโนโลยีวิทยาศาสตร์ไม้ จุฬาลงกรณ์ 50230

บทคัดย่อ

ผลการศึกษาแนวโน้มความต้องการบริโภคนิสิตเนื้อสุกและเนื้อสุกที่ภายนอกกลาง

ภายในจังหวัดเชียงใหม่ โดยออกแบบข้อมูลสอบถามเป็น2 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 สอบถามจุฬาลงกรณ์เนื้อ

ไก่สด และส่วนที่ 2 สอบถามพฤติกรรมบริโภคนิสิตเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ในจังหวัดเชียงใหม่

ประมวลผลข้อมูลด้วยโปรแกรมประมวลผลข้อมูลสำเร็จรูปทางสถิติ (Statistical Package for the

Social Sciences: SPSS for Windows) ผลการศึกษาพบว่า

ส่วนที่ 1 สอบถามจุฬาลงกรณ์เนื้อไก่สด

จากการวิจัยส่วนว่า พูดว่า เนื้อไก่สดที่ต้องกันของจังหวัดเชียงใหม่ มีจำนวนเป็น

เนื้อไก่ทั่วไป ที่ไม่มีการผ่านทั้งไก่ต้มเมือง ไก่กุมขนพันธุ์บราห์มัน ไก่กุมขนพันธุ์ชำระไก่และ

ไก่บดทั่วไป ส่วนใหญ่จัดจำหน่ายในรูปของเนื้อผัดกับเนื้อแช่แข็ง แยกซื้อส่วนเนื้อหลักรูป ได้แก่

สันใน สันนอก สันสะโพก เนื้อติดมันได้แก่ เลือกสั่งให้ ศึกษา จุฬาลงกรณ์กีฬาคณะ 140 -

170 บาท เนื้อแรง ได้แก่ เลือกสั่ง เนื้อคด 120-140 มิลลิเมตร 120 - 150 บาท เลือกสั่ง เลือกสั่ง

100-130 ส่วนเนื้อตัว (เนื้อต้มไม่มีพิจารณารวมกับเครื่องให้) 130-160 บาท ซึ่งผู้บริโภคนำส่วน

เนื้อผู้เลือกซื้อเนื้อไก่ต้มเมือง ไก่กุมขนพันธุ์บราห์มัน ไก่กุมขนพันธุ์ชำระไก่

ส่วนอาหารแช่แข็งเนื้อไก่น่องกุ้งเนื้อสุกที่จัดจำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่ ส่วนใหญ่มาจาก

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรมปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จ.ลพบุรี , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จ.นคร

นคร , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จ.สกลนคร , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จ.น่าน , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จ.ชัยนาท

บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จ.เชียงใหม่ รวมถึงเนื้อน้ำจืดจากองค์การเกษตร สามารถหาซื้อได้จาก
ห้างสรรพสินค้า ซุปเปอร์มาเก็ตใหญ่ๆ เนื่องจากเป็นฐานที่ไม่มีวัสดุทั่วไปในห้องตลาด ส่วนใหญ่มีราคาขึ้นส่วนต่าง ๆ ที่ขึ้นมาขึ้นกับอัตราการ และชุดวัสดุในอิเล็กทรอนิกส์

ส่วนที่ 2 สอบถามพฤติกรรมการบริโภคเครื่องใช้ไฟฟ้าและผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีในจังหวัดเชียงใหม่

- ปัจจัยการเลือกบริโภคเครื่องใช้ไฟฟ้าและผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีของผู้บริโภคที่สำคัญมากที่สุด

ได้แก่ ฐานความสะอาดของแหล่งจ่ายนำ การบริการของผู้จำหน่าย อุปกรณ์ และจุดซ่อมค้าง

- พฤติกรรมการบริโภคเครื่องใช้ไฟฟ้าและผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยี สำหรับผู้บริโภคในประเทศไทย บ้านเป็นประจจาต่อ 1-3 วัน/เดือน ที่มีการนัดหมายรับซ่อม อุปกรณ์ โดยมีข้อตกลงกับผู้บริโภค จ่ายต้นทุนในการซ่อมแซม ดังที่บัญญัติไว้ในหลักเกณฑ์

- ระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่เบียร์บริโภคที่ได้รับ การซ่อม อุปกรณ์ยังคงที่บ้าน ได้แก่ น้ําเตาเดิน น้ําเตาอบ แผนที่ภูเขา และอุปกรณ์อื่น ๆ

- ระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่เบียร์บริโภคพื้นบ้าน สำหรับผู้บริโภคที่ควบความพึงพอใจเนื่องจาก เพียงแค่และได้รับสิทธิ์รับคืนในระดับสูง (คะแนนระดับ 4) และผลิตภัณฑ์ที่มีเวลานาน พบว่า สำหรับผู้บริโภค

สำนักงาน: พฤติกรรมผู้บริโภค, ความพึงพอใจ, เหล่านี้, ผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยี
Abstract

The study on demand high quality meat and medium quality meat in Chiang Mai province. by design the 2 part. part I) Place sells cow fresh meat, part II) The behaviour consumers on cow meat and meat products. Analysis data with descriptive analysis and quantitative analysis by Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)

Part I The wholesale price cow meat in locality market in Chiang Mai that majority cow general meat no fattening native cattle, crossbred harman, crossbred charlais and dairy beef. The place sells fresh meat more than frozen meat. Separate piece of meat (filet, loin, sirloin) brisket and plate were the average price 140 – 170 bath/kg., Meat currylean meat neck 120 – 140 bath/kg, shank 120 – 150 bath/kg, tendon and scraps 100 – 130 bath/kg, Lab (meat with offal) 130 – 160 bath/kg. Which most consumers will choose to buy local native beef and crossbred beef.

The wholesale price of beef quality grade available in Chiang Mai province come from Thai-French beef, KU beef, Tak beef, Max beef, Northen farm and import meat. The consumers are choose buy from supermarket. The price sells is higher average 20 - 70 bath/kg. for wholesale price.

Part II The factor choose buy cow meat and beef’s products of a consumers that be important most for the clean 1) side of a place sells 2) the serve of the distributor 3) age goods and side smell quality of the meat.

The results of consumers behavior revealed the consumers behavior in products from cow meat, the average purchases were 1-3 times a week at have an appointment associates, like to eat in food local shop; next the food shop grills or roast. The majority buys cow meat in the local market, next in supermarket. A consumer unknow about cow meat and beef’s products then choose buy general cow meat and choose buy the area has the tenderness for cook typical Thai dish kind, cook spicy the Lab / Koy or induce grill – roast.

The contentment level on beef’s products that majority consumer that has evered to eat sausage, local beef’s products on sunlight one meat, meat fermented (sour meat and sour sausage).

The contentment assessment on local beef’s products, Consumer majority has the contentment, sunlight one meat, and sour sausage is in good level (4 pointses) and west products contentment on has sausage meat loaf and bolona is good level (4 pointses).

Key word: consumers behavior, contentment, beef cattle, beef’s products.
คำนำ

จักรวรรดิขึ้นใหม่เป็นพื้นที่ที่มีผู้บริโภคโลกที่มีกำลังซื้อสูง (มีรายได้มาก) เกิดของนายนโยบายที่มีคุณภาพดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งนี้โลกที่ได้จากการกระบวนการขับเคลื่อนที่มีผลกระทบ และยังที่มีการขยายตัวของสังคมจากท้องถิ่นและห่วงค่าการประสบภัย บางขนาด บางกลุ่มผู้บริโภคโลกที่มีความต้องการบริโภคแน่นอนที่มีคุณภาพดีมีไข่มันแสกน เพื่อนำไปประกอบอาหารประเภทเดียวกัน หรือเนื่องจากจะร้านที่มีรายได้สูงอย่างนั้นแล้ว จะได้คอมเมิร์ซไก่จังหวัดชิงไก่ มีจานโบกผ้าจิ้น ผ้าเหลืองเมื่อต้นของข้าวสูงถึงจีนมากาๆกระทิ่งทรัพย์สินที่ถูกกันไม่ได้สำหรับผู้ใหญ่ที่ยากของโคที่เข้าร้านแสกนทำไม่ขาดตลาดที่สุดบริโภค ซึ่งจะเป็นกลุ่มที่จะจ้างหางานอยู่ในตลาดทิ่วไปนั้น อาจไม่ได้ผ่านกระบวนการผลิตระดับที่เวลานานเป็นเวลาตามแล้ว ณ จิ้นยากที่หน้าร้านหรือเด็กลิ่ง ไม่สามารถป้องกันการเป็นมือของจีออกได้ หากมีการตลาดแต่งให้ได้จริงส่วนตามคุณภาพของเมื่อความต้องการของตลาดปรับปรุงวิธีการจัดหาไม่ใหม่ ที่เนื่องกระบวนการผลิตที่สะอาด ให้ความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และรูปแบบการบริการดีที่มีคุณภาพ การจัดหาเนื้อสัตว์ที่มีมากกว่าเป้าหมายการบริโภคโลก ยอมเพื่อโอกาสในการจัดซื้อได้การศึกษาที่มีการตรวจสอบแนวโน้มความต้องการบริโภคโลกที่มีคุณภาพดี และเปลี่ยนแปลงตลาดระดับที่จีอย่างใหม่ เพื่อการได้ให้กับเครื่องจักรและกระแสที่จะมีการผลิตเข้ามาในตลาดนี้ รวมถึงผู้บริโภคที่จะรวมเป็นตัวอย่างของเนื้อสัตว์ได้ตามความต้องการอย่างปลอดภัยในอนาคต เพื่อให้รู้สึกปลอดภัยจากอาหารที่มีการบริโภคโลกที่มีคุณภาพดีและยั่งยืน

อย่างไรก็ตามประเทศไทยยังคงประสบปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาดุลยภาพกรมโค เมื่อในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านผลิต การเปลี่ยนลายในฟาร์มจึงต้องการผลิตและหลังจากการรวมที่แบบของการบริโภคโลกที่มีความต้องการและพัฒนาดุลยภาพกรมโค เมื่อนี้ซึ่งอาจจับคู่ได้ดังต่อไปนี้เรียง (ภาพที่ 1)
ภาพที่ 1 ปัญหาการพัฒนาสุขภาพคนไทยในปัจจุบัน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย
1. การศึกษารถดับเพลิงในจังหวัดที่มีปัญหา
2. การศึกษาความคืบหน้าในนักเรียนที่มีปัญหา
3. การศึกษาระบบการจัดการในนักเรียนที่มีปัญหา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
1. ปรับปรุงการพัฒนาสุขภาพในนักเรียน
2. ลดความรุนแรงในนักเรียนที่มีปัญหา
3. เป็นข้อมูลที่จำเป็นในการประกอบการพัฒนาสุขภาพภายในต่อไป
การตรวจสอบ

1. สถานการณ์ปริมาณโควิดในประเทศไทย

1.1 สถานการณ์ปริมาณโควิดในประเทศและพื้นที่เขตพุทธศักราช

จากรายงานประจำปี 2554 ของกรมวิทยาศาสตร์ พบว่า จำนวนผู้ป่วยโควิดที่มีการเสียชีวิตที่สูงสุด ตั้งแต่ปี 2564 จนถึงปี 2566 (กรมวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ ศึกษา กรมวิทยาศาสตร์ สุขภาพ อุบุรชนาภัย ยกระดับ ชัยภูมิ ธนาคารแห่งประเทศไทย) มีปริมาณโควิดทั้งหมดมากกว่า 2,190,899 ตัว (30.67%) แบ่งเป็นไทย 2,087,283 ตัว โควิด 103,616 ตัว แรงงาน 4 ตัว ที่เขต 4 (หน่วยพักษาบ้าน ของท่าน อุบุรชนาภัย ชะงราษฎร์ และ หน่วยงาน ธนาคาร ธุรกิจสหกรณ์ กระทรวง บุคคล) มีปริมาณโควิดทั้งหมด 1,248,826 ตัว (17.48%) แบ่งเป็นไทย 1,220,500 ตัว โควิด 28,326 ตัว

ข้อมูลดังกล่าวใช้จัดอยู่ในพื้นที่เขตพุทธศักราช 6 เขตภูมิศาสตร์ที่มีปริมาณโควิดสูงที่สุด ได้แก่ เขตที่ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 ของพื้นที่เขตพุทธศักราช โดยมีปริมาณโควิดทั้งหมด 702,383 ตัว (9.83%) แบ่งเป็นไทย 536,376 ตัว โควิด 108,735 ตัว โควิด 53,273ตัว และโควิด 3,996 ตัว ตามลำดับ

ภาพที่ 2 แสดงปริมาณแบ่งชั้นตัวรวมทั้งหมดและเขตพุทธศักราชภายในประเทศไทยปี 2555
ตารางที่ 1 แสดงปริมาณโลประมาณต่าง ๆ ภายในแต่ละพื้นที่เขตปุรุสระ ปี 2554

<table>
<thead>
<tr>
<th>เขตปุรุสระ</th>
<th>โคหนี</th>
<th>โคหนีและโคกลิ่ม</th>
<th>โคจู</th>
<th>รวมจักรงาน</th>
<th>โคหม</th>
<th>ปริมาณรวมจักรงาน</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>จำนวน (ตัว)</td>
<td>%</td>
<td>จำนวน (ตัว)</td>
<td>%</td>
<td>จำนวน (ตัว)</td>
<td>%</td>
</tr>
<tr>
<td>เขต 1</td>
<td>207,393</td>
<td>4.46</td>
<td>195,574</td>
<td>10.69</td>
<td>16,723</td>
<td>16.18</td>
</tr>
<tr>
<td>เขต 2</td>
<td>128,258</td>
<td>2.76</td>
<td>60,954</td>
<td>3.33</td>
<td>2,451</td>
<td>2.37</td>
</tr>
<tr>
<td>เขต 3</td>
<td>1,599,677</td>
<td>34.40</td>
<td>479,724</td>
<td>26.21</td>
<td>7,882</td>
<td>7.63</td>
</tr>
<tr>
<td>เขต 4</td>
<td>791,811</td>
<td>17.03</td>
<td>420,758</td>
<td>22.99</td>
<td>7,931</td>
<td>7.68</td>
</tr>
<tr>
<td>เขต 6</td>
<td>369,910</td>
<td>7.96</td>
<td>184,090</td>
<td>10.06</td>
<td>7,133</td>
<td>6.90</td>
</tr>
<tr>
<td>เขต 7</td>
<td>388,447</td>
<td>8.35</td>
<td>278,928</td>
<td>15.24</td>
<td>51,647</td>
<td>49.98</td>
</tr>
<tr>
<td>เขต 8</td>
<td>220,170</td>
<td>4.74</td>
<td>61,305</td>
<td>3.35</td>
<td>3,711</td>
<td>3.59</td>
</tr>
<tr>
<td>เขต 9</td>
<td>407,611</td>
<td>8.77</td>
<td>40,050</td>
<td>2.19</td>
<td>1,858</td>
<td>1.80</td>
</tr>
<tr>
<td>รวม</td>
<td>4,649,656</td>
<td>100</td>
<td>1,830,118</td>
<td>100</td>
<td>103,332</td>
<td>100</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา : ตั้งแปลงออก ศูนย์สารสนเทศ กรมปุรุสระ (2554)
1.2 สถานการณ์การพิพากษาในพื้นที่เขตปุริส万欧元

จังหวัดที่มีการพิพากษาได้มากที่สุดคือ จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีการพิพากษารวม 209,815 ตัว (2.94%) ประกอบด้วยพื้นที่เมือง 154,459 ตัว โคพันธุ์และโคถูกพิพากษา 22,096 ตัว โคพันธุ์ 1,691 ตัว โดยโคพันธุ์ 31,569 ตัว รองลงมาคือจังหวัดที่ 3 ราชบุรี 140,614 ตัว (1.97%), เขื่อนเจ้า 76,668 ตัว (1.07%), นครปฐม 64,595 ตัว (0.90%), สำนักงานพิพากษา 62,836 ตัว (0.88%), ปราจีนบุรี 62,719 ตัว (0.88%), แม่น้ำผึ้ง 50,482 ตัว (0.71%) และสี่แยก 34,654 ตัว (0.49%) ตามลำดับ ดังภาพที่ 3 และตารางที่ 2

![Graph showing judicial statistics in different provinces.](image-url)

ภาพที่ 3 เปรียบเทียบการพิพากษาโดยแยกตามจำนวนกันในพื้นที่เขตปุริส万欧元 5

1.3 สถานการณ์การพิพากษาในจังหวัดเชียงใหม่

จากข้อมูลการสำรวจการพิพากษาโดยแยกตามจำนวนกันในแต่ละอำเภอของจังหวัดเชียงใหม่ 5 อำเภอแรกที่มีการพิพากษาได้มากที่สุด ได้แก่ อัยการสูงสุด 29,460 ตัว อัยการสูงสุดที่ 2 20,222 ตัว อัยการสูงสุดที่ 3 15,221 ตัว อัยการสูงสุดที่ 4 14,791 ตัว และอัยการสูงสุดที่ 5 12,763 ตัว ตามลำดับ

สำนักรายงานพิจารณาการพิพากษาในจังหวัดเชียงใหม่ 5 อำเภอแรก ได้แก่ อัยการสูงสุดที่ 2 2,651 ผู้ต้องขัง อัยการสูงสุดที่ 3 2,575 ผู้ต้องขัง อัยการสูงสุดที่ 4 1,990 ผู้ต้องขัง อัยการสูงสุดที่ 5 1,086 ผู้ต้องขัง อัยการสูงสุดที่ 6 999 ผู้ต้องขังตามลำดับ

หากแบ่งตามประเภทของโทษว่า อัยการสูงสุดในจังหวัดเชียงใหม่เมืองที่สุด ได้แก่ อัยการสูงสุดที่ 2 28,826 ตัว รองลงมาคือ อัยการสูงสุดที่ 3 19,417 ตัว และอัยการสูงสุดที่ 4 14,601 ตัว.
ตามลำดับ อำเภอที่มีปริมาณการเดิ่งโคพันธุ์และโคกูณสะสมมากที่สุด ได้แก่ อำเภอโคกสะอาด 3,104 ตัว รองลงมาคือ อำเภอเมริม 1,681 ตัว และอำเภอหัวรุ้ง 1,672 ตัว ตามลำดับ อำเภอที่มีปริมาณการเดิ่งโคชูบากที่สุด ได้แก่ อำเภอโคกสะอาด 545 ตัว อำเภอเมริม 226 ตัว และอำเภอเชียงคำ 209 ตัว ตามลำดับ และอำเภอที่มีปริมาณการเดิ่งโคหนุมากที่สุด ได้แก่ อำเภอเมริม 8,368 ตัว รองลงมาระน้อย อำเภอไชยปราการ 7,247 ตัว และอำเภอหัวรุ้ง 4,735 ตัว (ตารางที่ 3)

จากข้อมูลการเปลี่ยนแปลงของปริมาณโคและจำนวนเกษตรกรที่เสี่ยงในจังหวัดเชียงใหม่ในระหว่างปี 2553-2554 พบว่า โคในปริมาณเพิ่มขึ้น 10.10% นั่นคือเกษตรกรผู้เลี้ยงเพิ่มขึ้น 7.92% ส่งผลให้มีโคตัวแรกเกิดเพิ่มขึ้น 2.03% ส่วนกลุ่มโคเนื้อที่มีปริมาณเพิ่มขึ้น 16.64% มีเกษตรกรผู้เลี้ยงเพิ่มขึ้น 14.79% และมีโคตัวแรกเกิดเพิ่มขึ้น 1.61% ตั้งแต่ตารางที่ 4
ตารางที่ 2 แสดงปริมาณโลหะบางชนิดในพื้นที่เขตพื้นที่ 2554

<table>
<thead>
<tr>
<th>ชั้นฟ้าดิน</th>
<th>โลหะหน้าผืน</th>
<th>โลหะหน้าผืนและโลหะผสม</th>
<th>โลหะผืน</th>
<th>รวมทั้งหมด</th>
<th>ไส้ยาสูบ</th>
<th>ปริมาณรวมทั้งหมด</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>จำนวน (ตัว)</td>
<td>%</td>
<td>จำนวน (ตัว)</td>
<td>%</td>
<td>จำนวน (ตัว)</td>
<td>%</td>
<td>จำนวน (ตัว)</td>
</tr>
<tr>
<td>เซ็นทรอนิกส์</td>
<td>154,459</td>
<td>3.32</td>
<td>22,096</td>
<td>1.21</td>
<td>1,691</td>
<td>1.64</td>
</tr>
<tr>
<td>แอสตรอน</td>
<td>38,114</td>
<td>0.82</td>
<td>8,348</td>
<td>0.46</td>
<td>195</td>
<td>0.19</td>
</tr>
<tr>
<td>ดาบแรก</td>
<td>110,642</td>
<td>2.38</td>
<td>28,365</td>
<td>1.55</td>
<td>814</td>
<td>0.79</td>
</tr>
<tr>
<td>แอร์</td>
<td>19,990</td>
<td>0.43</td>
<td>14,901</td>
<td>0.77</td>
<td>271</td>
<td>0.26</td>
</tr>
<tr>
<td>บาร์บาร์</td>
<td>55,672</td>
<td>1.20</td>
<td>8,577</td>
<td>0.47</td>
<td>235</td>
<td>0.23</td>
</tr>
<tr>
<td>หย่อมยนต์</td>
<td>49,759</td>
<td>1.07</td>
<td>12,700</td>
<td>0.69</td>
<td>221</td>
<td>0.21</td>
</tr>
<tr>
<td>เซิร์ฟซิซ</td>
<td>58,756</td>
<td>1.26</td>
<td>13,326</td>
<td>0.73</td>
<td>397</td>
<td>0.38</td>
</tr>
<tr>
<td>มาส์ชิวแทน</td>
<td>48,987</td>
<td>1.05</td>
<td>1,322</td>
<td>0.07</td>
<td>172</td>
<td>0.17</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา: คัดแปลงจาก ศูนย์สารสนเทศ กรมป่าไม้ (2554)
ตารางที่ 3 แสดงจำนวนโคและจำนวนเกษตรกรที่เลี้ยงเป็นรายอำเภอของจังหวัดชัยภูมิ ปี 2554

<table>
<thead>
<tr>
<th>เขตย่อยเมือง</th>
<th>โคพื้นเมือง</th>
<th>โคพื้นเมืองและโคลูกผสม</th>
<th>โคขุน</th>
<th>รวมทั้งหมด</th>
<th>ปริมาณรวมทั้งหมด</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>จำนวน (คัว)</td>
<td>คุณภาพ (ร้อยตัว)</td>
<td>จำนวน (คัว)</td>
<td>คุณภาพ (ร้อยตัว)</td>
<td>จำนวน (คัว)</td>
</tr>
<tr>
<td>เมืองเจ้าพระยา</td>
<td>148</td>
<td>37</td>
<td>325</td>
<td>38</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>ซอมทอง</td>
<td>5,950</td>
<td>597</td>
<td>169</td>
<td>10</td>
<td>12</td>
</tr>
<tr>
<td>แม่ทะ</td>
<td>20,983</td>
<td>2,782</td>
<td>861</td>
<td>167</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>เชียงดาว</td>
<td>4,544</td>
<td>465</td>
<td>944</td>
<td>120</td>
<td>209</td>
</tr>
<tr>
<td>คงสะพัด</td>
<td>1,923</td>
<td>380</td>
<td>3,393</td>
<td>676</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>แม่แสง</td>
<td>5,094</td>
<td>644</td>
<td>875</td>
<td>145</td>
<td>62</td>
</tr>
<tr>
<td>แม่ริม</td>
<td>1,496</td>
<td>168</td>
<td>1,681</td>
<td>196</td>
<td>144</td>
</tr>
<tr>
<td>สะเมิง</td>
<td>6,817</td>
<td>702</td>
<td>171</td>
<td>30</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>กลาง</td>
<td>1,033</td>
<td>138</td>
<td>636</td>
<td>85</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td>แม่ยะ</td>
<td>5,493</td>
<td>515</td>
<td>1,342</td>
<td>183</td>
<td>312</td>
</tr>
<tr>
<td>พราว</td>
<td>1,284</td>
<td>167</td>
<td>1,695</td>
<td>354</td>
<td>17</td>
</tr>
<tr>
<td>สันปะอง</td>
<td>2,297</td>
<td>638</td>
<td>1,306</td>
<td>437</td>
<td>41</td>
</tr>
<tr>
<td>เทศบาล</td>
<td>โคกพันธุ์</td>
<td>โคกพันธุ์และโคกบกบก</td>
<td>โคกจูบ</td>
<td>รวมทั้งหมด</td>
<td>โคกพันธุ์</td>
</tr>
<tr>
<td>----------</td>
<td>----------</td>
<td>----------------</td>
<td>----------</td>
<td>------------</td>
<td>----------</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>จำนวน</td>
<td>รายร้อย</td>
<td>จำนวน</td>
<td>รายร้อย</td>
<td>จำนวน</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>ชัยา</td>
<td>3,012</td>
<td>629</td>
<td>1,445</td>
<td>317</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>ชัยา</td>
<td>2,739</td>
<td>550</td>
<td>1,784</td>
<td>301</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>ประจวบ</td>
<td>1,346</td>
<td>275</td>
<td>1,630</td>
<td>359</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>โพธิ์</td>
<td>15,064</td>
<td>832</td>
<td>80</td>
<td>12</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>ค้อค้า</td>
<td>17,721</td>
<td>790</td>
<td>620</td>
<td>39</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>อุทัย</td>
<td>42,165</td>
<td>3587</td>
<td>796</td>
<td>83</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>ปราจีน</td>
<td>228</td>
<td>58</td>
<td>150</td>
<td>31</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>สมุทรสงคราม</td>
<td>3,256</td>
<td>202</td>
<td>195</td>
<td>16</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>ปราจีนบุรี</td>
<td>677</td>
<td>74</td>
<td>173</td>
<td>31</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>ปราจีนบุรี</td>
<td>4,453</td>
<td>827</td>
<td>88</td>
<td>23</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>ปราจีนบุรี</td>
<td>4,915</td>
<td>481</td>
<td>1,610</td>
<td>156</td>
</tr>
<tr>
<td>อำเภอ</td>
<td>ปราจีนบุรี</td>
<td>1,831</td>
<td>393</td>
<td>118</td>
<td>14</td>
</tr>
<tr>
<td>รวม</td>
<td>154,459</td>
<td>15,913</td>
<td>22,096</td>
<td>3,823</td>
<td>1,691</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา: ติดตามจาก ศูนย์สารสนเทศ กรมป่าต้นน้ำ (2554)
ตารางที่ 4 แสดงการเปลี่ยนแปลงของจำนวนโคนม โดยเนื้อและเกณฑ์ผู้เสื้อช่างวัดชีวิตโคนม ระหว่างปี 2553-2554

<table>
<thead>
<tr>
<th>ชื่อหมู่</th>
<th>โคนม</th>
<th>ปี 2553</th>
<th>ปี 2554</th>
<th>จำนวน</th>
<th>% (พืมรัด)</th>
<th>โคนม</th>
<th>ปี 2553</th>
<th>ปี 2554</th>
<th>จำนวน</th>
<th>% (พืมรัด)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>จำนวนโคน (ตัว)</td>
<td>28,672</td>
<td>31,569</td>
<td>2.897</td>
<td>10.10</td>
<td>152,820</td>
<td>178,246</td>
<td>25.426</td>
<td>16.64</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เกณฑ์กร (ครั้ง/เดือน)</td>
<td>1,061</td>
<td>1,145</td>
<td>84</td>
<td>7.92</td>
<td>16,711</td>
<td>19,183</td>
<td>2,472</td>
<td>14.79</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>อัตราการเปลี่ยน (องค์ครั้ง/เดือน)</td>
<td>27.0</td>
<td>27.6</td>
<td>0.5</td>
<td>2.03</td>
<td>9.14</td>
<td>9.29</td>
<td>0.15</td>
<td>1.61</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

หมายเหตุ: ติดแปลงจาก ศูนย์สุขภาพแห่งชาติ กรมปศุสัตว์ (2554)
1.4 สถานการณ์ดื่มสุราในกลุ่มวัยเด็กที่มีปัญหาสุขภาพจิต

ศิริพรและคณะ (2554) ตีกาเนื่องจากนั่นมีแนวโน้มมีข้อยกค่าที่สูงขึ้นตามการขยายตัวของ

เศรษฐกิจสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากเศรษฐกิจการท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีนักท่องเที่ยวที่มาจากต่างประเทศ ซึ่งมีการขยายตัวอย่างมากในที่เที่ยว และเข้ามาในประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่เป็นอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่มีนโยบายให้กู้คืนสุขภาพดีขึ้นต้องการที่จะทำงานอย่างดีในตลาดระดับกลาง

และระดับล่างแนวโน้มการบริโภคในตลาดระดับต่าง ๆ ที่มาจากต่างประเทศในเชียงใหม่ ไม่ต่างจากที่ 3 ระดับ มากกว่า 3 แห่งที่ส่วนใหญ่คือแหล่งที่มาจาก COOKIE และจังหวัดต้นที่อยู่ในตลาดระดับกลาง มีการควบคุมการเข้ามาด้านการเข้ามาอย่างดีผ่านทันท่วงที โดยจุดคุณภาพที่จะเข้าสู่ประเทศไทยมีความรู้สึกของบริการ และแต่ละที่ที่คือการเข้ามาก่อน จุดจาก 2 ช่องทางการเดินทางออกสู่ประเทศไทยมีการลดลงได้มาก เพราะที่กินเสื้อผ้าที่มีการควบคุมได้มากขึ้น

ปริมาณไวน์ที่เข้าสู่ตลาดเชียงใหม่ พบว่าตลาดนั่นสูงสุดคือไวน์ 4 แห่งที่

สำนักงานการกระจายไวน์เข้าสู่ประเทศไทยนั่นมากต่อชั่วโมงละสูงสุดในระดับต่าง ๆ ในอายุต่ำกว่า 9 อาแปล เล็ก 1,289 ตัวต่อสัปดาห์ และมีปริมาณการค้าเพิ่มขึ้นในช่วงเวลาที่มีจังหวัด

เชียงใหม่ เล็ก 990 ตัวต่อสัปดาห์ ที่นั่นไวน์ที่บริหารเชิงอรรถมีที่นี้เป็นที่น่าสนใจ

(คุณภาพ) ไวน์เมือง และไวน์เส้นตรง ซึ่งมีแหล่งที่มาจากต่างประเทศกู้สุขภาพจิตไวน์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ร้อยละ 62.76 จังหวัดโป่งตีนฟ้า เล็กที่สุด ซึ่งน้ำ ไวน์ทาง ไวน์ใน ช่วงเวลาที่ผ่านไป (โดยเฉพาะ ไวน์เมือง) เป็นดังนี้

ตลาดนั้นสูงสุดในเขตการกระจายไวน์เข้าสู่ประเทศไทย เล็ก 990 ตัวต่อสัปดาห์ และมีปริมาณการค้าเพิ่มขึ้นในช่วงเวลาที่มีจังหวัด

เชียงใหม่ เล็ก 990 ตัวต่อสัปดาห์ ที่นั่นไวน์ที่บริหารเชิงอรรถมีที่นี้เป็นที่น่าสนใจ

(คุณภาพ) ไวน์เมือง และไวน์เส้นตรง ซึ่งมีแหล่งที่มาจากต่างประเทศกู้สุขภาพจิตไวน์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ร้อยละ 62.76 จังหวัดโป่งตีนฟ้า เล็กที่สุด ซึ่งน้ำ ไวน์ทาง ไวน์ใน ช่วงเวลาที่ผ่านไป (โดยเฉพาะ ไวน์เมือง) เป็นดังนี้

1. ตลาดนั่นสูงสุดที่สีแดง เป็นไวน์แดงที่มีปริมาณไวน์ที่สูงสุดเป็น 556 ตัว

2. ตลาดนั่นสูงสุดที่สีแดง เป็นไวน์แดงที่มีปริมาณไวน์ที่สูงสุดเป็น 365 ตัว
3. ตลาดนัดศรีสุรเมธา วันเสาร์ที่ 5 ของเดือน พิเศษ ประจำปี 4 นักสุขภาพ (นักสุขภาพสมัครพืนเพื่อนบ้าน) 28 ตัว โคพี่แม่ดัง 22 ตัว และโคพี่แม่พันธุ์ 5 ตัว

4. ตลาดนัดศรีสุรเมธา วันเสาร์ที่ 5 ของเดือน พิเศษ ประจำปี 4 นักสุขภาพ (นักสุขภาพสมัครพืนเพื่อนบ้าน) 9 ตัว และโคพี่แม่พันธุ์ 5 ตัว

ภาพที่ 4 แสดงภาพตลาดนัดโคกระบือในจังหวัดเชียงใหม่

ที่มา: ศิริพรและคณะ(2554)

ตลาดนัดศรีสุรเมธาประจำวันอังคารซึ่งเป็นแหล่งรวบรวมโคกระบือจากวิถีควบคุมโรค ปรากฏว่ามีจำนวนที่สูงพอสมควรโคกระบือไปสู่ตลาดระดับกลางและระดับที่สูง ปริมาณการแลกซื้อันเนื่องในตลาดแต้มขวัญเป็นที่นิยมที่สุดในตลาด
นักศึกษาที่มี 4 เงื่อน แบ่งเป็น โลกนิยม (ชื่อเล่นสมบัติที่มาก่อนกับที่น้ำ) ร้อยละ 57.88 โลกนิยมบางจังหวัด ประมาณ 36.77 และโคนมสัตว์ที่ร้อยละ 5.35 ว่า โลกนิยมจะต้องทำงานเพื่อกำหนดและ
นักศึกษาเป็นเงื่อน โดยสุ่มจากที่ท้องถิ่นบางส่วนแสดงการมีเพื่อเจาะหรือนิยมค่อย

ตารางที่ 5 แสดงสัมประสิทธิ์ของจังหวัดложенияโลกนิยม (ร้อยละ) และประเภทของโลกนิยมที่จ้างพนักงานคลาส

<table>
<thead>
<tr>
<th>รายการ</th>
<th>ทุ่งทับ</th>
<th>แม่ท้อ</th>
<th>ปากท่ำ</th>
<th>แม่ท่ำ</th>
<th>รวม</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>จำนวนโลกนิยม</td>
<td>56.16</td>
<td>36.87</td>
<td>5.56</td>
<td>1.41</td>
<td>100.00</td>
</tr>
<tr>
<td>ประเภทโลกนิยม</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>โดยนิยมทั่ว</td>
<td>32.73</td>
<td>21.41</td>
<td>2.83</td>
<td>0.91</td>
<td>57.88</td>
</tr>
<tr>
<td>โดยพื้นที่</td>
<td>21.11</td>
<td>12.93</td>
<td>2.22</td>
<td>0.51</td>
<td>36.77</td>
</tr>
<tr>
<td>โดยบุคคลที่</td>
<td>2.32</td>
<td>2.53</td>
<td>0.51</td>
<td>0.00</td>
<td>5.35</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา: ศักดิ์ภาพจากศิริพรและคณะ(2554)

ผู้เข้าโลกนิยมไม่ค่อยคลาสบุคคลมีสโนว์ 4 กลุ่มที่สำคัญ

- ผู้ประกอบการโรงเรียน (ทั้งในจังหวัดเชียงใหม่และต่างจังหวัด) โดยประมาณการโลกนิยมที่
 จะเข้ากลุ่มส่วน ประมาณ 793 ตัวต่อปี ปรากฏว่ามีการจ่ายและจ้างและในจังหวัดเชียงใหม่ และ
 ค่าจ้างส่วนที่สูงสุดที่ 22.32 และ น.ท.ส. (จ้างตามแบบที่จ้างจังหวัดเชียงใหม่ เฉลี่ย 484
 ต่อต่อปี) เป็นต้น นอกจากนี้ ศูนย์บริการจากส่วนที่ 4-6 จะเห็นว่าปริมาณการจ่ายและ
 จ้างและโดยเนื้อในจังหวัดเชียงใหม่ มีประมาณ 72-79 ตัวต่อวัน หรือประมาณ 504-553 ตัวต่อ
 ปี ซึ่งปริมาณดังกล่าวสูงกว่าปริมาณการจ้างจากคลาสวนบุคคลสั่งที่ 4 เงื่อน ทั้งนี้ อาจ
 ไม่ไปได้ถ้า ผู้เข้าโลกนิยมจะมีการซื้อโลกนิยมจากเกษตรกรในพื้นที่ดังนี้

- ฟังคำสั่งกล่าว เป็นกลุ่มของผู้เข้าโลกนิยมในการซื้อโลกเพื่อเก็บไว้ โดยนิยมไป
 จ่ายน้ำที่ในคลาสบุคคลสั่งที่สูงสุด ในจังหวัด รวมทั้งจ้างสวนให้ใช้แรงไม่ที่จ้างแท้และจ้างใน
 ต่างจังหวัดที่มีกลุ่มส่วนต่อปี ที่มีอัตราส่วนต่อปี ที่จ้างไว้ไปจ้างถ้าไม่จ้างต่อปี ใกล้เคียงประมาณ 95 ตัวต่อปี

- สถานการณ์ในที่นี้ ที่มีวิถีการประกอบการซื้อโลกเพื่อให้ใช้ในภาคเกษตรรวมทั้งสิ้น
 ๆ โลกนิยมไปเลือกจุดต่อไปโดยมากจะเป็นโลกนิยมและโดยเรือนิยมการซื้อจากประมาณ 102
 ตัวต่อปี

- ผู้ประกอบการเข้ากลุ่มโลกนิยม เป็นผู้เข้าที่หางานให้ทำจริงแท้และต้องไม่ผ่าน
 ผู้ประกอบการโรงเรียนปริมาณการรับซื้อแล้ว 71 ตัวต่อปี
แหล่ง informatiที่นำาจำานวนในตลาดนัดพฤติสังเกตุ้ง้วัติที่ 4 แห่ง ประกาศคณะกรรมการผู้อื่นของคนใน
จังหวัดเชียงใหม่มีที่สุด (ร้อยละ 62.76) รองลงมาคือ ลำพูน (ร้อยละ 13.10) ส่าัง (ร้อยละ 8.97)
เชียงราย (ร้อยละ 8.28) และจังหวัดอื่น ๆ (ร้อยละ 6.90) (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละแหล่งที่มาของเพื่อนที่นำาจำานวนในตลาดนัดพฤติสังเกตุ้ง้วัติที่

<table>
<thead>
<tr>
<th>แหล่งที่มาของคือกัน</th>
<th>จำนวน</th>
<th>ร้อยละ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>เกษตรกรผู้ส่งออกคือกัน</td>
<td>91</td>
<td>62.76</td>
</tr>
<tr>
<td>เกษตรกรผู้ส่งออกคือกันต่างจังหวัด</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ลำพูน</td>
<td>19</td>
<td>13.10</td>
</tr>
<tr>
<td>ลำปาง</td>
<td>13</td>
<td>8.97</td>
</tr>
<tr>
<td>เชียงราย</td>
<td>12</td>
<td>8.28</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่น ๆ เช่น โคนไทยเข้าจากภาคเหนือเป็นคุณ</td>
<td>10</td>
<td>6.90</td>
</tr>
<tr>
<td>รวม</td>
<td>145</td>
<td>100.00</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา: ศิริพรและคณะ (2554)

นอกจากจำานวนไก่ที่นำาจากตลาดนัดพฤติสังเกตุ้ง้วัติที่จะนำาสู่โรงจำานวน ๆ แล้ว ไก่ใน
ดุษฎีบัติที่มีกำาตรเสี่ยงของเกษตรกรมีค่ำค่าของบริษัทเอกชน (บริษัท นอร์ทเทอร์น ฟาร์ม
1996 จำกัด) ที่เป็นเกษตรกรจำานวนเสี่ยงเพิ่มขึ้นในระดับสูง ผลิตไก่เนื้อกำาเริบของบริษัท 8-10 ตัว
ค่ำวัน ซึ่งกลุ่มกันในเนื้อกำาเริบได้มีกำาตรเสี่ยงในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดอื่น ๆ ใน
ภาคเหนือ

สำหรับการนำาและจำานวนไก่ในเขตจำานวนออกของจังหวัด (นอกเหนือจำกการ
เก็บจดูบุญ 9 อันดับของการศึกษารัฐมนณี) จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการค้าไก่ในตลาดนัด
ปุ่งก้าว พบว่า ไก่ที่ใช้เพื่อการนำาจำานวนเพิ่มขึ้นในตลาดท้องถิ่นมีจำนวนไม่มากนัก และ
มักจะนำาจากไก่ที่มีค่าดีกว่าเก็บก่อนเป็นส่วนใหญ่ ดังนั้นผลการณ์จำานวนไก่ใน 9 อันดับ
ของจังหวัดเชียงใหม่จะมีกำาตรผลิตประมาณ 72-79 ตัวต่ำวัน ซึ่งเป็นแหล่งไก่ที่มีคุณสำาคัญ
ต่อกุ้งทดแทนเนื้อไก่ที่จะออกสู่ตลาดในตลาดระดับกลางและกำาลัง ต่อไป

1.5 โรงจำากัด bolaในเพื่อที่จังหวัดเชียงใหม่

โรงจำาในสกัดของเกษตรกลุ่มบก/
จากเนื้อไก่ตามที่ได้รับจำกผมที่ทำาไก่
จากเนื้อไก่ตามที่ได้รับจำกผมที่ทำาไก่
ซึ่งจะนำาไก่จากแหล่งที่
ให้จำากัดน้ำไก่ที่ไม่ได้มีมาตรฐาน ไม่ได้การ
จัดการด้านสุขภาพโดยเริ่มต้นเพื่อป้องกันโรคจากพื้นที่ต้องให้กับโรงพยาบาล ไม่มีการตรวจสุขภาพที่ไม่จำเป็นไปในโรงพยาบาล ไม่มีการตรวจสุขภาพคนงาน และการจัดการอื่นๆ ในโรงพยาบาล การจัดการและช่วยเหลือจะกระทำที่พื้นที่ โดยใช้หน่วยป้องกันช่วงประกอบอื่นๆ ของชาติ เพื่อไม่ให้ขาดสุขภาพดีโดยตรง

โรงพยาบาลจังหวัดเชียงใหม่มีระบบการดำเนินงานและช่วยเหลือผู้ป่วยที่สามารถเปลี่ยนถ่ายได้เป็น 2 ระบบคือ ระบบการดำเนินงานทางยาและระบบการดำเนินงานทางการแพทย์ จากการสร้างข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประสบการณ์ในโรงพยาบาลจังหวัดเชียงใหม่ ทั้งในเขตพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 72 ราย มีรายละเอียดดังตารางที่ 7

ปริมาณการดำเนินการและในแต่ละพื้นที่สามารถแยกอัตราการเรียน สถานที่ที่ใช้ในการประกอบการ (โรงพยาบาล) ได้ตามรายละเอียดดังนี้

การนำแบบของการดูแลผู้ป่วย

ระบบการรักษาและช่วยเหลือผู้ป่วยขาดความตกลงหายใจ ผู้ป่วยการก่อการแก้ไขในระบบการดำเนินงานและช่วยเหลือผู้ป่วย โดยเริ่มต้นเรื่องโรคหลอดบนถึงที่จะต้องการจะทำได้ แต่กำğa

(โค้วละ 12 บาท) สำหรับการเรียนรู้วิธีการป้องกัน (ยาจดหมาย) จากแพทย์ในพื้นที่ พร้อมชี้แจงการรักษา

(โค้วละ 3 บาท) ตาม พ.ร.บ. ควบคุมการเข้าถึงยาและยาที่มีโทษสูงสุด ที่พบใน 2555 แล้วมีโค้วที่จะสามารถ

บริการยาในพื้นที่จังหวัด และตัวแทนหรือผู้ป่วยรับยาไปโรงพยาบาล ให้ค่าสุทธิทั้งหมด ไข่ร่างกายต้องการได้ในร่างกาย

การตรวจสอบและอนุมัติให้กับสถานที่ที่เรียนรู้วิธีการรักษาตามที่ต้องการจะทำได้ สำหรับ

การกินน้ำมันเตาไม้ พบการกินน้ำมันเตาไม้ 4 สาย ประกอบด้วย หนึ่งชั้นจากข้างด้านซ้ายของตัวโค หนึ่งชั้นข้าง

ข้างหน้าของตัวโค หนึ่งชั้นข้างขวาของตัวโค และข้างหลังซ้ายของตัวโค โดยผู้ที่จะสิ้นสุดที่ตระกูลที่

จัดจ้างหมู่วันยื้อยุ้งในอันดับ และจ้างวิทยาศาสตร์ โดยสถานที่ที่มีแบบของการดูแลผู้ป่วย ครอบคลุม โรงพยาบาล

ของส่วนราชการ โรงพยาบาลที่เกี่ยวข้องให้ดำเนินการในสถานที่ของตนเอง และผู้ผ่านการ

บ้าน ซึ่งสามารถแยกประเภททักษะโรงพยาบาลที่ใช้ดำเนินการได้ 3 กลุ่ม คือ

- โรงพยาบาลสุขภาพ/สุขาภิบาล เป็นโรงพยาบาลที่มีการบริการในพื้นที่หลักเป็น

เจ้าของและให้ดูแลต่าง หรือผู้ที่มีโรคหรือยาต้องการไม่ได้มาที่โรงพยาบาล ซึ่งโรงพยาบาล

ประเภทนี้จะมีการจัดทั้งสูตรโรค และระดับโรค โดยใน 9 อำเภอที่พัฒนา จังหวัดเชียงใหม่มีโรงพยาบาล

สุขาภิบาล 13 แห่ง และมีปริมาณการนำไวยาวยา 13 ตัว (ของยาต่างๆ)

- โรงพยาบาลจังหวัด เชียงใหม่ โรงพยาบาลที่มีการดำเนินการก่อสร้างโดยบริษัทเอกชนมี

เพียงแห่งเดียวคือ โรงพยาบาลจังหวัด เชียงใหม่ (1996) ตั้งอยู่ที่เขตที่ 130 หมู่ 1
คำสำคัญ: อาหาร, 游戏角色, จัดการสุขอนามัย, เป็นโรคภัยที่มีเครื่องมือ, อุบัติภัยที่สำคัญ, ชั้นส่วน, เนื้อ, ไอจี, นิสิต, อาหารปลอดภัย (food safety) บริบาล, นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จัดเก็บ
ให้บริการสุขอนามัย ได้จัดสรรต่างๆ การเจรจาค่า ตั้งแต่ 500 – 800 บาท (ประกอบด้วย ค่าอาหาร และค่าธรรมเนียมต่างๆ) ไม่มีว่าค่าอาหารที่บ้าน (คิดละ 25 บาท) นั้นจะรวมถึงข้อมูลไม่มีผู้ประกอบการต่อเนื่องใช้บริการสุขอนามัย

สิทธิ์รัฐจังหวัดที่บี่วิทยา ด้านการดำเนินงานประมาณวันละ 8 - 10 ตัว ผลิตภัณฑ์ หรือ
ชั้นส่วนที่ได้รับการจัดแต่งที่นั่ง บริบทที่ จะทำหน้าที่การตรวจสอบซึ่งกลุ่มตัวอย่างวิทยา ที่จะ
โดยเป็นกลุ่มในตลาดระดับที่เป็นกลุ่มตัวอย่างชัดเจน โรงเรียน คลอดบุตร, ตลาดอาหาร
และจัดหน่วยต่างๆ ที่ต้องมีการส่ง สิ่งพื้นที่ของสิ่งที่เป็นมาก่อนเกิดขึ้น และผู้บุกเบิกที่มี
ระดับมาติดต่อส่งสิ่งพื้นที่ของสิ่งที่เป็นมาก่อนเกิดขึ้น และจัดหน่วยต่างๆ ในภาคเหนือ (การศึกษากรานนี้
ไม่ได้หมายถึงร่างของนิสิตอีกแม้แต่เมื่อจากยังไม่ได้เป็นผู้ประกอบการจริง)

- โรงเรียนที่ใช้บ้านเป็นสถานที่ด้านการ โรงเรียนที่ใช้บ้านเป็นสถานที่ด้านการ เป็น
โรงเรียนที่ใช้บ้านในสถานที่ที่ต้องส่งผู้ประกอบการด้านการในสถานที่ของตนเองที่อื่นเป็น
โรงเรียน หรือบ้านพักของผู้บุกเบิกการ ซึ่งจะข้ามที่สถานที่ของตนเองเพื่อใช้ในการบริการที่อาชีพ ซึ่งก็จะมีทั้งหมด 9 แห่ง บริการอาจไม่ได้เนื่อง 9-10 ตัวต่อวัน แล้วทำการตัดแต่งเชื้อต่างๆ นำเข้าไว้เพื่อสลักภูมิโดยประเภทจากตัวที่เกิดขึ้นในสิ่ง
เพิ่ม ซึ่งต้องนำเส้ยเชื้อเจ้าหน้าที่ เชื้อ เติมที่มาใหม่ ซึ่งจะเพิ่มสูงสุดของการใช้สถานที่ของ
ตนเองเป็นโรงเรียนเฉพาะดังการควบคุมโรคในการเจาะชั้นเนื้อ และไม่มีการควบคุมการป้องกันโรค
เพิ่ม ต้องการพื้นที่เพื่อการตัดแต่งเชื้อต่างๆ แบ่งเป็น

การจัดแบบไม่ขออาญาบังคับ
ระบบการจัดแบบไม่ขออาญา หรือมักเคยที่จะ การเจาะต่อ ผู้ประกอบการในกลุ่มนี้
ประกอบด้วย เจ้าของโรงเรียนเดิน เชื้อเจาะหน้าทำ โรคที่สามารถส่งผู้ประกอบการตามบริบท (เช่น
เมื่อมาชุมชน) เป็นรูปแบบที่พบที่ในกลุ่มเดิม และเจาะต่อๆ ของจำนวน เข้าออกตาม
ประเภทของผู้ประกอบการให้เป็น 2 กลุ่ม ดังรายละเอียดดังนี้

- เชื้อเจาะต่างยม เชื้อเจาะ ผู้ประกอบการเจาะเจ้าหน้าที่ใน โรค จะดำเนินการ
เจาะ และเจาะ องค์การในสถานที่ของตนเอง รวบรวมข้อมูลผู้ประกอบการเจาะเจ้าหน้า
ที่ใกล้ ใกล้และแย่งที่ ซึ่งทาง ด้านที่ ให้เจาะ และเจาะ ผู้ประกอบการเจาะเจ้าหน้าที่
จำนวน 77 ราย พบว่า
มีผู้ประกอบการเจาะเจ้าหน้าที่โดยที่เจาะและเจาะ โรค จำนวน 15 ราย โดยเจาะและเจาะโรค
เนื่อง ประมาณ 17-20 ตัวต่อวัน
- รายงานผลและข้อเสนอตามข้อบังคับ เป็นรายงานที่ผู้ประกอบการดำเนินการในสถานที่ของตนเอง แต่ไม่ใช่ผู้ประกอบการเองจ้านายเลยหรือ (เป็นผู้ดูแลแทนนี้ใคร) จำนวนใหญ่

การดำเนินการในโรงงานที่สร้างแบบบางๆ ไม่มีลู่การในกรณีที่ลูกจ้างบางๆ และห้องย่อยในการเดินทาง ผู้ประกอบการเองจ้านายเล็กน้อย บางรายอาจให้ข้อมูลว่าการจ้างในโรงงานเพาะหยาบบางครั้ง

ขั้นตอนนี้เป็นบางส่วนของธุรกิจ เช่น บ้านเดี่ยวนหรือปีนภัยภัยชนะในบางส่วนใหญ่ของผู้ช่วยช้านะและราย

อื่นๆ นอกจากนี้ โรงงานเพาะหยาบ หรือสุขภูมิมักจะประกอบเป็นหลักในเรื่องความสะอาด และความปลอดภัยที่ด้านสถานที่และความเพียรพอของน้ำที่ใช้ในการซักเครื่อง ถึงทั้งเครื่องมือไม่ทันสมัย

วิธีการเดินทางในพื้นที่ช้านะ คัดลอก การดำเนินการที่ป่าหรือสถานที่ซักเครื่องจักร

สะดวกกว่า เหมาะกับการใช้งานจากต่างประเทศ การขนส่ง ความสะอาด เพราะการซักในใหญ่

ดำเนินการในพื้นที่ช้านะและไม่ต้องกังวลในกรณีเกิดขึ้นส่วนที่อาจละเมิดกับรายละเอียดโดย

ชำนาญช้านะและใคร ได้ในกับสูงโรงพิมพ์และจ้างเพื่อตามข้อมูลปัจจุบัน

ตารางที่ 2 ปริมาณโลหะที่เก็บผู้ประกอบการตามระบบการจ้างและข้านะโดยแน่นอน

<table>
<thead>
<tr>
<th>ระบบการจ้างและข้านะ (โลหะ)</th>
<th>จำนวน (แห่ง หรือราย)</th>
<th>ปริมาณโลหะ (ตัว/วัน)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>แบบของขยายฐาน</td>
<td>24</td>
<td>31-34</td>
</tr>
<tr>
<td>อ่อนแอหรือแข็งไทย</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>- ผู้ซื้อที่ดำเนินการในสถานที่ของตนเอง</td>
<td>10</td>
<td>10-11</td>
</tr>
<tr>
<td>อ่อนแอบอดก</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>- โรงงานเพาะหยาบ/ช้านะ</td>
<td>13</td>
<td>13</td>
</tr>
<tr>
<td>- โรงงานบริการตนเอง</td>
<td>1</td>
<td>8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>เซอร์ฟิสของขยายฐาน</td>
<td>48</td>
<td>41-45</td>
</tr>
<tr>
<td>อ่อนแอหรือแข็งไทย</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>- เซอร์ฟิสจ้านะโดยเนื้อผ้า</td>
<td>15</td>
<td>17-20</td>
</tr>
<tr>
<td>อ่อนแอบอดก</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>- โรงงานเพาะหยาบ</td>
<td>15</td>
<td>15</td>
</tr>
<tr>
<td>- ช้านะสถานที่จ้านะ</td>
<td>18</td>
<td>9-10</td>
</tr>
<tr>
<td>รวม</td>
<td>72</td>
<td>72-79</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา: สิริพงษ์และคณะ(2554)
โรงม่าไก่ในสังกัดของกรมปศุสัตว์ ที่ตั้งอยู่ที่ถนนหน้าเกวิ และโรงม่าไก่ของเอกชนที่ส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงไก่ชุบเพื่อผลิตเนื้อลูกพันธุ์พิเศษต่างประเทศ โดยถ็อมเข้าเมื่อปี พ.ศ.2565 ซึ่งจัดเป็นโรงม่าที่ให้มาตรฐานมีระบบร้านขายส่ง และทำสัมภาษณ์ ไว้ในกลุ่มของโรงม่ามาตรฐานที่ใช้ในการผลิตเนื้อลูกพันธุ์

โรงม่าไก่ในจังหวัดเชียงใหม่ที่ได้รับใบอนุญาติจากกรมปศุสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (สน.ส.) ณ วัดน้ำผึ้ง สุทธิสาร มีโรงม่าที่ได้รับใบอนุญาติจำนวน 10 โรง ได้จ้างงาน 3 โรง และโรงม่าที่สามารถทำให้สุจริต ประกอบ มี 2 โรง ตั้งโรงเป็นปั๊มน้ำมันพืช เนื้อไข่ไก่ ตั้งกองที่ 8
ตารางที่ 8 รายชื่อโรงพยาบาลภายในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีใบอนุญาต ณ จ.ส. 2

<table>
<thead>
<tr>
<th>ชนิดคลินิก</th>
<th>ชื่อโรงพยาบาล</th>
<th>ที่ตั้ง</th>
<th>กำหนดการผลิตสูญสุด (ต่อ/วัน)</th>
<th>กำหนดการผลิตปอดจุกบ้าน (ต่อ/วัน)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>สุข</td>
<td>เทศบาลตัวบกโรงพยาบาล</td>
<td>711 หมู่ที่ 2 ต.ป่าต้า อ.เชียงוך อ.เชียงใหม่</td>
<td>120</td>
<td>80</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>เทศบาลตัวบกโรงพยาบาลหมอทอง</td>
<td>หมู่ที่ 4 ต.หมอทอง อ.หางดง อ.เชียงใหม่</td>
<td>50</td>
<td>8</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>บริษัท จิตสุขโรงพยาบาลจิตกิติ</td>
<td>24/2 หมู่ที่ 10 ต.สันกำแพง อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่</td>
<td>200</td>
<td>70</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>บริษัท จิตพิทยาการจิตกิติ</td>
<td>1 หมู่ 13 ต.เสิงสอง อ.ดอยสะเก็ด อ.เชียงใหม่</td>
<td>400</td>
<td>200</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>โรงพยาบาลป่าไหม</td>
<td>252 หมู่ 8 ต.พญาภิรมย์ อ.แม่ริม อ.เชียงใหม่</td>
<td>200</td>
<td>120</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>โรงพยาบาลพิทยาจิตกิติ</td>
<td>39 หมู่ 2 ต.แม่บุรี อ.แม่ริม อ.เชียงใหม่</td>
<td>500</td>
<td>200</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>เทศบาลตัวบกปายหลวง</td>
<td>หมู่ 3 ต.ปายหลวง อ.สันป่าดุง จ.เชียงใหม่</td>
<td>25</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>เทศบาลตัวบกอินทนง</td>
<td>หมู่ 3 ต.อินทนง อ.อาย้อง จ.เชียงใหม่</td>
<td>40</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>เทศบาลตัวบกท่าจันทร์</td>
<td>หมู่ 10 ต.ทางง อ.ดอก จ.เชียงใหม่</td>
<td>25</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>เทศบาลตัวบกสันป่าดุง</td>
<td>หมู่ 10 ต.พญาพบ อ.สันป่าดุง จ.เชียงใหม่</td>
<td>28</td>
<td>15</td>
</tr>
<tr>
<td>ไก</td>
<td>โรงพยาบาลสายไหมสีแดง</td>
<td>164 หมู่ 1 ต.เมืองหลาง อ.สันป่าดุง จ.เชียงใหม่</td>
<td>30,000</td>
<td>15,000</td>
</tr>
<tr>
<td>ท่ามกลาง</td>
<td>โรงพยาบาลสายไหมสีแดง</td>
<td>209 หมู่ 8 ต.หางดง อ.สันทราย อ.เชียงใหม่</td>
<td>30,000</td>
<td>20,000</td>
</tr>
<tr>
<td>บ.โรงพยาบาลจิตกิติ</td>
<td>40/1 หมู่ 7 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ อ.เชียงใหม่</td>
<td>1,500</td>
<td>700</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>สุข</td>
<td>โทร. 0 17</td>
<td>โรงพยาบาลจิตกิติ</td>
<td>122 อ.ท่าแพ้ ต.เขาค้อ อ.เมือง อ.เชียงใหม่</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>โรงพยาบาลจิตกิติ</td>
<td>64/2 ต.เขาค้อ อ.เมือง อ.เชียงใหม่</td>
<td>500</td>
<td>120</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา: ติดป้ายจากสำนักพัฒนาการและรับรองจดทะเบียนสหัสดิการ กรมปุกสุข (2554)
2. ประเภทของเนื้อโคไทย

จุกอร์คูนและพระรามา (2552) เนื้อโคไทยที่ผลิตได้ในประเทศ แบ่งเป็นประเภทใหญ่ๆ ได้ ตามระบบของการคลั่งดังนี้

1. เนื้อโคซุกษาพยาสูตรมายา ซึ่งเนื้อโคที่เป็นควบคุมบุรุษ การแข่งขันเป็นที่เป็นที่นิยมสำหรับการผลิตเนื้อ (marbling หรือ intramuscular fat) และเนื้อซุกษาพยาสูตรมายา (ageing) ทำให้เนื้อขยับมีการเก็บรักษาระบบการกระชับ 0-4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7-14 วัน ก่อนการจำหน่าย

เนื้อโคซุกษาน้อย ได้มาจากโคฮิ้งโคสุกษาน้อยที่มีเนื้อมากใกล้โคพันธุ์ ซาร์ โรท์ ซึ่งโคสุกษาน้อยมีเนื้อโคสุกษาน้อยมากกว่า 50 เบอร์ซึ่งคัด การแข่งขันโคสุกษาน้อยที่น่าจะมีการผลิตโคสุกษาน้อยกว่า 300-350 กิโลกรัม จะได้รับอาหารขัน (concentrate feed) ที่มีพลังงานจากโค日在วัยอ่อน สร้างขึ้นกล้าปรับให้โครงสร้างและส่วนกินเนื้อจาก 8-14 เดือน อาจมีการเสริมกล้าเนื้อตั้งแต่เป็นเวลา 3 เดือน ก่อนเข้าสู่การพญาที่น่าจะมีปฏิกิริยา 550-650 กิโลกรัม

เนื้อโคชุกษาน้อยเพื่อโคซุกขาที่เป็นที่รู้จักกันคือ เนื้อโคชุกษาน้อยส์ หรือเนื้อโค Thai-French ที่มาจากโคของประเทศฝรั่งเศส (ขั้นตอนสูตร) กระเบื้องไอน้อยค่า จักรกล จังหวัดสะเดิง แต่เนื่องจากโคชุกษาน้อย (KU-Beef) ในสายพันธุ์โคเนื้อที่มีความลักษณะกรังสำหรับโคไทย

นอกจากนี้เนื้อโคซุกษาพยาสูตรมายาจะมาจากโคสุกษาน้อยเนื้อซุกษาพยาสูตรมายาตลอดทั้งปี 2 ปีที่มีเนื้อหนักตั้ง 250-300 กิโลกรัม เลี้ยงด้วยอาหารขันและหญ้าสัตว์เลี้ยงเนื้อซุกษาพยาสูตรมายาเป็นเวลา 8 เดือน จนได้เนื้อหนักสูงสุดได้ 500 กิโลกรัม เนื้อโคซุกษาพยาสูตรที่มีเนื้อหนักนี้มีความมีเนื้อแน่นกว่าเนื้อโคซุกษาพยาสูตรมายาที่มีเนื้อหนักเบากว่า 14-21 วันแล้วก็ตาม

เนื้อโคซุกษาพยาสูตรมายาได้ถูกขายในราคาที่มีความต้องการค่อนข้างสูง เนื่องจากโคซุกษาพยาสูตรมีเนื้อแน่น วัสดุอาหารนุ่ม วัสดุอาหารนุ่ม วัสดุอาหารนุ่ม วัสดุอาหารนุ่ม ในขั้นตอนที่ 5 ควรเป็นเนื้อ

2. เนื้อโคชุกษาพยาสูตรมายา หมายถึง เนื้อโคที่มีความนุ่มบนพื้นที่นำไปผลิตโคซุกษาพยาสูตรมายาได้ดีที่สุด 300 กิโลกรัม ซึ่งด้วยความชายหาดและหญ้าสัตว์เลี้ยงเป็นระยะเวลา 5-6 เดือน จนได้เนื้อหนักสูงสุด 1450 กิโลกรัม เนื้อโคชุกษาพยาสูตรมายาจะห่างจากการพญาที่ไม่ใช่เนื้อโคชุกษาพยาสูตรมายา

โคซุกษาพยาสูตรมายาจะประกอบด้วยเนื้อโคซุกษาพยาสูตรมายาที่จะขายออกาซึ่งมีตัวอย่างเนื้อโคชุกษาพยาสูตรมายาที่มีเนื้อหนัก 300 กิโลกรัม ซึ่งคุณค่าทางอาหารและหญ้าสัตว์เลี้ยงเป็นระยะเวลา 5-6 เดือน จนได้เนื้อหนักสูงสุด 1450 กิโลกรัม เนื้อโคซุกษาพยาสูตรมายาจะสามารถนำมาเป็นเนื้อโคซุกษาพยาสูตรมายาที่มีเนื้อแน่น วัสดุอาหารนุ่ม วัสดุอาหารนุ่ม วัสดุอาหารนุ่ม วัสดุอาหารนุ่ม ในขั้นตอนที่ 5 ควรเป็นเนื้อ

โคซุกษาพยาสูตรมายาจะประกอบด้วยเนื้อโคซุกษาพยาสูตรมายาที่จะขายออกาซึ่งมีตัวอย่างเนื้อโคชุกษาพยาสูตรมายาที่มีเนื้อหนัก 300 กิโลกรัม ซึ่งคุณค่าทางอาหารและหญ้าสัตว์เลี้ยงเป็นระยะเวลา 5-6 เดือน จนได้เนื้อหนักสูงสุด 1450 กิโลกรัม เนื้อโคชุกษาพยาสูตรมายาจะสามารถนำมาเป็นเนื้อโคซุกษาพยาสูตรมายาที่มีเนื้อแน่น วัสดุอาหารนุ่ม วัสดุอาหารนุ่ม วัสดุอาหารนุ่ม วัสดุอาหารนุ่ม ในขั้นตอนที่ 5 ควรเป็นเนื้อ
ของอาหารชายา ระยะเวลาในการขจุนนานมากเพื่อให้มีการสร้างระบบไฮโดรมากขึ้น ผ่านกระบวนการ การคัดแยกและการเก็บรักษาเนื้อจากโรงเรือนและโรงเรือนแปรรูปที่ได้มาตรฐาน ความปลอดภัยตามหลักการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง (GMP) อย่างไรก็ตามเนื้อโคพันกุ้มเนื้อจะมีความร้อนของเนื้อค่อนข้างเนื้อผ่าวที่ 21 วันก็ตาม ทั้งนี้เพราะเป็นโคพันกุ้มสกัดพันเข้ากับเนื้อและพันพื้นเมืองซึ่งเป็นโคพันกุ้มในตราดกฤษ์โดยเฉพาะ (Indicus) ที่มีคือเนื้อ kapsetins ที่เป็นตัวบัญชีการทำการทำงานของเอ็นไซม์ capains ที่ทำให้เนื้อที่มุ่งจุดกว่าโคในตราดกฤษ์ (Taurus) นอกจากนี้โคในตราดกฤษ์โดยเฉพาะ (Indicus) ยังมีปริมาณของเนื้อซึ่งเกือบพันที่ออกซิเจนเข้าอยู่ด้วยกัน

3. เนื้อโคพัน กุ้มมีเนื้อที่ได้มาจากโคพันกุ้ม ส่วนใหญ่เป็นโคกุ้มกินฟืนพันราษׁมันและพันพื้นเมือง หรืออาจเป็นโคพันกินฟืนจากชายแดน โดยส่วนใหญ่ชูน้ำมันจากพันกุ้มเป็นระยะเวลาต้น ๆ เพียง 2-3 ต่อ ก่อนนำส่งเข้าโรงเรือน เนื้อจะต้องแช่แข็งหน่อย และเมีกอืดแรง เมื่อถึงอีกตัวเมื่อมี หยาบ ผิวมีจุดบ้านจุดที่เนื้อโดยจะไม่ผ่านขั้นตอนการปรับเนื้อส่วนใหญ่จดแน่นในตลาดสด

4. เนื้อโคพันเมือง หมายถึง เนื้อโคที่ได้มาจากโคพันฟืนเมือง จะมีกินฟืนแบบปลูก ให้มากกันอยู่ตามธรรมชาติ เนื้อโคพันฟืนเมืองมีเนื้อที่มีชื่อเสียงดีอยู่โค ความดุนสุ่มแรงของเนื้อโคพันเมืองที่มีอายุประมาณ 2 ปี และมาจากแหล่งที่มี这件เนื้อโคกุ้มที่เกิดปอกะตั้งวัน จะมีเนื้อหนักตัวประมาณ 200 กิโลกรัม เนื้อขึ้นที่ได้จะมีความนุ่ม ปอกะตั้งวันเส้นใดเส้นหนึ่งจะเนื้อถี่เนื้อไม่ใช่เนื้อพบเด็กเนื้อจะมีขึ้นเรื่อยๆเนื้อโคพัน แหล่งจากผู้มาตามธรรมชาติไม่พบเพียงในตาดูแล้วต้องใช้ระยะเวลาในการเฉี่ยวซึ่ง 3 ปีจึงจะได้หนักเกิน 200-250 กิโลกรัม เนื้โคพันเมืองส่วนใหญ่มีจุดหนามตามตลาดสดในบางจังหวัด ร้านขายเนื้อส่วน หนึ่งของในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และตามตลาดนัดคลองทับ

5. เนื้อโคพัน หมายถึง เนื้อโคที่ได้มาจากโคพันกุ้ม โคคัตต้า โคเน่าจากชายแดน โค ลอส เนื้อโคจะเหนียวมาก ไม่มีน้ำ มีพิษเพียงมาก เนื้อมีกลิ่นแรง เนื้อโคสกุ้มเนื้อหมู่ส่วนโค โรงเรือนที่ถูกต้อง จะมีจัดจำหน่ายอยู่ภายใต้ตลาดสดขนาดบ้าน ตลาดนัดคลองทับ

6. เนื้โคพันบุรุษ ขัดผู้อุปถัมภ์เนื้อโคพันบุรุษ pazza เนื้อมีความนุ่มมากและมีไขมัน แทบที่เนื้อโคพันปะซ่าเนื้อโคที่มีไล่กุ้มไปสู่ น้ำตกของโคบุรุษ ไม่มีการสั่กบุรุษโคประทานเนื้อเนื้อโคพันบุรุษจากโคเน่าเป็นพันธุ์ (dairy beef) จ่าหน้าว
3. การคลาดเคลื่อน

3.1 ตลาดยุโรปในจังหวัดเชียงใหม่

บานปะและคณะ (2550) รายงานว่าช่องทางในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในจังหวัดเชียงใหม่แยกออกเป็น 3 ลักษณะคือ

(1) ตลาดทวิป เป็นตลาดยุโรปซึ่งตั้งอยู่ในเขตการค้าที่มีประชาชนเข้ามาทำการค้าขายสินค้าทั้งในและนอกประเทศ โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้ประชาชนที่มีรายได้สูงมี возможностиที่จะมาซื้อสินค้าที่มีคุณภาพดีในราคาที่เหมาะสม ทำให้การค้าได้รับความสุขสันต์

(2) ตลาดชุมชน เป็นตลาดที่มีการจัดซื้อสินค้าจากเกษตรกรและผู้ผลิตในพื้นที่และมีการขายสินค้าในราคาที่เหมาะสม ทำให้ประชาชนมีโอกาสที่จะมาซื้อสินค้าที่มีคุณภาพดีในราคาที่เหมาะสม

(3) ตลาดที่ร้านค้า เป็นตลาดที่มีการขายสินค้าในร้านค้าที่มีการจัดวางสินค้าอย่างสวยงามและมีการบริการที่ดี มีการขายสินค้าที่มีคุณภาพดีในราคาที่เหมาะสม ทำให้ประชาชนมีโอกาสที่จะมาซื้อสินค้าที่มีคุณภาพดีในราคาที่เหมาะสม

จากข้อมูลของกรมการส่งออกในปี 2555 พบว่าพืชผลที่มีการส่งออกมากที่สุดในจังหวัดเชียงใหม่ คือ ลิ้นจี่ 137.50 บาท ฝ้ายสีน้ำตาลและเนื้อสังกะสี 155.00 บาท และเนื้อสีน้ำตาล 205.00 บาท
ตารางที่ 9 แสดงราคาเบี้ยประกันและโค้งในเขตพื้นที่กรุงเทพฯ แยกเป็นรายเดือนในปี 2555 (หน่วย : บาท/ก.ค.)

<table>
<thead>
<tr>
<th>รายการต่างๆ</th>
<th>ม.ค.</th>
<th>ก.พ.</th>
<th>มี.ค.</th>
<th>เม.ย.</th>
<th>พ.ค.</th>
<th>มิ.ย.</th>
<th>ก.ค.</th>
<th>ส.ค.</th>
<th>ก.ย.</th>
<th>ต.ค.</th>
<th>พ.ย.</th>
<th>ธ.ค.</th>
<th>ตั้งชุด -สูงสุด ราคาเดือน</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>เบี้ยประกัน</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>135 - 140 ราคาเดือน</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อแดง</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>135 - 140</td>
<td>137.50</td>
</tr>
<tr>
<td>สั่งเนื้อคั่น, 扎实推进</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>150 - 160</td>
<td>155.00</td>
</tr>
<tr>
<td>สั่งเนื้อคั่น, 扎实推进</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>200 - 210</td>
<td>205.00</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อโลหิต</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>135 - 140 ราคาเดือน</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อแดง</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>137.50</td>
<td>135 - 140</td>
<td>137.50</td>
</tr>
<tr>
<td>สั่งเนื้อคั่น, 扎实推进</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>155.00</td>
<td>150 - 160</td>
<td>155.00</td>
</tr>
<tr>
<td>สั่งเนื้อคั่น, 扎实推进</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>205.00</td>
<td>200 - 210</td>
<td>205.00</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา : กรมการศึกษา (2555)
(2) ศาลจังหวัดขอนแก่น เป็นสถานที่พิพิธ์ของคนที่อั้งด้วยปัจจัยเป็นศาลจังหวัด เพื่อร้องเรียน
ถึงสิทธิมนุษยธรรม หรือปัญหา ศาลจังหวัด ศาลจังหวัดที่มีพิทักษ์การและปฏิบัติการพิทักษ์
เพื่อให้ผู้มีสิทธิที่เป็นพิพิธ์การ 2 แห่งสิ่ง ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี

ไม่ว่าจะต้องใดมีชีวิติติชที่ย่อมสู่อันตรายต่อ ใดเพื่อขอนแก่นพิทักษ์การและ
ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี

46 ไร่ ซึ่งจัดทำเป็นรัฐธรรมนูญเป็นศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี

รัฐธรรมนูญ ซึ่งจัดทำเป็นรัฐธรรมนูญเป็นศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี

(3) ศาลจังหวัดขอนแก่น รับช่วงของปีกีชีวิติติจากสมัครเลือกตั้งผู้ลงมาของ
บริษัทเอกชน ดื่มรักษาสุขภาพดี ซึ่งมีศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี ศาลจังหวัดขอนแก่นประวัติการและ
ที่มีเขตพื้นที่ 23 ต.อุทัยธนบุรี
ชิวิตคิดความฝ่าฝืนและคุณภาพของไทยโดยวิจัยเป็นผู้กำหนดความต่าง การผ่าและขึ้นแนะ
จากโค้งกระทำที่โรงฝ่ายของบริษัทที่เป็นโรงฝ่ายที่ได้มาตรฐาน ตั้งอยู่ที่อ่านของบริษัท จังหวัด
เชียงใหม่

3.2 ตลาดเมืองให้ข้อมูล, ชุมชนและธุรกิจ (2548) ได้แบ่งตลาดเมืองและผู้บริโภคเมือง
ยอดเป็น 3 กลุ่ม คือ

(2) ตลาดระดับกลาง ผู้บริโภคคือ ผู้ที่เข้ามีโอกาสได้รับข้อมูลเพิ่มเติม ทั่วไป ไม่เกี่ยวกับที่มาของและตัวอย่างว่า ปริ่ม มากกว่าที่เลือกตัวอย่างที่ได้แก่ โค้ปิ่นเมือง และโค้
นอกจากนี้อาจเป็นไปที่จะสุ่มมูลและได้รับการจูงใจด้วยอาหารชั้นสูงและอาหารจากที่เป็นระดับ
สูง ๆ ท่อนั้นที่จะประสบความ 3-4 เดือน ผู้บริโภคกลุ่มนี้จะมีข้อมูลที่ไม่เน้นการเก็บข้อมูล และเป็นเนื้อ
สัมพันธ์ที่ได้มาจากโค้ปิ่นผลักดัน วันเดียวที่วันที่จ่ายผ่านไปตลาด ที่จะต้องถูกนำไปประกอบ
อาหารแบบไทย ซึ่งลักษณะของการประกอบอาหารที่จะถูกที่ขับเคลื่อน ถูกกลับและเพื่อให้
นำไปด้วยคุณภาพสูง ดังนั้น นั่นที่จะต้องการจับไว้ไม่เป็นต้องเป็นเนื้อที่มุ่ง และสามารถตลาด
(2550) รายงานว่าการจ่ายเนื้อปัจจุบันที่وقفpiece ไม่เพียงเป็นเนื้อจากโค้ปิ่นเนื้อที่อุดม
พื้นเมือง จากโค้ปิ่น และโค้ปิ่นแม่นเป็นต้น ส่วนที่จะเผาเนื้อจากข้าวสารจากข้าวต่าง ๆ ของข้าวและ
เครื่องให้แก่ผู้บริโภค โดยจะยังเนื้อเป็นเนื้อจากเนื้อโค้ปิ่นเป็นเป็นเนื้อ
เวลาตกค้างระหว่าง 19.00 - 03.00 น. เพื่อจัดเตรียมเนื้อที่ให้ทันเวลาจ่ายเนื้อในตลาด
ช่วงเวลาเข้ามืด สำหรับผู้ที่คิดถึงความสะอาดในตลาดกลางคืน หรือเรียกวา ตลาดสด สามารถ
ชื่อเนื้อสัตว์ที่มีรักษาที่อาหารได้ในตลาด ใครเป็นสัตว์ที่มีเครื่องมือในตลาดสดในต่าง
ส่วนเนื้อสัตว์ที่ใช้เนื้อที่จ่ายไปในตลาดในตลาดกลางคืน จะนำไปจ่ายเนื้อที่ตลาดสดในตอน
แรกของวันรุ่งขึ้น

(2) ตลาดระดับกลาง ผู้บริโภคคือ ผู้ที่เข้ามีโอกาสได้รับข้อมูลของตลาดสดขนาดใหญ่ ซูปเปอร์มาร์
เก็ต หรือ โมเดิร์นเทรด ซึ่งเป็นเนื้อโภชนาการโค้ปิ่นเนื้อที่มีมาตรฐาน บริการมันเป็นส่วนใหญ่ และมีบางส่วน
เป็นโค้ปิ่นเนื้อที่สะอาด ผู้เลือกโค้ปิ่นเนื้อที่จะมีการมีการคัดเลือกเนื้อและมีเครื่องสำอางติสก์ที่ดีกับ
เพื่อที่จะข้อเนื้อของโค้ปิ่น เสรีมากเป็นตุ๊กตาเนื้อโค้ปิ่น และโค้ปิ่นที่มีเครื่องมือเนื้อไว้ ปัจจุบัน
เป็นปัจจัยที่ไม่ได้มาตรฐานเก็บที่ห้วยแต่ เพื่อที่จะมีการคัดเลือกเนื้อโค้ปิ่นเนื้อให้ได้มาตรฐาน
ต้องมีมือที่มีความมีมือให้ได้มาตรฐาน เลือกซื้อไว้กับการคัดเลือกเนื้อโค้ปิ่นเนื้อให้ได้มาตรฐาน
ต้องมีสถานที่ที่มีการคัดเลือกเนื้อโค้ปิ่นเนื้อให้ได้มาตรฐาน เลือกซื้อไว้กับการคัดเลือกเนื้อโค้ปิ่นเนื้อให้ได้มาตรฐาน
(3) ถ้าควรระดับสูง ผู้บริโภค ผู้ที่ชื่นชอบที่มีคุณภาพสูงเพื่อนำไปทำอาหารประเภท
สดคัด ซึ่งเน้นความรู้ของสูตรเป็นสำคัญ ผู้บริโภคต้องเดินเคาะ ไทยที่รู้จักมีกิจกรรมประกอบอาหารจากเครื่อง
แบบตะวันตก คุณค่าจัดที่อยู่ในประเภท โลหะ ทั้งที่ข้าวสาร ร้านเสเด็จ และชุมชนบาร์เกิดต้นน้า
เนื่องจากคุณภาพสูงได้มาจากบุคคลสมัยยุคโรงเรือน ที่ใช้ด้วยอาหารเชื้อและอาหารรวมในเวลา
8-12 เดือน เป็นเม็ดข้าวที่เย็นในบ้านเก่า และตัวกระป๋องเนื่องในห้องเย็นอุณหภูมิ 0-4 องศา
เซลสีเซ็น ระหว่างอายุน้อย 7 วัน ซึ่งนันท์ (2554) รายงานผลการสำรวจอาหารส่งเนื้อโคขุน
เกรดคุณภาพที่มีการผลิตในประเทศไทยปี พ.ศ. 2554 อยู่ในรูปแบบหมู่โคขุน โดยมี 4 แห่ง ได้แก่
สหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์ กราบ กลาง ใหญ่สราญเจ้า จ.สกลนคร, สหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์
ถิ่นใหญ่สราญเจ้า จ.นครราชสีมา, สหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์ แบ่งราย ใหญ่สราญเจ้า จ.กำแพง
ไชยศรีสุวรรณาราม ในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งพวกซ้ายตัวเหล็ก (สันใน
ส่วนอก วิปราย ศอกและกลุ่มเนื้อกระทะโคน) รองลงมาคือ สหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์
กราบ กลาง สิรินทร์ จ.สุราษฎร์ธานี และสหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์ บ้านเจ้า จ.ชุมwang
โคซ่านใหญ่สราญเจ้า จ.กำแพงไชยศรีสุวรรณาราม และสหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์บ้านเจ้า จ.ชุมwang
เป็นสหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์ที่มีคุณภาพสูงเป็น
เวลาน่านที่ให้คุณภาพสูง กิจกรรมที่เป็นสหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์ที่มีคุณภาพสูงนั้น
ผู้บริโภคเนื่องจากคุณภาพสูงจึงสอดคล้องปริมาณความต้องการซื้อของกลุ่มผู้บริโภคได้เป็นอย่าง
ดี ทำให้ราคาสูงขึ้นแม้ที่บวกสูงกว่า สหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์ บ้านเจ้า และ สหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์
ที่เริ่มก่อตั้งมาได้ในประเทศไทย ช่วงแรกส่วนใหญ่ในแบบต่างกัน
นอกจากนั้นในแต่ละสหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์และสหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์ที่แตกต่างกัน
นอกจากนี้ในแต่ละสหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์ฯ ได้ใช้เครื่องที่แตกต่างกันที่ส่งผลให้คุณภูมิ
ผลตอบแทนจากการข้าว อาหาร ที่มีข้อดีตามด้านคุณภาพเนื้อ ที่ต้องดำเนินการกันตามไปด้วยเวลา
สิ่งที่สำคัญในปัจจุบันนี้คือที่ผู้บริโภคที่จะเข้าสู่การเลี้ยงปศุสัตว์ต่างกัน ต concealing that

รายการซื้อขายโคขุนของสหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์ กราบ กลาง สหวิภรระการเลี้ยงปศุสัตว์บ้านเจ้า จ.ชุมwang
ที่มีผลิตภัณฑ์จากกลุ่ม น้าหนักโคขุนน้อยกว่า 185 กิโลกรัม ราคาข้าวข้าวปัจจุบัน 66.30
บาท น้าหนักโคขุน 185-199.9 กิโลกรัม ราคาข้าวข้าวปัจจุบัน 67.30 บาท น้าหนักโคขุน 200-
219.9 กิโลกรัม ราคาข้าวข้าวปัจจุบัน 72.30 บาท น้าหนักโคขุน 220-239.9 กิโลกรัม ราคาข้าวข้าว
ปัจจุบัน 74.30 บาท น้าหนักโคขุน 240-259.9 กิโลกรัม ราคาข้าวข้าวปัจจุบัน 85.30 บาท
น้าหนักโคขุน 260-279.9 กิโลกรัม ราคาข้าวข้าวปัจจุบัน 95.00 บาท น้าหนักโคขุน 280-299.9
กิโลกรัม ราคาข้าวข้าวปัจจุบัน 97.00 บาท และข้าวข้าว 300 กิโลกรัมขึ้นไป ราคาข้าวข้าวกิโลกรัม
101 กิโลกรัม ตามล่าสุด ชั่งราคาที่ 11
ตารางที่ 10 แสดงราคาขายส่งเนื้อโคกรุ่นมาก ปี พ.ศ. 2554 (บาท/กก.) รายไก่เจ้าหน้าที่ใหม่

<table>
<thead>
<tr>
<th>ชื่อส่วน</th>
<th>Thai</th>
<th>French</th>
<th>KU Beef</th>
<th>Tak Beef</th>
<th>Max Beef</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>ทีโบน (T-Bone)</td>
<td>519</td>
<td>546</td>
<td>425</td>
<td>560</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>สันใน (Tenderloin/Filet)</td>
<td>1,050</td>
<td>975</td>
<td>650</td>
<td>975</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>สันนอก (Striploin)</td>
<td>690</td>
<td>660</td>
<td>400</td>
<td>600</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>สันสะโพก (Sirloin/Rump)</td>
<td>340</td>
<td>250</td>
<td>255</td>
<td>250</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>หางสะอี้ (Aguillette)</td>
<td>260</td>
<td>-</td>
<td>125</td>
<td>-</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>วิบากจำกระดูก (Rib Set)</td>
<td>390</td>
<td>400</td>
<td>350</td>
<td>400</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>วิบาก (Rib eye)</td>
<td>600</td>
<td>440</td>
<td>405</td>
<td>470</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ทับใบ (Top Round)</td>
<td>190</td>
<td>190</td>
<td>160</td>
<td>170</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ลูกแกะขา (Knuckle)</td>
<td>202</td>
<td>209</td>
<td>165</td>
<td>200</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ตับอก (Bottom Round)</td>
<td>180</td>
<td>190</td>
<td>160</td>
<td>170</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>สันคอ (Chuck)</td>
<td>450</td>
<td>350</td>
<td>300</td>
<td>370</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>รักษาข้าง (Chuck Arm)</td>
<td>202</td>
<td>205</td>
<td>170</td>
<td>176</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ต้นไม้ท้าย (Chuck Tender)</td>
<td>202</td>
<td>185</td>
<td>170</td>
<td>176</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ใบผัก (Blad)</td>
<td>490</td>
<td>425</td>
<td>350</td>
<td>445</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>หนัง (Shank)</td>
<td>152</td>
<td>136</td>
<td>110</td>
<td>140</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เสือยิงไฟ (Brisket)</td>
<td>250</td>
<td>180</td>
<td>165</td>
<td>190</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ข้างทอง (Short ribs)</td>
<td>435</td>
<td>338</td>
<td>250</td>
<td>355</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ฟันเมือง (Nerveux)</td>
<td>152</td>
<td>136</td>
<td>110</td>
<td>140</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ต้นไม้แก้ว (Silver Shank)</td>
<td>260</td>
<td>230</td>
<td>185</td>
<td>220</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ใบแก้ว (N - Silver Shank)</td>
<td>430</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เหลือเกี้ยว (Bavette Aloyat)</td>
<td>295</td>
<td>200</td>
<td>185</td>
<td>234</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ใบบัว (Flank Steak)</td>
<td>260</td>
<td>215</td>
<td>185</td>
<td>220</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เลยคั้นทับ (Beef Stew)</td>
<td>125</td>
<td>150</td>
<td>110</td>
<td>130</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ไก่ไก่ต้ม (Scraps)</td>
<td>90</td>
<td>90</td>
<td>85</td>
<td>85</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา: 
1. สำหรับกระดูกบดปู่ศรีรังสี ราศีกง ใหญ่กลาง ใหญ่กลาง จักรตรี
2. สำหรับไก่เนื้อ กีฬา, ไก่เนื้อ เก้าแพร่, ไก่เนื้อ กีฬา

**หมายเหตุ**
- **_front**
- **_back**
- **left**
- **right**

*ที่มา: 1. สำหรับกระดูกบดปู่ศรีรังสี ราศีกง ใหญ่กลาง ใหญ่กลาง จักรตรี.
2. สำหรับไก่เนื้อ กีฬา, ไก่เนื้อ เก้าแพร่, ไก่เนื้อ กีฬา.

*หมายเหตุ:* 1. สำหรับกระดูกบดปู่ศรีรังสี ราศีกง ใหญ่กลาง ใหญ่กลาง จักรตรี.
2. สำหรับไก่เนื้อ กีฬา, ไก่เนื้อ เก้าแพร่, ไก่เนื้อ กีฬา.
ตารางที่ 12 ราคาบริการคืนของชนิดของอาหารการเสื้อผ้าสุนัขกว่า 185 กรัม. รวม ไก่ย่าง และ จำกัด
จัดห้าวัด ตกแต่ง

<table>
<thead>
<tr>
<th>ราคาตามรหัสกลุ่ม (ไก่กระะรับ)</th>
<th>ราคาดีลเลอร์รับ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>น้อยกว่า 185</td>
<td>66.30</td>
</tr>
<tr>
<td>185 - 199.9</td>
<td>67.30</td>
</tr>
<tr>
<td>200 - 219.9</td>
<td>72.30</td>
</tr>
<tr>
<td>220 - 239.9</td>
<td>74.30</td>
</tr>
<tr>
<td>240 - 259.9</td>
<td>85.30</td>
</tr>
<tr>
<td>260 - 279.9</td>
<td>95.00</td>
</tr>
<tr>
<td>280 - 299.9</td>
<td>97.00</td>
</tr>
<tr>
<td>ตั้งแต่ 300</td>
<td>101.00</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา: สำนักงานการเกษตรพุ่งศักดิ์ กรุงเทพฯ ไก่ย่าง จำกัด จังหวัดสกลนคร

หมายเหตุ: ยกเว้นโคและกิวิที่มีน้ำหนักกลุ่ม 300 กิโลกรัมชั่วโมงราคา 103.00 บาท/กิโลกรัม

- ประกาศใช้ตั้งแต่วันที่ 01 มกราคม พ.ศ. 2554

4. คุณภาพเนื้อไก

4.1 คุณภาพเนื้อไก่เนื้อ คุณลักษณะที่สำคัญของคุณภาพเนื้อแบ่งออกเป็น 5 ด้าน คือ
(ผู้เขียน: สำนักสุข, 2552)

1. คุณภาพด้านโภชนาการและสุขภาพ (nutritional and health value) เนื้อไก่เป็นแหล่งอาหารที่มีโปรตีนและและพลังงาน มีถังและมีโปรตีนจำเป็น นำเชื้อสุญจ์และแอนทีซิเนียที่จำเป็น ได้แก่ ธาตุเหล็ก ธาตุชนิดอื่นๆ ธาตุจำเป็นต่อธาตุเหล็ก รวมทั้งอื่นๆ อุดมไปกับวิตามิน B และวิตามิน E

2. คุณภาพด้านการบริโภคหรือคุณภาพที่ใช้ประโยชน์ด้านเป็นการคืนใช้ (eating value หรือ sensory value) ได้แก่ คุณภาพด้านกลิ่น อร่อยดี กลิ่น ความมัน อุณหภูมิ ลักษณะเก็บรักษา ที่มี ใยเนื้อที่จะเป็นเรื่องที่ดีบริโภคที่เนื้อขี้ดีให้ความสะอาดอาหารและให้ความสุขสุภาพที่สุด

3. คุณภาพด้านความสะอาด ปลอดภัยจากการแค้น (hygienic value) ซึ่งเป็นด้านที่
ที่เจาะจงเนื้อ โคควรกับความปลอดภัยของอาหาร (food safety) ได้แก่ ความปลอดภัยจากการแค้น
อย่างต่ำสุด ไม่เป็นโรคในเนื้อและความสะอาดปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ต่ำสุดที่ก่อให้เกิดโรค
4. คุณภาพทางด้านการนำเนื้อไปแปรรูป (technological value) ได้แก่ ค่าความเป็นกรด –ค่าง (pH) ในเนื้อ ความสามารถในการปรุงจากไปรินในเม็ด เบอร์เชื้อการสูญเสียจากระหว่างการเก็บรักษา (dirt loss) และการสูญเสียระหว่างการปรุงสุก (cooking loss)

5. คุณภาพทางกิจวัตรทางด้านภาวะจริยธรรมและจริยศี (ethical value) ได้แก่ เมื่อไถที่เสียหาย ภายใต้ระบบผลิตตามการทำความรู้ธรรมชาติที่มีความคุ้มค่าตามสมบูรณ์ดีนั้น ไม่ใช่สิ่งใหม่หรือการคุณค่าของการแมกซ์คอลโลดิคยังคงยังคงการเลือกไข่จากการผลิตสามารถสร้างยอดสูงของเนื้อไก่ที่มีคุณลักษณะของคุณภาพเนื้อรวมทั้ง 5 ด้าน

4.2 ขั้นส่วนและการใช้ประโยชน์จากการทัศนคติ

ชุดเจริญ (2552) ได้กล่าวถึงการใช้ประโยชน์จากขั้นส่วนตัดแต่งเนื้อไก่โดยกลุ่มของเนื้อไก่ที่สามารถสกัดขึ้นได้ในประเภทเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

1. เนื้อก้อนยุ้งที่มีที่ชันวิ่งฟันธูระดับต่ำ และไก่ตัวพันธุ์ซึ่งกันและกัน เนื้อที่มีความเหมาะสมอยู่ดีสำหรับการนำไปใช้ประโยชน์เพื่อธุรกิจอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารแบบวัฒนา เครื่องเนื้อที่จะใช้เนื้อที่มุ่งมาก ได้แก่ filet, T-bone, strip loin, ribeye, และ sirloin

เนื้อจากส่วนบน (chuck) ในปัจจุบันเป็นที่ต้องการมากที่สุดในการทำอาหารแบบญี่ปุ่นและเกาหลี ซึ่งจากเนื้อที่มีเนื้อแบบแทรกในกลีบเนื้อเกี่ยวกับส่วนนี้จึงจะมีเนื้อที่แน่นชัด ในคัมเนื้อไก่ เนื้อเป็นเนื้อที่เนื้อริบบั้นหรือเนื้อพังงา โดยเนื้อที่จะเน้นเนื้อเป็นแผ่นบางๆ เหมาะสมสำหรับการนำไปทำอาหารทอด หรือนำไปทำเป็นผักที่มีชื่อเดิม เช่น ซุป ซูชิ ซานะ เป็นต้น

เนื้อด้านบนบางส่วนเนื้อที่มีเนื้อแบบแทรกในกลีบเนื้อที่มุ่งมากที่ต้องการมากที่สุด (intermuscular fat) ได้แก่ เนื้อจากส่วนบนสื่อสี่ร่างที่มีเนื้อสีขาว ส่วนบนที่แบ่งเป็นที่ต้องการของอาหารประเภทย่างและราวกับวิวิต เป็นเส้นทางเนื้อ shortrib ที่เป็นส่วนหนึ่งของเนื้อสีขาวหรือเนื้อเสี้ยวสั้นที่มีเนื้อเป็นแผ่น จนทำให้เนื้อสูงกว่าการย่าง

เนื้อนอกส่วนและโค้ก (round) ได้แก่ เนื้อส่วนข้างโค้ก และเนื้อพับใน เนื้อหัวกระชาก เนื้อ
พับนอก เนื้อมอน เนื้อข้างส่วนทั้งสองได้ถูกเก็บที่ไม่ใช่ประโยชน์ได้นำไปใช้ประโยชน์ในบางส่วน ได้จากส่วนและโค้กที่มาจากโค้กที่สูงมากอย่างเช่นที่มีเนื้อสีขาวเนื้อโค้กโดยเฉพาะในเนื้อพับในและเนื้อ ผาเฉพาะส่วนข้างเนื้อเนื้อสีขาวเนื้อสีขาว (fine texture) สามารถทำให้นำไปทำสัตว์ได้จาก top-round steak และ sirloin-tip steak นอกจากนี้เนื้อตับที่จะนำมามันเป็นเนื้อข้นเล็กหลักจากลาย
ขาติ ทำให้ตั้งแต่การคัด เนื้อจากเรือน หรือเมื่อแต่การนำไปใส่ครั้งเป็นแน่นี้เพื่อทำเนื้อย่างทรงหรือทำ

เนื้อแบก (shank) เป็นเนื้อที่มีอิ่มต้นและกอบกู้ในก้อนเนื้อ เหมาะสำหรับจะนำไปสู่จำนวน

เนื้อคอก (neck) เป็นเนื้อที่มีพังคลุกและเนื้อที่มีความเหนียวมากที่จะนำไป

แปรปรุงทำผักกับแหล่ง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์สุกร เช่น ไก่กรอบ ปิ้งโต้ยา มิกโทไฟ เป็นต้น

ทั้งเนื้อชำแหละและเนื้อสุกรสามารถทำให้เป็นส่วนผสมในการทำผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ได้ หากไม่นำไป

แปรปรุงเนื้อสุกรสามารถทำสำหรับเป็นเนื้อแก่ เนื่องจากเนื้อสุกรจะนำไปเป็นส่วนผสมเพื่อทำ

ลูกชิ้นได้ช่วยกัน

2. เนื้อโคชูดูลกนมทับทิ่มสุกเรียงสด

โคชูดูลกนมทับทิ่มสุกเรียงสดดูดูน้อย (ไม่เกิน 3 ปี) ที่ค่าระดับการงานต่ำหรือ

อาทิตย์เป็นกับหนึ่งและเหมาะสมอย่างเต็มที่จะมีเนื้อสุกๆและเหมาะสมในการนำไปใช้

ประโยชน์โดยตรงถึงแม้โคชูดูลกนมทับทิ่มสุกเรียงสดดูดูน้อยจะมีความรุ่นน้อยกว่าเนื้อจาก

ดีที่สุดมากเมื่อน้ำมันแทรกเนื้อ แต่จะมีไขมันสุกเรียงสดดูดูน้อย (subcutaneous fat) และไขมันสุกเรียงสดดูดูน้อย (intermuscular fat) สูง การที่เนื้อนี้มีความรุ่นน้อยกว่าโค

ลูกชิ้นโดยทั่วไป

3. เนื้อโคที่นิ่มในดีที่สุดและดีที่สุด

เนื้อโคที่นิ่มในเพื่อนที่ดีที่สุดน้อย (2 ปี) เด้งอย่างดีสีส้มหรือสีดำตามธรรมชาติและเสริม

หนึ่งกินในช่วงที่ดีกว่าธรรมชาติออกขนาดนั้น เนื่องจากความรุ่นน้อยลงแล้วไม่เหมาะสมที่จะ

นำไปประกอบอาหารแบบวิชิต เนื้อสุก แต่ยังคงมีเนื้อสุกในเนื้อเดิมไม่ได้ไขมัน

แทรกประกอบกับเนื้อสุกเนื้อจะออก ตักหนักเมื่อสุก เพื่อนำไปทำให้ได้สุกมากไปเนื่อง

จะแข็งและยังคงเหมาะสมในการนำไปประกอบอาหารประเภทผักข้น

หนึ่งใหม่จะยังผิวนูนและแดงที่ไม่ได้ไขมันแทรกเนื่องจากเนื้อสุกในขณะนี้ไป

อีกแบบที่เหมาะสมคือเนื้อโคชูดู

4.3 การใช้ประโยชน์เมืองถิ่นของผู้บริโภคน

พระบรมราชานุภาพที่ 2553 ได้กำหนดการนำเยื้อมโยธินไปใช้ประโยชน์เมืองถิ่นอย่างถูกต้องและเหมาะสมคำคังเกณิ์วัฒนธรรมของผู้บริโภคในการจะนำเงินนั้นไปใช้ทำอะไรซึ่งแบ่งผู้บริโภคออกได้เป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

1. ผู้บริโภคที่นิยมเสถียรชีวิตประจำที่ ซึ่งอยู่กับวัฒนธรรมว่าจะนำไปทำอาหาร

1.1 อากาศไทยเนื่องที่มีความเหมาะสมตามด้านความอาหารไทยว่าจะใช้เมื่อใดพื้นที่แข็งหรือเนื่องไทยทุกเพศทุกวัยที่หอผักหรือเป็นใครที่มีสิ่งเหล่านี้ให้รับ

1.2 อากาศวันเดี๋ยวนี้เป็นที่มีความเหมาะสม ควรเป็นเนื้อโค ข้าว ลูกผสมผักผัน ผักผันที่มี

1.3 อากาศผู้รายเดี๋ยวที่มีเนื้อโค ข้าว ลูกผสมผักผัน ผักผันที่มี

1.4 อากาศผู้รายเดี๋ยวที่ไม่มีเนื้อโค ข้าว ลูกผสมผักผัน ผักผันที่มี

1.5 อากาศผู้รายเดี๋ยวที่ไม่มีเนื้อโค ข้าว ลูกผสมผักผัน ผักผันที่มี

2. ผู้บริโภคที่มีความเหมาะสมตามด้านความอาหารไทยว่าจะใช้เมื่อใดพื้นที่แข็งหรือเนื่องไทยทุกเพศทุกวัยที่หอผักหรือเป็นใครที่มีสิ่งเหล่านี้ให้รับ

2.1 อากาศวันเดี๋ยวนี้เป็นที่มีความเหมาะสม ควรเป็นเนื้อโค ข้าว ลูกผสมผักผัน ผักผันที่มี

2.2 อากาศผู้รายเดี๋ยวที่มีเนื้อโค ข้าว ลูกผสมผักผัน ผักผันที่มี

2.3 อากาศผู้รายเดี๋ยวที่มีเนื้อโค ข้าว ลูกผสมผักผัน ผักผันที่มี

2.4 อากาศผู้รายเดี๋ยวที่ไม่มีเนื้อโค ข้าว ลูกผสมผักผัน ผักผันที่มี
5. ขั้นตอนที่เหมาะสมที่สุดของการประชุมร่วมกัน เช่น เนื้อพันใน หรืออุปสรรค์
6. ขั้นตอนที่เหมาะสมในการทำคลิพกันจริงๆ เพื่อให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

2. ผู้บริโภคที่มีความสนใจในการประชุมร่วมกัน ซึ่งแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ตามประเภทของ
คลิพกันจริงที่จะทำคือ
1) คลิพกันจริงเนื้อครกโค ได้แก่ คลิพกันจริงที่ใช้เนื้อน้ำมัน เช่น แย้มเนื้อ โค (beef ham) และแย้มเนื้อ (raw cured beef) ที่ใช้เนื้อครกโคพับเบิล
2) คลิพกันจริงเนื้อครกโค ไหม จะสุ่มคนตามลดลงอย่างซ้ำๆ วรรณกรรมการประชุมร่วมกัน
ใช้เนื้อที่เป็นชิ้นเล็ก เนื่องจากรูปแบบที่เกี่ยวข้อง หรือเนื้อที่ใช้จากการตัดแต่งมาใช้เป็นตัวอย่าง
ในการคลิพกันจริงเนื้อครกโค แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ
- คลิพกันจริงเนื้อครกโค ได้แก่ ทำการย้อมสีเขียว ข้าวโพดและแย้มเนื้อ
- คลิพกันจริงเนื้อครกโค ได้แก่ คลิพกันจริงเนื้ออีเมล์ (ใส่กระปุกแก้ว ใส่ไข่ญี่
ปั่นไข่ สุ่มคน)

5. ปัจจัยที่มีต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค

ผู้บริโภคแต่ละคนจะมีความแตกต่างกันในด้านต่างๆ ซึ่งมีผลมาจากความแตกต่างกันของ
ลักษณะทางกายภาพ และสภาพแวดล้อมของแต่ละบุคคล ทำให้การตัดสินใจสอดคล้องและใช้บริการของแต่ละ
บุคคลมีความแตกต่างกัน ดังนั้นจึงเป็นต้องศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยต่างๆ โดยที่สามารถแยกปัจจัยที่มีผล
ต่อพฤติกรรมของผู้บริโภค ออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ (สุวรรณ ณ วัฒนาศิริ, 2548)

5.1 ปัจจัยภายใน (Internal Factors)

ปัจจัยภายในเป็นปัจจัยที่เกิดขึ้นจากตัวบุคคล ในด้านความคิดและการเจรจาของ
ชั้นหัวข้อที่เกี่ยวข้องปัจจัยต่างๆ โดยที่ปัจจัยภายในประกอบด้วยเหตุผลประกอบด้านต่างๆ ได้แก่ ความจำเป็น ความต้องการ หรือความปรารถนาแรงจูงใจ บุคลิกภาพ เทคนิคการรับรู้

1) ความจำเป็น (Needs) ความต้องการ (wants) และความปรารถนา (Desires) ความต้องการซึ่งมีถึงแก่ของบุคคลจะเป็นข้อเริ่มต้นของความต้องการในการใช้สินค้า
หรือบริการ คือ เข้าถึงความจำเป็นหรือความต้องการ ไม่ว่าในด้านทางกายหรือจิตใจ บุคคลก็จะ
มีทางการจะสนองความจำเป็นหรือความต้องการนั้นๆ

2) แรง ดึง (Motive) ที่มาจากความต้องการ และความคิดของผู้บริโภค
เพื่อที่จะสร้างแรงจูงใจในการซื้อสินค้าหรือบริการแก่ผู้บริโภคให้ได้
3) บุคลิกภาพ (Personality) เป็นลักษณะที่นิยามโดยรวมของบุคคลที่พัฒนาขึ้นมาจากการตระหนักรู้ความชื่อ อุปนิสัยและสังคมต่าง ๆ ในระยะยาวและแสดงออกมาในด้านต่าง ๆ ซึ่งมีผลต่อการกำหนดทัศนคติในการตอบ (Reaction) ของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน

4) ทัศนคติ (Attitude) เป็นการประเมินความรู้สึกหรือความคิดที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ ที่มองเห็นของบุคคล โดยทัศนคติมีผลต่อพฤติกรรมต่าง ๆ ของบุคคล ดังนั้น เมื่อเราต้องการให้บุคคลใด ๆ เปลี่ยนแปลงพฤติกรรม เราจะต้องพยายามที่จะเปลี่ยนทัศนคติของเขา แต่ในความเป็นจริง ทัศนคติเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงได้ยาก เมื่อยังเป็นอยู่ที่ถูกสร้างขึ้นในเจตใจ

5) การรับรู้ (Perception) เป็นกระบวนการของบุคคลในการสร้างความคิด หรือการกระทบของบุคคลขึ้น การเข้าใจทุกสิ่งที่เกิดขึ้นในโลกโดยการเก็บคัดลอกโดยการสังเกตการณ์ โดยการสร้างภาพในใจของสิ่งที่เกิดขึ้น หรือการสร้างภาพในใจของสิ่งที่เกิดขึ้น ซึ่งจะเป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นได้ทันทีเป็นการสร้างของจิตเนิ่น

6) การเรียนรู้ (Learning) เป็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของบุคคลทั้งที่เกิดจากการรับรู้และประสบการณ์ของบุคคล ซึ่งจะเป็นการแสดงเปลี่ยนแปลงและคงอยู่ในระยะยาว ดังนั้น หากมีการเรียนรู้ แต่ยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม หรือไม่เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่องจะคงที่ที่ยังไม่ถือว่าเป็นการเรียนรู้

5.2 ปัจจัยภายนอก (External Factors)
ปัจจัยภายนอก หมายถึง ปัจจัยที่เกิดจากสิ่งแวดล้อมรอบตัวของบุคคลซึ่งจะมีอิทธิพลต่อความคิดและพฤติกรรมของผู้ร่วมใจ โดยปัจจัยเหล่านี้เป็นองค์ประกอบที่สำคัญ 6 ประการ ได้แก่

1) สภาพเศรษฐกิจ (Economy) เป็นสิ่งที่กำหนดอำนาจซื้อ (purchasing power) ของผู้รับรู้ที่ทำให้ราคาของสิ่งของที่มีอยู่

2) ครอบครัว (Family) การดูแลที่มีสภาพครอบครัวที่ดีดังนั้นจะส่งผลให้บุคคลมีความตั้งตนลึกซึ้ง โดยการตอบรับความต้องการของบุคคลจะทำให้รับใช้บทบาทจากครอบครัว ซึ่งครอบครัวจะมีผลต่อพฤติกรรมบุคคล ได้รับวัฒนธรรมจากครอบครัว เมื่อยังอยู่ในครอบครัว ซึ่งเป็นวัฒนธรรมและเรียนรู้หลักสูตรที่จะทำให้เป็นมิตรประจำ (Habits) ของบุคคลไปตลอดชีวิต เป็นต้น

3) สังคม (Social) กลุ่มสังคมรอบ ๆ ตัวของบุคคลมีผลต่อการปรับพฤติกรรมของบุคคลให้เป็นไปตามที่ต้องการ เพื่อการติดรับข้อมูลที่เหมาะสมของสังคม หรือที่เรียกว่ากระบวนการเข้าสังคม (Socialization) ประกอบด้วยรูปแบบการสร้างที่วิสัย (Lifestyles)
คำนิยามของสังคม (Social Values) และความเชื่อ (Believes) ทำให้คนสืบสานถึงลักษณะของสังคม เพื่อจะทำไปตามที่มีอิทธิพลของสังคมที่มีต่อการอยู่ร่วมกันของมนุษย์ โดยเฉพาะบรรทธัตฐาน (Norms) ที่สังคมกำหนด

4) วัฒนธรรม (Culture) เป็นวิธีการดำเนินชีวิตที่สังคมชื่อเรียกว่าเป็นสังคมที่เข้มและยอมรับปฏิบัติมา เพื่อให้สังคมดำเนินและมีพัฒนาการไปได้ด้วยดี บุคคลในสังคมเดียวกันจึงต้องยอมรับและปฏิบัติตามวัฒนธรรม เพื่อการอยู่เป็นส่วนหนึ่งของสังคม โดยวัฒนธรรมเป็นกลุ่มของคำนิยามพื้นฐาน (Basic values) การรับรู้ (Perception) ความคิด (Wants) และพฤติกรรม (Behaviors) จึงเป็นระบบที่การวิวัฒนาการในการดำเนินชีวิต (Lifestyles) ที่คนส่วนใหญ่ในสังคมยอมรับ ประกอบด้วยคำนิยามของสังคม คำนิยามในการใช้ชีวิตหรือสังคม หรือแม้กระทั่งวัฒนธรรมที่เป็นวัฒนธรรมต่างๆ

5) การคิดคุ้นธุรกิจ (Business Contact) หมายถึง โอกาสที่ผู้บริโภคได้พบเห็นสินค้าหรือบริการนั้นๆ จนถึงทางที่ผู้บริโภคได้รับมาและพิจารณา ถึงว่าจะมีความคุ้นเคยหรือไม่ จะทำให้ผู้บริโภคไม่ได้รู้จักหรือสนใจซื้อสินค้านั้นๆ ถ้ามีเหตุจริงจึงควรนำคำนิยามของคำนิยาม (Brand Contact) นั้นสู่การเข้าไปให้ผู้บริโภคได้ทราบ จนทำให้ผู้บริโภคได้รู้จักและสนใจในสินค้านั้น โดยอาจทำให้ผู้บริโภคได้รู้จักและสนใจในสินค้านั้น โดยอาจทำให้ผู้บริโภคได้รู้จักและสนใจในสินค้านั้น ตามหลักวิทยาการเป็นผู้นำ โดยที่ผู้ซื้อสินค้าหรือบริการนี้จะเป็นผู้นำเกิดจากความรับรู้

6) สภาพแวดล้อม (Environment) การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทั่วไป เช่น ความเป็นไปของปัจจัยอากาศ การเปลี่ยนแปลงสันติภาพในสังคม และผลกระทบของปรากฏการณ์ El Nino และ La Nina เป็นอย่างดี สำหรับการศึกษาสินค้าของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงด้วยเช่นกันจากข้อมูลข้างต้นจะเห็นว่าปัจจัยแวดล้อมประกอบด้วยความสัมพันธ์และอิทธิพลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ เพื่อแสดงถึงผลกระทบที่จะต้องจัดการ และผลกระทบที่จะต้องจัดการต่อผลกระทบที่มีต่อสินค้าและบริการของอย่างแยงค์เนื่อง
วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาแนวโน้มความคิดของกิจการบริโภคเนื้อสุญญานุกรมและเนื้อตุกม้าป่าในกลุ่ม
ทางใหม่จังหวัดเชียงใหม่เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) คณะผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลจากการ
สำรวจ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากประชาชนในพื้นที่จังหวัด
เชียงใหม่และเป็นข้อมูลที่รวบรวมจาก เว็บไซต์ เอกสารสิ่งพิมพ์ที่เกี่ยวข้อง บทความทางวิชาการ
หนังสือ คู่มือ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

1.) สังเกตพฤติกรรมที่สังเกตึง โรงทานและจุดจำหน่ายเนื้อ และสถานประกอบการที่
มีการจำหน่ายเนื้อสัตว์และมีการประกอบอาหารขายตามออกร้านต่างๆในจังหวัดเชียงใหม่ โดย
ประสานงานกับเทศบาล ปลัดสัตว์อำเภอ องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ทั่วจังหวัดและ
ผู้ใหญ่บ้าน ที่มีความเกี่ยวข้องกับงาน เลือกแนวทางในการออกแบบข้อมูลสถาน

2.) ออกแบบข้อมูลสถาน ตั้งตาม 2 ชุด

ชุดที่ 1 สั่งรวบรวมจากผู้จำหน่ายเนื้อไก่ รายบุคคลนั้นนิยม

ชุดที่ 2 สั่งรวบรวมจากผู้ประกอบการรับโอนเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ในจังหวัด
เชียงใหม่ แบ่งผลการวิเคราะห์ออกเป็น 4 ต้น

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลครัวเรือนของผู้บริโภคเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์บรรจุภ

ส่วนที่ 2 ปัจจัยสังเกตในการเลือกบริโภคอาหารประเภทเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จาก

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมการซื้อเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์บรรจุภ จาเนื้อไก่

ส่วนที่ 4 การประเมินระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ (จากการ

3.) ออกแบบที่สังเกตุจากผู้จำหน่ายเนื้อไก่ และผู้บริโภคเนื้อไก่ในจังหวัดเชียงใหม่

4.) นำข้อมูลที่ได้จากการออกแบบที่สังเกตุมาวิเคราะห์ผล

สถานที่ทำการทดลองและ / หรือเก็บข้อมูล

1.) กลุ่มเกษตรกรที่เสี่ยงโรค

2.) โรงทานและเนื้อไก่ของภาครัฐและเอกชน

3.) จุดจำหน่ายเนื้อไก่ รายบุคคลนั้นนิยม

4.) สถานประกอบการอาหารที่มีปริมาณการใช้เนื้อ

5.) ห้องงานวิจัย สถานศึกษา โรงทาน โรงเรียน ชุมชนบ้านและตลาดสด
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อรวบรวมข้อมูล และตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลที่ได้จากแบบฟอร์มงานแล้ว ผู้วิจัยจะนำข้อมูลมาทดสอบศาสตร์จุลวัฒน์และวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อจัดการสถิติทางสังคม (Statistical Package for the Social Sciences: SPSS) ดังนี้

3.6.1 การวิเคราะห์ข้อมูลแบบพรรณนา (descriptive analysis) โดยใช้บาร์กราฟบัญชีของข้อมูลที่เกี่ยวข้องให้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าสูงสุด (Maximum) ค่าต่ำสุด (Minimum)

3.6.2 การวิเคราะห์ข้อมูลสถิติวิเคราะห์ (quantitative analysis) โดยการวิเคราะห์ระดับการรับรู้ของผู้ตอบแบบวันที่มีต่อเนื่องได้ 5 ระดับคะแนน คือ 1, 2, 3, 4, 5 แทนค่าตอบ ได้แก่ 1 = น้อยที่สุด 2 = น้อย 3 = ปานกลาง 4 = มาก และ 5 = มากที่สุด แล้วนำคะแนนมาค้นหาค่าคะแนนเฉลี่ยของระดับการรับรู้ตามแบบของ Likert
ผลกระทบวิจัย

1. เนื้อไก่ในตลาดท้องถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่

1.1 เนื้อไก่ทั่วไป

พบว่าเนื้อที่มีจานขายทั่วไปในตลาดท้องถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นไก่ทั่วไปที่ไม่มีการจับ ทั้งไก่พันธุ์เมือง ไก่ผสมพันธุ์ร้านขายที่มีการผสมพันธุ์ช้าร่างเนื้อต่ำและค่อนข้างดี จากการตั้งความรู้แบบกำจัดเนื้อไก่ ส่วนใหญ่ในรูปแบบเนื้อสไกน์ โดยแยกเป็นซื้อแยกส่วนเนื้อ ได้แก่ สันใน สันนอก ต้นไก่ และเนื้อตัดไว้แล้วสั่งเที่ยงไก่เนื้อเพื่อขาย ออกขายเนื้อ ซึ่งมีเนื้อเนื้อเนื้อ และเสียดินที่ส่วนเนื้อ ลักษณะเนื้อ กิจวัตรการนำไปในแต่ละตลาด สามารถใช้ได้ในผู้มีผันผวนที่จะสั่งเนื้อไก่เนื้อทุกวัน ซึ่งเป็นเนื้อไก่ที่ไม่ได้รับการ-handle แต่จะมีเนื้อโครงกระดูกที่เป็นผันผวนเนื้อไก่และจักส่วนต่างๆ มีส่วนลดที่แตกต่างๆ สำหรับเนื้อเนื้อเนื้อไก่เนื้อทุกวัน

ตลาดเมืองไทย ตลาดรายใหญ่ตลาดปิ่นเมือง ตลาดเมืองบ้าน และตลาดอยู่บังกลา เนื้อส่วนใหญ่ในราว่าเนื้อผันผวนๆ ของส่วนใหญ่เนื้อต่ำและเนื้อตัดไว้ เป็นเนื้อไก่ ส่วนปริมาณของเนื้อไก่เนื้อจะสั่งเนื้อไก่เนื้อทุกวันจากตลาดที่ปูแดงเพื่อให้เพียงพอต่อปริมาณการดื่มของผู้คน บางรายที่ทำการขายเนื้อและจักส่วนต่างๆ ลักษณะให้กับผันผวน ทำให้ราคาจำหน่ายเนื้อไก่ตลาดเมืองไทยแตกต่างกัน

ตลาดเมืองไทย ตลาดรายใหญ่ตลาดปิ่นเมือง ตลาดเมืองบ้าน และตลาดอยู่บังกลา เนื้อส่วนใหญ่ในราว่าเนื้อผันผวนๆ ของส่วนใหญ่เนื้อต่ำและเนื้อตัดไว้ เป็นเนื้อไก่ ส่วนปริมาณของเนื้อไก่เนื้อจะสั่งเนื้อไก่เนื้อทุกวันจากตลาดที่ปูแดงเพื่อให้เพียงพอต่อปริมาณการดื่มของผู้คน บางรายที่ทำการขายเนื้อและจักส่วนต่างๆ ลักษณะให้กับผันผวน ทำให้ราคาจำหน่ายเนื้อไก่ตลาดเมืองไทยแตกต่างกัน
ตารางที่ 12 การบริเวณที่ยับราคาขายน้ำมันจืด ้้ไข่ (การผลิต) ระหว่างจุดที่จำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2554

<table>
<thead>
<tr>
<th>ชื่อส่วน</th>
<th>ราคาตลาดใหม่จ้างวัสดุเชียงใหม่ (บาท/กг.)</th>
<th>ราคา (บาท/กก.)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>เม็ดที่มัน</td>
<td>เม็ด</td>
<td>ใบ</td>
</tr>
<tr>
<td>เม็ดที่มัน</td>
<td>190</td>
<td>150</td>
</tr>
<tr>
<td>เม็ดลิ้นจี่ (ต้นกล้อง ต้นมอก)</td>
<td>160</td>
<td>150</td>
</tr>
<tr>
<td>เม็ดลิ้นจี่ (เม็ดสี โจ๊ก เม็ดข้าวหน้า)</td>
<td>160</td>
<td>150</td>
</tr>
<tr>
<td>เม็ดดิบบ้ม (เสิร์ฟใส่ฝัก สั่งจ่าย)</td>
<td>160</td>
<td>130</td>
</tr>
<tr>
<td>เม็ดเปรี้ยว</td>
<td>130</td>
<td>120</td>
</tr>
<tr>
<td>เซ็นเนี้ย</td>
<td>100</td>
<td>130</td>
</tr>
<tr>
<td>เซ็นยี่</td>
<td>100</td>
<td>110</td>
</tr>
<tr>
<td>เครื่องจักรรวม</td>
<td>160</td>
<td>150</td>
</tr>
</tbody>
</table>
ตารางที่ 13 ราคาขายเนื้อโคและผลิตภัณฑ์สัตว์ปี 2554 ในตลาดท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่ปี พ.ศ.

<table>
<thead>
<tr>
<th>กลุ่มเนื้อ</th>
<th>ราคา (บาท/กก.)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>เนื้อทั่วไป</td>
<td>140-190</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อสัน (สันกลวง ลูกน้อย)</td>
<td>140-170</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อสะโพก</td>
<td>140-170</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อแผลง (เนื้อขาหนีบ)</td>
<td>140-170</td>
</tr>
<tr>
<td>กลุ่มเนื้อไก่ (น่องส่วนหาง)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อติ่งหาง (เสียรังให้ ติ่งหาง)</td>
<td>120-160</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อพีบหาง</td>
<td>120-160</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อปียว</td>
<td>120-150</td>
</tr>
<tr>
<td>กลุ่มเนื้อเป็ด</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อเป็ด (ไก่เพ็ดเม็ด)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เศษเนื้อ</td>
<td>100-130</td>
</tr>
<tr>
<td>เศษเนื้อเป็ด</td>
<td>100-120</td>
</tr>
<tr>
<td>กลุ่มเนื้อไก่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เ.tiew</td>
<td>130-160</td>
</tr>
<tr>
<td>ไส้กวาง</td>
<td>80 – 120</td>
</tr>
<tr>
<td>ลำไส้ไก่</td>
<td>60 – 100</td>
</tr>
<tr>
<td>น้ำอิ่ม (อุ)</td>
<td>100 – 150</td>
</tr>
<tr>
<td>ลิ้น</td>
<td>100 – 150</td>
</tr>
<tr>
<td>หัว + แจ้ง + หาง (1 ชุด)</td>
<td>300 – 400</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อหัว</td>
<td>90-100</td>
</tr>
<tr>
<td>กลุ่มกระดูกและหัวหน้า</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>การ์ดูเหนือเนื้อ</td>
<td>0.50 – 1</td>
</tr>
<tr>
<td>หนัง (สต)</td>
<td>14 – 16</td>
</tr>
</tbody>
</table>
1.2 เนื้อโคคุณภาพสูง

จากผลจากการicercaหลายสิ่งเนื่องจากโคคุณภาพสูงที่มีการผลิตในประเทศไทย 4 แห่ง ที่อยู่ในรูปสากล ได้แก่ ศักยภาพการผลิตสูง สรุปกล่องโคเนื้อธัญพืช องค์การโคเนื้อธัญพืช ป.ศ. 2559 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร จำกัด (มหาชน) และ สหกรณ์โคเนื้อวัวไทย จำกัด (มหาชน) สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร จำกัด (มหาชน) โดยเฉพาะอย่างยิ่งพันธุ์เนื้อโคเนื้อไทยยิ่งมีความดีของการเพื่อรอง

ทั้งนี้ เราพบว่าโคเนื้อคุณภาพสูงจะมีเนื้อโคคุณภาพสูงเนื่องจากเนื้อโคเนื้อไทยยิ่งมีความดีของการเพื่อรอง

1. ซึ่งจะพบว่าโคเนื้อคุณภาพสูงจะมีเนื้อโคคุณภาพสูงเนื่องจากเนื้อโคเนื้อไทยยิ่งมีความดีของการเพื่อรอง

2. โคเนื้อคุณภาพสูงจะมีเนื้อโคคุณภาพสูงเนื่องจากเนื้อโคเนื้อไทยยิ่งมีความดีของการเพื่อรอง

3. โคเนื้อคุณภาพสูงจะมีเนื้อโคคุณภาพสูงเนื่องจากเนื้อโคเนื้อไทยยิ่งมีความดีของการเพื่อรอง

4. โคเนื้อคุณภาพสูงจะมีเนื้อโคคุณภาพสูงเนื่องจากเนื้อโคเนื้อไทยยิ่งมีความดีของการเพื่อรอง
ตารางที่ 14 แสดงราคาขายเนื้อโคกระดูกครัวปี พ.ศ. 2555 (บาท/กก.) ภูมิในจังหวัดเชียงใหม่

<table>
<thead>
<tr>
<th>ชื่อส่วน</th>
<th>Thai</th>
<th>French</th>
<th>KU Beef</th>
<th>Tak Beef</th>
<th>Max Beef</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>ทิปไบ (T-Bone)</td>
<td>530</td>
<td>546</td>
<td>425</td>
<td>530</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ลังไไก่ (Tenderloin / Filet)</td>
<td>1,100</td>
<td>975</td>
<td>650</td>
<td>1,100</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ลำไย (Striploin)</td>
<td>695</td>
<td>660</td>
<td>400</td>
<td>700</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ลำไยแดง (Sirloin / Rump)</td>
<td>350</td>
<td>250</td>
<td>255</td>
<td>350</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>หางตุ้ม (Aguillette)</td>
<td>273</td>
<td>-</td>
<td>155</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>วัวโบกศักย์เรียดซูก (Rib Set)</td>
<td>406</td>
<td>400</td>
<td>350</td>
<td>450</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>วัวโบก (Rib eye)</td>
<td>618</td>
<td>440</td>
<td>405</td>
<td>650</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>หุบไย (Top Round)</td>
<td>200</td>
<td>190</td>
<td>160</td>
<td>230</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>สูญยากริบก (Krackelke)</td>
<td>220</td>
<td>209</td>
<td>165</td>
<td>250</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>พับบอจ (Bottom Round)</td>
<td>190</td>
<td>190</td>
<td>160</td>
<td>230</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ดำบือ (Chuck)</td>
<td>455</td>
<td>350</td>
<td>300</td>
<td>400</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ว่ากั้บ / ที่บบ (Chuck Arm)</td>
<td>220</td>
<td>205</td>
<td>170</td>
<td>275</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ลังไไก่ทับบบ (Chuck Tender)</td>
<td>220</td>
<td>185</td>
<td>170</td>
<td>275</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>โบลสำราญ (Blad )</td>
<td>520</td>
<td>425</td>
<td>350</td>
<td>550</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>น่อง (Shank)</td>
<td>164</td>
<td>136</td>
<td>110</td>
<td>165</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เลียริ่งใหญ่ (Bisket)</td>
<td>260</td>
<td>180</td>
<td>165</td>
<td>260</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ล่างไก่ (Short ribs)</td>
<td>450</td>
<td>338</td>
<td>250</td>
<td>430</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ปีนัง (Nerveux)</td>
<td>164</td>
<td>136</td>
<td>110</td>
<td>-</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>น่องเก_mD (Silver shank)</td>
<td>273</td>
<td>230</td>
<td>185</td>
<td>275</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เลียแซนก (N - Silver shank)</td>
<td>443</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อหลายชั้น (Bavette Aloyau)</td>
<td>300</td>
<td>200</td>
<td>185</td>
<td>300</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ปอปัว (Flank Steak)</td>
<td>265</td>
<td>215</td>
<td>185</td>
<td>300</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อตับวัว (Beef Stew)</td>
<td>140</td>
<td>150</td>
<td>110</td>
<td>180</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เสียถิ่น (Scraps)</td>
<td>95</td>
<td>90</td>
<td>85</td>
<td>140</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

ที่มา: 1. ศูนย์การตรวจสอบคุณภาพ กรมปศุสัตว์ สำนักงานสัตวแพทย์จังหวัดกทม., 2. ศูนย์คุณภาพกิจการพืช, 3. ศูนย์คุณภาพสัตว์, 4. ศูนย์คุณภาพสัตว์
2. พฤติกรรมการผู้บริโภคเนื้อโคและผลิตภัณฑ์เนื้อโคในจังหวัดชัยภูมิ

นัยยานักการ

พฤติกรรมการบริโภคเนื้อโค หากมองการกระทบของบุคคลไม่ได้ตระหนักถึงความ ที่ที่เครือข่ายของโคควร
กับการทำประดิษฐ์และการรับประทานเนื้อโค ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์แปร
รูปจากเนื้อโคต่างๆ

การบริโภคเนื้อโค หากมองการกระทบของบุคคลและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโค
ผู้บริโภคหมายถึงการกระทบในเชิงวัฒนธรรมไทย

ลำดับที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล (ตารางที่ 15)

เพดที่ อายุ สถานภาพและระดับศึกษา

ผลการศึกษาจากการเรียนควบคู่บุคคลเนื้อโคจำนวน 400 รายพบว่าผู้บริโภคเนื้อโคเป็นเพศ
หญิง ร้อยละ 50.7 ใกล้เคียงกันเป็นเพศชายร้อยละ 49.3 ส่วนใหญ่มีสถานภาพโดยร้อยละ 57.2
สมรสแล้วร้อยละ 42.3 และสูง(หย่าร้าง) ร้อยละ 0.5 อายุของผู้บริโภคผู้มีวัย 40-50 ปีร้อย
ละ 33.9 รองลงมาช่วงอายุระหว่าง 30-40 ปีร้อยละ 20.3 ในขณะที่ผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปีร้อยละ 11.2
และอายุน้อยกว่า 20 ปีร้อยละ 7.0 ส่วนใหญ่มีระดับพยาบาลคุณวุฒิร้อยละ 91.0 สถานะรีดสัตว์ร้อย
ละ 5.2 และสถานะอาสาสมัครร้อยละ 3.8

การศึกษาและอาชีพ

ผู้บริโภคเนื้อโคส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับปริญญาตรีร้อยละ 55.3 รองลงมาระดับ
การศึกษาอาชีพมีการศึกษาในระดับปริญญาตรีร้อยละ 12.3 และ 12.0 ตามลำดับ ปริญญาตรีร้อย
ละ 10.2 ในขณะที่ระดับปริญญาตรีและส่วนใหญ่เป็นพยาบาลร้อยละ 0.5 ส่วนใหญ่เป็นสัตว์ปีกใน
นักเรียน/นักศึกษาโรงเรียนกันยายนักเรียนประกอบธุรกิจส่วนตัวร้อยละ 21.5 และ 21.0 ตามลำดับ
รองลงมาอาชีพพยาบาลทวิภัณฑ์ซับชั้นและเจ้าพิธีการ ผู้พิทักษ์ของรัฐวิสาหกิจร้อยละ
16.5 ส่วนอาชีพที่อื่นๆ ได้แก่ วิจัยทวิภัณฑ์ชั้น (ร้อยละ 9.3 และอาชีพเมื่อเบื้องต้นร้อยละ 7.7

รายได้คัดค้านและรายจ่ายค่าอาหาร (วันคน)

เมื่อศึกษาในรายได้และรายจ่ายของผู้บริโภคเนื้อโคพบว่าส่วนใหญ่เป็นผู้ที่รายได้ระหว่าง
10,001-20,000 (บาท/เดือน/คน)ร้อยละ 46.5 รองลงมาว่ารายได้ไม่น้อยกว่า 10,000 บาทร้อยละ 34.5
รายได้ระหว่าง 20,001-30,000 บาทร้อยละ 15.2 และรายได้ระหว่าง 30,001-40,000 บาทร้อยละ 2.8
ส่วนรายจ่ายของค่าอาหาร 101-200 (บาท/วัน/คน)ร้อยละ 39.2 รายจ่ายค่าอาหารไม่น้อยกว่า
100 บาทร้อยละ 27.8 รายจ่ายค่าอาหาร 201-300 บาทร้อยละ 24.0 รายจ่ายค่าอาหาร 301-401
บาทร้อยละ 5.2 และรายจ่ายค่าอาหารมากกว่า 401 บาทร้อยละ 3.8 ตามลำดับ (ตารางที่ 16)
ตารางที่ 15 กระแสข้อมูลข้ามบุคคล

<table>
<thead>
<tr>
<th>ข้อมูล</th>
<th>ร้อยละ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>เพศ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ชาย</td>
<td>49.3</td>
</tr>
<tr>
<td>หญิง</td>
<td>50.7</td>
</tr>
<tr>
<td>สถานภาพสมรส</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>โสด</td>
<td>57.2</td>
</tr>
<tr>
<td>สมรส</td>
<td>42.3</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>อายุ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>&lt; 20 ปี</td>
<td>7.0</td>
</tr>
<tr>
<td>21 - 30 ปี</td>
<td>38.5</td>
</tr>
<tr>
<td>31 - 40 ปี</td>
<td>20.3</td>
</tr>
<tr>
<td>41 - 50 ปี</td>
<td>23.0</td>
</tr>
<tr>
<td>&gt; 51 ปี</td>
<td>11.2</td>
</tr>
<tr>
<td>ศาสนา</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>พุทธ</td>
<td>91.0</td>
</tr>
<tr>
<td>คริสต์</td>
<td>5.2</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>3.8</td>
</tr>
<tr>
<td>ระดับการศึกษา</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ต่ำกว่าประถมศึกษา</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>ประถมศึกษา</td>
<td>9.0</td>
</tr>
<tr>
<td>มัธยมศึกษา</td>
<td>12.0</td>
</tr>
<tr>
<td>อาชีวศึกษา</td>
<td>12.3</td>
</tr>
<tr>
<td>ปริญญาตรี</td>
<td>55.3</td>
</tr>
<tr>
<td>ปริญญาโท</td>
<td>10.5</td>
</tr>
<tr>
<td>ปริญญาเอก</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>อาชีพ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>นักเรียนนักศึกษา</td>
<td>21.5</td>
</tr>
<tr>
<td>นักเรียน/พนักงานของวิทยาลัยนิสิต</td>
<td>16.5</td>
</tr>
<tr>
<td>ผู้เรียนต่างชาติ</td>
<td>21.0</td>
</tr>
<tr>
<td>ผู้เรียน/นักศึกษาต่างชาติ</td>
<td>24.0</td>
</tr>
<tr>
<td>แบ่งบัน</td>
<td>7.7</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>9.3</td>
</tr>
</tbody>
</table>
ตารางที่ 16 แสดงข้อมูลทั้งรายได้/เดือน/คน และรายจ่ายค่าอาหาร (วัน/คน)

<table>
<thead>
<tr>
<th>ชื่อสินค้า</th>
<th>รายได้/เดือน/คน</th>
<th>วัสดุสินค้า</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>รายได้/เดือน/คน</td>
<td>น้อยกว่า 10,000 บาท</td>
<td>34.5</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>10,001 - 20,000 บาท</td>
<td>46.5</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>20,001 - 30,000 บาท</td>
<td>15.2</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>30,001 - 40,000 บาท</td>
<td>2.8</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>มากกว่า 40,001 บาท</td>
<td>1.0</td>
</tr>
<tr>
<td>รายจ่ายค่าอาหาร (วัน/คน)</td>
<td>น้อยกว่า 100 บาท</td>
<td>27.8</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>101 - 200 บาท</td>
<td>39.2</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>201 - 300 บาท</td>
<td>24.0</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>301 - 401 บาท</td>
<td>5.2</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>มากกว่า 401 บาท</td>
<td>3.8</td>
</tr>
</tbody>
</table>
ส่วนที่ 2 ปัจจัยสำคัญในการเลือกวิเคราะห์ภาพประกอบเนื้อหาและพฤติกรรมจากเนื้อหา
(ตารางที่ 17)

1. ความสัมพันธ์กับชัย

ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคเนื้อไก่ให้ความสำคัญกับชัยส่วนเนื้อที่เข้มมากที่สุดเพียงร้อยละ 25.3 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 35.5 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 32.0 ให้ความสำคัญน้อยร้อยละ 4.7 และน้อยที่สุดร้อยละ 2.5

2. คุณภาพด้านสีของเนื้อ

ผู้บริโภคเนื้อไก่ที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพด้านสีของเนื้อให้ความสำคัญมากที่สุดร้อยละ 21.2 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 19.8 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 25.8 ให้ความสำคัญน้อยร้อยละ 2.5 ให้ความสำคัญน้อยที่สุดร้อยละ 1.0

3. คุณภาพด้านกลิ่นของเนื้อ

ผู้บริโภคเนื้อไก่ที่ให้ความสำคัญด้านคุณภาพด้านกลิ่นของเนื้อมากที่สุดร้อยละ 37.6 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 36.7 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 21.0 และให้ความสำคัญน้อยร้อยละ 3.7 และให้ความสำคัญน้อยที่สุดร้อยละ 1.0

4. น้ำมันแทรกในเนื้อ

ผู้บริโภคเนื้อไก่ที่ให้ความสำคัญกับน้ำมันแทรกในเนื้อมากที่สุดร้อยละ 39.5 ให้ความสำคัญน้อยร้อยละ 39.5 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 32.8 และให้ความสำคัญมากที่สุดร้อยละ 20.5 และให้ความสำคัญน้อยที่สุดร้อยละ 1.0

5. ยีราฟหรือเหลืองสด

ผู้บริโภคเนื้อไก่ที่ให้ความสำคัญกับยีราฟหรือเหลืองสดของเนื้อมากที่สุดร้อยละ 40.5 ให้ความสำคัญมากที่สุดร้อยละ 28.7 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 24.8 และให้ความสำคัญน้อยร้อยละ 4.5 และให้ความสำคัญน้อยที่สุดร้อยละ 1.5

6. ราคายาก

ผู้บริโภคเนื้อไก่ที่ให้ความสำคัญมากกับราคาของเนื้อร้อยละ 43.5 ให้ความสำคัญมากที่สุดร้อยละ 30.0 และให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 22.3 และให้ความสำคัญน้อยร้อยละ 3.2 และให้ความสำคัญน้อยที่สุดร้อยละ 1.0

7. การกินรักษา

ผู้บริโภคเนื้อไก่ที่ให้ความสำคัญกับการกินรักษาเนื้อมากที่สุดร้อยละ 35.3 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 38.5 ให้ความสำคัญมากกว่าร้อยละ 21.0 และให้ความสำคัญน้อยที่สุด และน้อยที่สุดร้อยละ 0.5
8. อายุรียุค

ผู้บริโภคเนื้อโคที่ให้ความสัมพันธ์กับอายุสุนัขมากที่สุดคือ 38.5 ให้ความสัมพันธ์มากที่สุดคือ 35.3 ให้ความสัมพันธ์มากกับการร่อนละ 21.5 และให้ความสัมพันธ์น้อยขึ้นละ 4.2 และให้ความสัมพันธ์น้อยที่สุดคือ 0.5

9. ตารางอีกหนึ่ง

ผู้บริโภคเนื้อโคที่ให้ความสัมพันธ์กับตารางอีกหนึ่งคือ 24.5 ให้ความสัมพันธ์มากกับตารางอีกหนึ่งคือ 37.5 ให้ความสัมพันธ์มากกับตารางอีกหนึ่งคือ 29.8 ให้ความสัมพันธ์น้อยขึ้นละ 6.7 และให้ความสัมพันธ์น้อยที่สุดคือ 1.5

10. อักษรย่อชุ้น

ผู้บริโภคเนื้อโคที่ให้ความสัมพันธ์กับอักษรย่อชุ้นมากที่สุดคือ 32.5 ให้ความสัมพันธ์มากกับอักษรย่อชุ้นคือ 37.5 ให้ความสัมพันธ์มากกับอักษรย่อชุ้นคือ 24.0 ให้ความสัมพันธ์น้อยขึ้นละ 5.3 และให้ความสัมพันธ์น้อยที่สุดคือ 0.7

11. ความสะอาดของเลี้ยงลูก

ผู้บริโภคเนื้อโคที่ให้ความสัมพันธ์กับความสะอาดของเลี้ยงลูกมากที่สุดคือ 57.0 ให้ความสัมพันธ์มากกับการร่อนละ 23.5 ให้ความสัมพันธ์มากกับการร่อนละ 14.5 ให้ความสัมพันธ์น้อยขึ้นละ 4.3 และให้ความสัมพันธ์น้อยที่สุดคือ 0.7

12. ผู้จัดหน่วย

ผู้บริโภคเนื้อโคที่ให้ความสัมพันธ์กับผู้จัดหน่วยเนื้อนั้นมากที่สุดคือ 36.7 ให้ความสัมพันธ์มากคือ 36.8 ให้ความสัมพันธ์มากกับการร่อนละ 20.8 ให้ความสัมพันธ์น้อยขึ้นละ 5.0 และให้ความสัมพันธ์น้อยที่สุดคือ 0.7

13. ภาวะการของผู้จัดหน่วย

ผู้บริโภคเนื้อโคที่ให้ความสัมพันธ์กับภาวะการของผู้จัดหน่วยมากที่สุดคือ 49.3 ให้ความสัมพันธ์มากกับการร่อนละ 25.0 ให้ความสัมพันธ์มากกับการร่อนละ 19.0 ให้ความสัมพันธ์น้อยขึ้นละ 6.2 และให้ความสัมพันธ์น้อยที่สุดคือ 0.5 ตามลำดับ
ตารางที่ 17 ปัจจัยสำคัญในการเดินทางไปอุทยานประสมภูและผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค

<table>
<thead>
<tr>
<th>ปัจจัย</th>
<th>ระดับคะแนน (ร้อยละ)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>1. ลักษณะทางกาย</td>
<td>2.5</td>
</tr>
<tr>
<td>2. คุณภาพสำหรับสัตว์</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>3. คุณภาพผลิตภัณฑ์</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>4. ที่มีความสะดวก</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>5. ที่มีความปลอดภัย</td>
<td>1.5</td>
</tr>
<tr>
<td>6. ราคาอาหาร</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>7. ความเที่ยวบ้าน</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>8. ความสุนัข</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>9. ความคิดเห็นท้องเด็ก</td>
<td>1.5</td>
</tr>
<tr>
<td>10. ความคิดเห็นท้องเด็ก</td>
<td>0.7</td>
</tr>
<tr>
<td>11. ความสะดวกของแหล่งจานหน้า</td>
<td>0.7</td>
</tr>
<tr>
<td>12. ผู้ที่เดินทาง</td>
<td>0.7</td>
</tr>
<tr>
<td>13. ผู้ที่เดินทางของผู้ที่เดินทาง</td>
<td>0.5</td>
</tr>
</tbody>
</table>

หมายเหตุ: ระดับคะแนน 1 = น้อยที่สุด 2 = น้อย 3 = ปานกลาง 4 = มาก 5 = มากที่สุด
ส่วนที่ 3 พฤติกรรมการบริโภค (ตารางที่ 18)

1. รับประทานเอ็งโกะและ/หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคปลอดภัยใด
ผลการศึกษาพบว่าผู้บริโภคที่รับประทานเอ็งโกะและผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค 1-3 วัน/สัปดาห์ มีร้อยละ 48.5 บริโภค 4-6 วัน/สัปดาห์ร้อยละ 35.5 บริโภคทุกวันร้อยละ 9.8 และถ้ามีผู้ที่รับประทานเนื้อโคและผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค บริโภคแบบบ่อยๆ (บางโอกาส) ร้อยละ 6.2 ตามล่าดับ

2. วัสดุประสงค์ในการรับประทานเอ็งโกะและ/หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคปลอดภัย
วัสดุประสงค์ในการรับประทานเนื้อโคและ/หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคปลอดภัยเป็นประจําร้อยละ 34.1 นิคิตังสระร้อยละ 31.4 โอกาสที่จะขาย/รับประทานเนื้อโคร้อยละ 30.6 และอื่นๆ (บางโอกาส) ร้อยละ 3.9

3. ส่วนใหญ่บริโภคอาหารใด
ผู้บริโภคบริโภคอาหารไต้จานก้านระหว่างไปบ้านและออกจากบ้านร้อยละ 42.3 ในบ้านร้อยละ 28.7 นอกบ้าน (ร้านอาหาร) ร้อยละ 28.5 และที่อื่นๆ (ที่ทำงาน, งานเลี้ยง) คิดเป็นร้อยละ 0.5

4. ส่วนใหญ่รับประทานอาหารประเภทใด
พบว่าการบริโภคส่วนใหญ่ผู้บริโภคมักจะรับประทานกับครอบครัวร้อยละ 54.3 รับประทานกับเพื่อนร่วมงานร้อยละ 38.8 รับประทานคนเดียวร้อยละ 5.5 และอื่นๆ (กลุ่มเพื่อนสนิท) ร้อยละ 1.4

5. ประเภทอาหารที่รับประทานประเภทใดเป็นประจํา
การบริโภคอาหารประเภทร้านอาหารที่ผู้บริโภคไปรับประทานประเภทเนื้อโคเป็นประจําในร้านอาหารพัฒนาร้อยละ 36.8 ร้านอาหารปิ้งย่างร้อยละ 29.9 ร้านเค้กวัดร้อยละ 15.5 ร้านอาหารไทย ร้อยละ 15.0 และอื่นๆ (ร้านสะดวกซื้อ, ร้านสะดวกซื้อ)
ร้อยละ 2.8

6. ความสะดวกของสถานที่ตั้งอยู่ที่เราไม่เคยได้รับคำสั่งจากเนื้อโคที่ซื้อเป็นประจํา
ผู้บริโภคความสะดวกของสถานที่ตั้งอยู่ที่เราไม่เคยได้รับคำสั่งจากเนื้อโคที่ซื้อเป็นประจําคือร้านเช่าร้อยละ 69.9 ในชุมชนประชากรร้อยละ 29.9, รับประทานเป็นประจําที่โรงเรียนร้อยละ 9.2 และอื่นๆ (ร้านและร้านบ้านของ) ร้อยละ 1.0

7. การวิเคราะห์เนื้อโคและผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคที่ซื้อเพื่อให้เป็นบริโภค
ผู้บริโภคต่างๆไม่สามารถรู้เรื่องร้อยละ 44.5 รองลงมาเป็นความรู้เรื่องร้อยละ 37.0 มีความรู้เรื่องร้อยละ 18.0 และอื่นๆ (ขาดความรู้เรื่องเนื้อโคและผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค) ร้อยละ 0.5

8. ประเภทเนื้อโคที่ใช้ในการบริโภคเป็นประจํา
ผู้บริโภคบริโภคเนื้อโคที่ซื้อประจําที่ร้านร้อยละ 53.5 เนื้อโคเพื่องานร้อยละ 26.0 เม็ดเนื้อโคที่ซื้อประจํา 20.1 และอื่นๆ (เนื้อโคหมุน) ร้อยละ 0.4
9. เลือกออกมื้อง่ายก็
ผู้บริโภคเลือกเฉลี่ยนั่นมากกว่า 53.8 เนื้อผูนเนื้อเยี่ยวมละ 31.1 และเนื้อต่อน้ำหนัก
หนักเยี่ยวละ 14.4 และอีกๆ (เนื้อติดมัน) ร้อยละ 0.7

10. มิ้นเข้มเนื้อไก่รูปแบบใหม่
ผู้บริโภคคนหนึ่งเลือกในรูปแบบเนื้อไก่ครัวละ 69.3 เนื้อไก่เยี่ยวครัวละ 23.2 เนื้อ
ไก่เข้มแข็งครัวละ 6.9 และอีกๆ (เนื้อไก่สด) ร้อยละ 0.6

11. ส่วนใหญ่ในการซื้อผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่จะซื้อถังกลิ่นขี้ยนที่อย่างไร
ในการซื้อผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่และก้าวของผู้บริโภคเลือกซื้อเนื้อไก่ย่างเดิมร้อยละ 35.8 ซื้อเนื้อรวมครัวในร้อยละ 26.1 ซื้อเนื้อและผลิตภัณฑ์ร้อยละ 16.5 ซื้อผลิตภัณฑ์เนื้อร้อยละ 12.3 ซื้อผลิตภัณฑ์อย่างเดิมร้อยละ 9.1 และอื่นๆ (ผลิตภัณฑ์เนื้อ, เครื่องฝก) ร้อยละ 0.2

12. การใช้ประโยชน์จากเนื้อไก่
ผู้บริโภคเนื้อไก่ใช้ประโยชน์จากเนื้อไก่ร้อยละ 50.7 เนื้อติดมันร้อยละ 28.6 เนื้อไก่วัย
ละ 8.8 เนื้อเปรี้ยวละ 6.2 เนื้อเปรี้ยวมันละ 4.8, และอีกๆ (เนื้อเยี่ยว) ร้อยละ 0.9

13. การแนะนำไปประกอบอาหารที่จะทำ
ผู้บริโภคที่มีการแนะนำไปประกอบอาหารประกอบที่, ผัดต้มครัวละ 29.8 อาหารประกอบ
สาระ, ทอดผัดละ 28.4 อาหารประกอบไทย, ผัดไทยร้อยละ 21.5 อาหารประกอบต้มยำ, หูน ร้อยละ 15.5 อาหารประกอบไทยร้อยละ 15.5 และอีกๆ (อาหารไทย, ผลิตภัณฑ์พิมบัติ) ร้อยละ 11.3

14. ผลิตภัณฑ์ข้าวเป็นที่นิยม
ผู้บริโภคทำข้าวเวลาผัดต้มข้าวสาระได้แก่ ไข่ต้มครัวละ 46.3 ไข่ต้มน้ำร้อยละ 20.3 เซลร้อยละ 16.7 ต้มไข่ต้มครัวในร้อยละ 11.3 และ ไข่ต้มไข่ครัวละ 5.4

15. ผลิตภัณฑ์ข้าวเป็นที่นิยม
ผู้บริโภคข้าวเวลาผัดต้มข้าวสาระได้แก่ ไข่ต้มครัวร้อยละ 44.0 ไข่ต้มน้ำร้อยละ
24.1 แก่ไข่ต้มข้าวครัวละ 18.6 เซลร้อยละ 13.1 และอีกๆ (ไข่ต้มไข่ครัว) ร้อยละ 0.2
ตามล่าเห็น
ตารางที่ 18 แสดงผลดิกรัฐบาลรีโอด

<table>
<thead>
<tr>
<th>ช่อหมู่</th>
<th>ร้อยละ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. รับประทานกลิ่นและ/หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค/ช่องท้องไก่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1-3 วัน/สัปดาห์</td>
<td>48.5</td>
</tr>
<tr>
<td>4-6 วัน/สัปดาห์</td>
<td>35.5</td>
</tr>
<tr>
<td>ทุกวัน</td>
<td>9.8</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>6.2</td>
</tr>
<tr>
<td>2. วัตถุประสงค์ในการรับประทานเนื้อโค/ช่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค/ช่องท้องไก่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ปฏิกิริยาเป็นประจา</td>
<td>34.1</td>
</tr>
<tr>
<td>นิสัยสัตว์</td>
<td>31.4</td>
</tr>
<tr>
<td>โอกาสที่เห็น/รับประทาน</td>
<td>30.6</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>3.9</td>
</tr>
<tr>
<td>3. วัตถุประสงค์การทานอาหารที่ใช้</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ไก่สด (สดในบ้านและนอกบ้าน</td>
<td>42.3</td>
</tr>
<tr>
<td>นอกบ้าน (ร้านอาหาร)</td>
<td>28.5</td>
</tr>
<tr>
<td>ในบ้าน</td>
<td>28.7</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>4. วัตถุประสงค์การทานอาหารประเภทน้ำแก้ว</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>コンソโตะะวะ</td>
<td>34.3</td>
</tr>
<tr>
<td>เท่ยนวย</td>
<td>38.8</td>
</tr>
<tr>
<td>คันเดะะวะ</td>
<td>5.5</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>1.4</td>
</tr>
<tr>
<td>5. ประเภทอาหารที่ใช้เป็นอาหารประเภทเนื้อโคเป็นประจา</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ร้านอาหารที่บ้าน</td>
<td>36.8</td>
</tr>
<tr>
<td>ร้านอาหารเชื้ออาหาร</td>
<td>29.9</td>
</tr>
<tr>
<td>ร้านอาหารไทย</td>
<td>15.0</td>
</tr>
<tr>
<td>ร้านผสมดี</td>
<td>15.5</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>2.8</td>
</tr>
<tr>
<td>6. ความและค่าของยาที่กินดูดเข้าที่มันเนื้อโคและผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคที่ใช้เป็นประจา</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ร้านขายเนื้อต็อทละแวก</td>
<td>69.9</td>
</tr>
<tr>
<td>โรงเพาะกลีบบ้าน</td>
<td>9.2</td>
</tr>
<tr>
<td>ไม่เช่นกัน</td>
<td>19.9</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>1.0</td>
</tr>
<tr>
<td>ชื่อสุรา</td>
<td>ร้อยละ</td>
</tr>
<tr>
<td>---------</td>
<td>--------</td>
</tr>
<tr>
<td>7. ปัจจัยโรคเรื้อรังเมดิคอลและผลภัณฑ์จากเนื้อไก่ที่ชื่อเพื่อเปรียบไก่</td>
<td>44.5</td>
</tr>
<tr>
<td>ในมีความรู้</td>
<td>44.5</td>
</tr>
<tr>
<td>มีความรู้ปีก</td>
<td>37.0</td>
</tr>
<tr>
<td>มีความรู้</td>
<td>18.0</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>8. ประเภทเนื้อไก่ที่ชื่นชมในไก่</td>
<td>53.5</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อไก่ทั่วไป</td>
<td>20.1</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อไก่ชน</td>
<td>26.0</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อไก่พัฒนานี้</td>
<td>14.4</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>0.7</td>
</tr>
<tr>
<td>9. ต้องการเนื้ออง่งไว้</td>
<td>53.8</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อปุ๋มมาก</td>
<td>53.8</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อปุ๋มน้อย</td>
<td>31.1</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อย่อยชิ้นหนึ่งวั</td>
<td>14.4</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>0.7</td>
</tr>
<tr>
<td>10. ประเภทเนื้อไก่ในรูปแบบไก่</td>
<td>69.3</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อไก่สด</td>
<td>69.3</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อไก่แช่แข็ง</td>
<td>23.2</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อไก่แช่แข็ง</td>
<td>6.9</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>0.6</td>
</tr>
<tr>
<td>11. ความใหญ่ใจในการซื้อผู้อันตรายจากเนื้อไก่และเครื่องสัตว์เริ่มต้นไก่</td>
<td>35.8</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อไก่</td>
<td>35.8</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อไก่แช่แข็ง</td>
<td>26.1</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อและผักต้มถั่ว</td>
<td>16.5</td>
</tr>
<tr>
<td>ผลิตภัณฑ์เนื้อ</td>
<td>12.3</td>
</tr>
<tr>
<td>เครื่องในอย่างเพลิด</td>
<td>9.1</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>0.2</td>
</tr>
</tbody>
</table>
ตารางที่ 18 แสดง พบดีกรีรำรับสิ่ง (ต่อ)

<table>
<thead>
<tr>
<th>ข้อมูล</th>
<th>ร้อยละ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>12. การใช้ประโยชน์จากเนื้อสัตุ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อเด้ง</td>
<td>50.7</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อตุ๋น</td>
<td>28.6</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อสก็อต</td>
<td>8.8</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อแซน</td>
<td>6.2</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อบาง</td>
<td>4.8</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>13. การแบ่งเนื้อโภชนาการของอาหารที่ปรุง</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ผัก, ผักยอก</td>
<td>28.4</td>
</tr>
<tr>
<td>กล้วย, ผักถั่วอ่อน</td>
<td>29.8</td>
</tr>
<tr>
<td>ลิ้มยำ, ตุ๋น</td>
<td>15.5</td>
</tr>
<tr>
<td>ปั๊ง, ยำ</td>
<td>21.5</td>
</tr>
<tr>
<td>นึ่ง</td>
<td>1.6</td>
</tr>
<tr>
<td>อื่นๆ</td>
<td>3.2</td>
</tr>
<tr>
<td>14. ผลิตภัณฑ์ที่ตอบแทนการบริโภค</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ไข่</td>
<td>46.3</td>
</tr>
<tr>
<td>ไก่</td>
<td>20.3</td>
</tr>
<tr>
<td>แกะ</td>
<td>16.7</td>
</tr>
<tr>
<td>ทุเรียน</td>
<td>5.4</td>
</tr>
<tr>
<td>ไก่ย่าง</td>
<td>11.3</td>
</tr>
<tr>
<td>15. ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเสริมการบริโภค</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อเด้งเด้ง</td>
<td>44.0</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อสก็อตเด้ง</td>
<td>18.6</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อตุ๋น</td>
<td>24.1</td>
</tr>
<tr>
<td>แซนเนื้อ</td>
<td>13.1</td>
</tr>
<tr>
<td>ไก่ย่าง</td>
<td>0.2</td>
</tr>
</tbody>
</table>
ส่วนที่ 4 การประเมินระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมก
ผลิตภัณฑ์ฟู้คี่บิ๊ม (ดั้งตารางที่ 19)
-ผลิตภัณฑ์ฟู้คี่บิ๊ม มีการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับ 4 หรือระดับดี ได้แก่ ด้านคุณค่าของเนื้อหมก 40.4, ด้านรสชาติ 44.4, ด้านความน่ารับประทาน 43.9, ด้านผิวมันสัมผัส 42.6 ความพึงพอใจโดยรวม 40.4
-ผลิตภัณฑ์ฟู้คี่บิ๊ม มีการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมกมีการปรับปรุงอยู่ในระดับ 4 หรือระดับดี โดย ด้านรสชาติ 41.9, ด้านผิวมันสัมผัส 41.4, ด้านความพึงพอใจโดยรวม 39.6, ความพึงพอใจค่ารวมค่าจดหมาย 38.6, ค่าจดหมาย 37.7 และความน่ารับประทาน 37.6
-ผลิตภัณฑ์ฟู้คี่บิ๊ม มีการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับ 3 หรือระดับปานกลาง โดยมีความพึงพอใจค่าต่ำสุด 45.1 ความน่ารับประทาน 43.8, รสชาติ 43.1, ค่าจดหมาย 38.9, ด้านผิวมันสัมผัส 38.9 และความพึงพอใจโดยรวม 38.9 ค่าต่ำสุด
ผลิตภัณฑ์ฟู้คี่บิ๊ม (ดั้งตารางที่ 20)
-ผลิตภัณฑ์ฟู้คี่บิ๊ม มีการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับ 5 หรือระดับดีที่สุดได้แก่ ด้านคุณค่าของเนื้อหมก 39.4, ด้านความพึงพอใจโดยรวม 4 หรือระดับดีได้แก่ ด้านคุณค่าของเนื้อหมก 46.8, ความน่ารับประทาน 46.4 ค่าจดหมาย 45.0, ค่าผิวมันสัมผัส 41.6, รสชาติ 40.1
-ผลิตภัณฑ์ฟู้คี่บิ๊ม มีการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับ 4 หรือระดับดีได้แก่ ด้านคุณค่าของเนื้อหมก 41.4, ความน่ารับประทาน 40.7, ค่าผิวมันสัมผัส 38.7, ความพึงพอใจโดยรวม 38.3 และเนื้อผิวมันสัมผัส 36.0
-ผลิตภัณฑ์ฟู้คี่บิ๊ม มีการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับ 4 หรือระดับดีได้แก่ ด้านคุณค่าของเนื้อหมก 43.7, ค่าผิวมันสัมผัส 42.8, ค่าจดหมาย 41.0, ความน่ารับประทาน 38.7 และรสชาติ 35.6 ค่าต่ำสุด
ตารางที่ 15 ประจำiskey ผิวหนังและสัตว์ที่มีพื้นที่เป็นไปร่องเนื้อ

<table>
<thead>
<tr>
<th>ลักษณะที่ศึกษา</th>
<th>ระดับความพื้นผิวของผิวหนังก้าวที่มีพื้นที่เป็นไปร่องเนื้อ (ร้อยละ)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>เม็ดแต้มเดียว</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>สี</td>
<td>1.3</td>
</tr>
<tr>
<td>กลิ่น</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>ราชาดี</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อสัมผัส</td>
<td>0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>ความแข็งรูปะทังซอกผิวหนัง</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>ความพื้นผิวโดยรวม</td>
<td>1.3</td>
</tr>
</tbody>
</table>

หมายเหตุ ระดับ 1 = ต้องปรับปรุง 2 = พอใช้ 3 = ปานกลาง 4 = ดี 5 = ดีมาก
ตารางที่ 20 ประเมินระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ระนงศักจากเนื้อโลก

<table>
<thead>
<tr>
<th>อักษรและที่ศึกษา</th>
<th>ระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ระนงศัก(ร้อยละ)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>ได้รับOrderId</td>
</tr>
<tr>
<td>สี</td>
<td>1.8</td>
</tr>
<tr>
<td>กลิ่น</td>
<td>1.8</td>
</tr>
<tr>
<td>ราคาตี</td>
<td>0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>เนื้อสัมผัส</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>ความน่ารับประทาน</td>
<td>0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>ความพึงพอใจโดยรวม</td>
<td>0.5</td>
</tr>
</tbody>
</table>

หมายเหตุ  ระดับ 1 = ค่อนข้างน่าจะ  2 = พอดี  3 = ปานกลาง  4 = ดี  5 = ดีมาก
วิเคราะห์ผลกระทบ

ราคาสกุลเงินที่ระดับจังหวัดเชียงใหม่

เมื่อนำราคาจ่ายหน่วยของเงินที่ระดับจังหวัดเชียงใหม่พุ่งราคา จ่ายหน่วยน้อยที่สุดในราคาจ่ายหน่วยของจังหวัดเชียงใหม่ พบว่าราคาจ่ายหน่วยน้อยที่สุดในราคาจ่ายหน่วยของจังหวัดเชียงใหม่ ไม่เกินราคาสภักดิ์ และมีความรู้สึกกับขึ้นของเงินที่จะนำไปประกอบอาหาร และอาหารที่มีเนื้อ Cô เป็นสวนประกอบส่วนใหญ่เป็นอาหารที่มีมาก กรอบ จะมีตั้งจุดซึ่งที่ผู้บริโภคยินดีบริโภคในประจวบiem เมื่อราคาไม่แพงจึงดำรงในตลาดท้องถิ่นมากกว่าคุณภาพของเนื้อ

ราคาส่วนเนื้อส่วนใหญ่ที่ราคาจ่ายหน่วยของเชียงใหม่จะอยู่ในระดับ 140 - 190 บาท ได้แก่เนื้อสัน เม็ดสะโพก เนื้อเสื้อรวมมีเนื้อเนื้อเย็น ได้แก่เนื้อเย็นพร้อมกัน เม็ดสะโพกและเนื้อพื้นท้อง จ้านละตราคาของราคาจะอยู่ในระดับ 120 - 160 บาท เมื่อนำราคาจ่ายหน่วยของเชียงใหม่จะอยู่ในระดับ 120 - 150 บาท กลุ่มเพศเนื้อจ้านละตราคาของราคาจะอยู่ในระดับ 100 - 130 บาท และอย่างกว้างส่วนมากผู้บริโภคจะยอมรับเนื้อส่วนที่ไม่ผ่านการแจ้งNormalized สะดวกสุทธิ์ ชุมนุมที่ละละ (2554) รายงานราคาจ่ายหน่วยเนื้อที่เดือนนี้ ราคาส่วนเนื้อส่วนใหญ่ที่ราคาจ่ายหน่วยของเชียงใหม่จะอยู่ในระดับ 2533-2554) โดยเนื้อส่วนนี้ราคาส่วนใหญ่จะอยู่ในระดับ 140-170 บาท ราคาส่วนใหญ่จะอยู่ในระดับ 160-200 บาท ได้แก่เนื้อส่วนนี้ราคาส่วนใหญ่จะอยู่ในระดับ 120 บาท และมีการจ่ายหน่วยในรูปแบบเนื้อท้องที่เนื้อส่วนนี้ราคาส่วนใหญ่จะอยู่ในระดับ 120 บาท

เมื่อผู้บริโภคเห็นเนื้อครุภัณฑ์ที่มีรูปแบบการจัดทำใหม่ในราคาที่สูงกว่าเนื้อใหม่ที่ใช้ในตลาดท้องถิ่น ส่วนใหญ่พบว่าเนื้อครุภัณฑ์มีรางเชื้อหูน้อยกว่าในสุ.chompร์มาภิเศก ห้างสรรพสินค้าปลีกต่างๆ ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อชิ้นเนื้อแต่ละชนิด ปริมาณหนักuggageตามความ ความต้องการ รูปแบบการจัดทำเป็นแบบบรรจุในกล่อง ปิดด้วยพลาสติกใส มีสีสันที่และ ตราสัญลักษณ์ ยอด วัน เดือน ปี ของวัสดุและวันหมดอายุ ลงในฉลากสินค้า ซึ่งผู้ผลิต แหล่งที่มาจากของเนื้อ หรือกระดาษมันไก่ให้กับผู้บริโภค และในขณะที่ทำให้การสั่งผลิตเครื่องมือการ จัดแสดงเนื้อครุภัณฑ์ที่มีความจำเป็น ทำให้เนื้อครุภัณฑ์มีการ

ศิริพรและคณะ (2554) รายงานว่า เนื้อครุภัณฑ์ที่มีรูปแบบที่ดีเป็นเนื้อเนื้อสเปคฟิสิก คุณภาพสูงสุด (quality grade) ดีที่สุดคือ ผักผุดที่ได้มาตรฐาน มีเทคนิคในการดัดแปลงเนื้อ แยกต่างๆกันตามความต้องการของผู้บริโภค ให้การดีขึ้นคุณภัณฑ์ที่ผลิต/ครบถ้วนๆ ซึ่งปัจจุบันต่างๆ ได้จากความมีความรู้ทางด้านเทคนิคในการผลิต (สูตรพิจารณา) และการดัดแปลง ความ แตกต่างของเนื้อครุภัณฑ์สูงสุดมีความแตกต่างจากเนื้อใหม่ในตลาดอื่นๆ เนื้อเนื้อครุภัณฑ์จะ มีจุดมีมากในกลั่นเนื้อของจันทร์ต่างๆ ในระดับจุดสูงมีความรุนแรงของจันทร์จากรายการยืด ยอดค่อนข้างมีลักษณะจุดสูงที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) และได้รับการรับรอง มาตรฐานขั้นต่ำของผู้บริโภค (Testability) เป็นการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภค ซึ่งเป็นผู้ซื้อเนื้อตลาดระดับสูงไม่สามารถติดตามผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภคนั้นในตลาดระดับสูง ผู้ประกอบการที่ต้องการเข้าสู่ตลาดระดับสูงมีเงินทุนจำนวนมาก ทั้งในส่วนของโรง ฝังที่ได้มาตรฐาน หรืออื่นๆ แผนในเนื้อการคาดผลิตเนื้อใหม่ และการควบคุมคุณภาพเนื้อใหม่ทุก ขั้นตอน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความต้องการของผู้บริโภค

และพบว่าเนื้อเคลือบการระดับบนเป็นสินค้าที่มีราคาสูงกว่าราคาเนื้อใหม่ในตลาดระดับสูง ๆ บริเวณเนื้อครุภัณฑ์มีจานจานเนื้อ การทำเครื่องให้ดี คือ การผลิตสินค้าออกไปตลาดในจำนวนที่น้อย ผลิตภัณฑ์ที่มีความรุนแรงไม่ได้มาตรฐาน และสามารถตรวจสอบได้เพื่อ สร้างความเชื่อถือให้แก่ผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์เนื้อครุภัณฑ์สูงมีความแปลงตลาดเนื้อใหม่ ครอบ หรือบริเวณของจังหวัดชีโยโตะร้อยละ 5.35 คิดเป็นมูลค่า ร้อยละ 19.10 ของมูลค่าอุปสรรคส่วนด้านที่น ใดเป็นเนื้อโอริสาในประเทศ ร้อยละ 2.89 เนื้อไก่จากต่างประเทศ ร้อยละ 2.46 แสดงให้เห็น ว่ามีบริษัทญี่ปุ่นโดยส่งผลต่อร้อยละ 5.35 ตามกรอบการมูลค่า (จากกรอบที่สูงกว่า) ได้ถึงร้อยละ 19.10

พิจิตรภาวะผู้บริโภคเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ในร้านกลักษณ์ใหม่

ส่วนใหญ่ผู้บริโภคเนื้อเป็นเพศผู้หญิง มีฐานะทางด้านสังคม อายุของผู้บริโภคอยู่ระหว่าง 40 - 50 ปี บ้านถือเป็นสถานที่ที่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี มีรายได้เป็นนักเรียน/นักศึกษาในกลักษณ์
กันกับผู้ที่ประกอบธุรกิจส่วนตัวมี จำนวนผู้เป็นผู้มีรายได้ระหว่าง 10,001–20,000 (บาทต่อเดือน/คน) มีรายจ่ายค่าอาหารที่ 101–200 (บาทต่อเดือน/คน) สอดคล้องกับ ความเพิ่มขึ้นของ ขยะมูลฝอย (2548) ที่มีการปรับสมดุลของครัวเรือนและสิ่งที่มีผลกระทบต่อการคัดลอกสิ่งจิ้นและพฤติกรรมการบริโภคเนื้อสัตว์ ของผู้บริโภคในภาพรวม. จากผลการศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีรายได้ต่อเดือน ระหว่าง 10,001-15,000 บาท ค่าใช้จ่ายในการบริโภคเนื้อสัตว์ตั้งแต่ 230 บาทต่อสัปดาห์ เหตุผล การบริโภคเนื้อสัตว์ได้แก่ประโยชน์และความทันสมัย ให้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ตาม ของจากเนื้อสุกรและเนื้อไก่ ความคิด ค่าใช้จ่าย และการบริโภคเนื้อไก่ตัวสัปดาห์ อยู่ที่ 1 ครั้ง และมีปัจจัยของการบริโภค 0.2-0.5 กิโลกรัม.

ปัจจัยสำคัญในการเลือกบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่

ผู้บริโภคเนื้อไก่ให้ความสำคัญกับความสะอาดของแกล้งจานหน้ามากที่สุดถึง 57.0% รองลงมาคือการให้บริการของผู้รับจ้างมากที่สุดถึง 49.3% ศูนย์กลางราคาของเนื้อไก่ให้ความสำคัญมานาการอีก 47.8% ราคาของเนื้ออีก 43.5% ที่จะย่อมแห้งและถือมีเนื้อไก่เป็นราว 40.5% ไนมันแทะในเนื้อเนื้อเนื้อผลิตภัณฑ์ย่อยส่วนหางเนื้อสุกรร้อยละ 39.5% การบริโภคเนื้อไก่ชุบซึ่งน้ำยาหุงต้มเนื้อสุกรร้อยละ 38.5% ต้านกลิ่นของเนื้อ กระหรือยีต้นกล้าและลักษณะบรรจุภัณฑ์ร้อยละ 37.5% และผู้บริโภคเนื้อไก่ให้ความสำคัญกับผู้จ้างหน้าเนื้อมากถึงสูงที่สุดร้อยละ 36.7 และ 36.8 แต่พบว่าผู้บริโภคเนื้อไก่ให้ความสำคัญกับจานชามเนื้อที่ขึ้นร้อยละ 35.5

โดยจับได้รายงานของกลุ่มผู้ค้าขาย ปิ๊งเพ็ชร์ (2538) ที่พบว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการ ซื้อเนื้อไก่ของผู้บริโภคนั้นที่สุดคือคุณภาพของเนื้อไก่ โดยลักษณะของเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ جبهةเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัดเนื้อเนื้อเนื้อเนื้อไก่ที่ผู้บริโภคยอมมากที่สุดคือ เนื้อมัน ไม่เจริญเติบโตเนื้อเนื้อไก่ จำกัด
พฤติกรรมการบริโภคถั่วดักและ/หรือผลิตภัณฑ์จากถั่ว

ผลการศึกษาพบว่าผู้บริโภคลี้มรับประทานเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ 1-3 วันสุดท้ายมีร้อยละ 48.5 มีวัตถุประสงค์ในการรับประทานเนื้อไก่และ/หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่คนละร้อยละ 34.1 ส่วนใหญ่บริโภคอาหารระหว่างในบ้านและนอกบ้านร้อยละ 42.3 มักจะรับประทานกบข้าวครัวร้อยละ 54.3 ร้านอาหารที่ผู้บริโภคไปรับประทานประเภทเนื้อไก่เป็นประจําเป็นร้านอาหารพื้นบ้านร้อยละ 36.8

ผู้บริโภคซึ่งรับประทานเนื้อในคลาสคร่อยละ 69.9 ในชุมชนเมืองเกิดคร่อยละ 29.9,รับประทานเป็นประจําที่โรงเรียนบ้านร้อยละ 9.2 และอีก (เท่ากับเจ้าหน้าที่) ความมุ่งมั่นในการรับประทานเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ทำให้เพียง 52.4 เป็นการบริโภคคร่อยละ 44.5 มักจะเตรียมเนื้อในเบคอนร้อยละ 53.5 แล้วเอามาต้มทับมากกว่าร้อยละ 53.8 นิยมซื้อเนื้อไก่ในรูปแบบเนื้อไก่สดคร่อยละ 69.3 และเนื้อในเบคอนแต่ละคร่อยละ 35.8 มีการใช้ประโยชน์จากเนื้อไก่เพียงร้อยละ 50.7 รองลงมาคือเนื้อสดมันบนคร่อยละ 28.6 มีการนำเนื้อไปประกอบอาหารประเภทบาท, ถั่ว, ผลไม้ต่างๆ คร่อยละ 29.8 อาหารประเภทอาหาร, ต้มร้อยละ 28.4 อาหารประเภทเนื้อ, อ่างร้อยละ 21.5 ผู้บริโภคจะรับประทานผลิตภัณฑ์แปรรูปได้แก่ ไข่กระเพาะร้อยละ 46.3 และผลิตภัณฑ์พื้นบ้านได้แก่ เนื้อแดงคร่อยละ 44.0

มีรายงานของเวรี, วิทยาลักษ์, และศรีนวล(2543) ที่การศึกษาพฤติกรรมการซื้อและความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารแปรรูปพื้นบ้าน ซึ่งจะค่อนข้างเข้มข้นผู้บริโภค°Cจากเร็วใหม่และเนื้อในเบคอนพบว่าผู้บริโภคลี้มรับประทานเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ 90.5 ร้อยละ มีข้อจำกัดของผู้บริโภคที่รักเรื่องความคิดเห็นมากกว่าข้อมูลทางการ บริโภค 57.2 ร้อยละ นักพยาบาลให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่าซื้อในเบคอนคร่อยละ 55.1 ร้อยละ มักจะใช้บริโภคเนื้อไก่ผักสดคร่อยละ 58.3 ร้อยละ และผลิตภัณฑ์แปรรูปพื้นบ้านได้แก่ ไข่กระเพาะร้อยละ 44.0 _ETHICALITY

ผลการศึกษาพบว่าผู้บริโภคลี้มรับประทานเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ 1-3 วันสุดท้ายมีร้อยละ 48.5 มีวัตถุประสงค์ในการรับประทานเนื้อไก่และ/หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่คนละร้อยละ 34.1 ส่วนใหญ่บริโภคอาหารระหว่างในบ้านและนอกบ้านร้อยละ 42.3 มักจะรับประทานกบข้าวครัวร้อยละ 54.3 ร้านอาหารที่ผู้บริโภคไปรับประทานประเภทเนื้อไก่เป็นประจําเป็นร้านอาหารพื้นบ้านร้อยละ 36.8

ผู้บริโภคซึ่งรับประทานเนื้อในคลาสคร่อยละ 69.9 ในชุมชนเมืองเกิดคร่อยละ 29.9,รับประทานเป็นประจําที่โรงเรียนบ้านร้อยละ 9.2 และอีก (เท่ากับเจ้าหน้าที่) ความมุ่งมั่นในการรับประทานเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ทำให้เพียง 52.4 เป็นการบริโภคคร่อยละ 44.5 มักจะเตรียมเนื้อในเบคอนร้อยละ 53.5 แล้วเอามาต้มทับมากกว่าร้อยละ 53.8 นิยมซื้อเนื้อไก่ในรูปแบบเนื้อไก่สดคร่อยละ 69.3 และเนื้อในเบคอนแต่ละคร่อยละ 35.8 มีการใช้ประโยชน์จากเนื้อไก่เพียงร้อยละ 50.7 รองลงมาคือเนื้อสดมันบนคร่อยละ 28.6 มีการนำเนื้อไปประกอบอาหารประเภทบาท, ถั่ว, ผลไม้ต่างๆ คร่อยละ 29.8 อาหารประเภทอาหาร, ต้มร้อยละ 28.4 อาหารประเภทเนื้อ, อ่างร้อยละ 21.5 ผู้บริโภคจะรับประทานผลิตภัณฑ์แปรรูปได้แก่ ไข่กระเพาะร้อยละ 46.3 และผลิตภัณฑ์พื้นบ้านได้แก่ เนื้อแดงคร่อยละ 44.0

มีรายงานของเวรี, วิทยาลักษ์, และศรีนวล(2543) ที่การศึกษาพฤติกรรมการซื้อและความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารแปรรูปพื้นบ้าน ซึ่งจะค่อนข้างเข้มข้นผู้บริโภค°Cจากเร็วใหม่และเนื้อในเบคอนพบว่าผู้บริโภคลี้มรับประทานเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ 90.5 ร้อยละ มีข้อจำกัดของผู้บริโภคที่รักเรื่องความคิดเห็นมากกว่าข้อมูลทางการ บริโภค 57.2 ร้อยละ นักพยาบาลให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่าซื้อในเบคอนคร่อยละ 55.1 ร้อยละ มักจะใช้บริโภคเนื้อไก่ผักสดคร่อยละ 58.3 ร้อยละ และผลิตภัณฑ์แปรรูปพื้นบ้านได้แก่ ไข่กระเพาะร้อยละ 44.0
ปริมาณครั้งละ 0.5 - 1 กิโลกรัม โดยจะบริโภคนาน ๆ ครั้ง โดยนั่นส่วนจะเนื่องจากที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด ให้แก่ ทั้งนั้นก็ รองลงมาได้แก่ เนื่องด้วยมันและสรีระผู้บริโภคจะบริโภคเนื่องจากที่บ้านมากที่สุด โดยประมวลอาหารที่มีเนื้อไก่ไปปรุงได้แก่ อีกนี้เป็นคุณค่าและเนื้อ

การประเมินระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากย่อสคร

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ได้แก่ น้ำซองเดียว ใส่กรอกเสริม และน้ำซอง พบว่า ส่วนใหญ่ผู้บริโภคเป็นอย่างพึงพอใจอยู่ในระดับดี (คะแนนระดับ 4) ของผลิตภัณฑ์เนื้อนำเดียวและใส่กรอกเสริม ได้แก่ น้ำซองเดียว ใส่กรอกเสริมและน้ำซอง จัดอยู่ในกรุณาร้อยละ 40.4 และ 39.6 กลุ่มร้อยละ 46.8 และ 37.7 น้ำซอง และใส่กรอกเสริม ได้แก่ น้ำซองเดียว ใส่กรอกเสริม น้ำซอง น้ำซองเดียว ใส่กรอกเสริม และใส่กรอกอาหาร ได้คะแนนร้อยละ 43.9 และ 37.6 ความพึงพอใจโดยรวมร้อยละ 46.6 และ 38.6 ตามลำดับ

เด็กพบว่าการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทั้งหมด พบว่าส่วนใหญ่ผู้บริโภคที่เป็น ความพึงพอใจอยู่ในระดับปากกากาส (คะแนนระดับ 3) ของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ในน้ำซองเดียว ได้ร้อยละ 45.1 น้ำซอง และใส่กรอกเสริม ได้ร้อยละ 38.9 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปากกากาส (คะแนนระดับ 4) ได้ร้อยละ 46.1 และ 43.7 น้ำซองเดียว ใส่กรอกเสริม และใส่กรอกอาหาร ได้ร้อยละ 43.9 และ 38.3 ความพึงพอใจโดยรวมร้อยละ 46.6 และ 38.3 ตามลำดับ

ส่วนการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ระดับ พบว่า ส่วนใหญ่คนมีความพึงพอใจได้กระจายทั่วไป แต่ไปไม่ได้ระดับที่ (คะแนนระดับ 4) ในน้ำซองเดียว ได้ร้อยละ 70.4 และ 41.4 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปากกากาส (คะแนนระดับ 3) ได้ร้อยละ 23.6 และ 38.7 น้ำซอง และใส่กรอกเสริม ได้ร้อยละ 41.6 และ 38.1 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปากกากาส (คะแนนระดับ 2) ได้ร้อยละ 0.1 รายได้ร้อยละ 41.6 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปากกากาส (คะแนนระดับ 1) ได้ร้อยละ 41.6 และ 38.1 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปากกากาส (คะแนนระดับ 0) ได้ร้อยละ 0.1

ยอดหลักฐาน รธน. (2554) ผลิตภัณฑ์ที่นิยมบริโภคคือ ใส่กรอก (54.1%) และน้ำไปรษณีย์ (57.1%) เมื่อจำเจทางนี้ให้เห็นว่าน้ำไปรษณีย์มีโอกาสในการให้รสชาติ ส่วนผลิตภัณฑ์ระดับ ได้ร้อยละ 38.3 และ 38.7 น้ำซองเดียว ใส่กรอกเสริม และใส่กรอกอาหาร ได้ร้อยละ 41.6 และ 38.1 ความพึงพอใจโดยรวมร้อยละ 46.6 และ 38.3 ตามลำดับ

ยอดหลักฐาน รธน. (2554) ผลิตภัณฑ์ที่นิยมบริโภคคือ ใส่กรอก (54.1%) และน้ำไปรษณีย์ (57.1%) เมื่อจำเจทางนี้ให้เห็นว่าน้ำไปรษณีย์มีโอกาสในการให้รสชาติ ส่วนผลิตภัณฑ์ระดับ ได้ร้อยละ 38.3 และ 38.7 น้ำซองเดียว ใส่กรอกเสริม และใส่กรอกอาหาร ได้ร้อยละ 41.6 และ 38.1 ความพึงพอใจโดยรวมร้อยละ 46.6 และ 38.3 ตามลำดับ
สรุปผลการวิจัย

ราคาเนื้อไก่สดที่ห้องขายของจังหวัดชัยภูมิ

เนื้อไก่ที่ห้างปะป่าน้อยจะเป็นไก่ที่จะไม่มีการจุ่นได้แก่เนื้อไก่พันมิอง เนื้อไก่พันมิองพันธุ์บาร์ทัม เนื้อไก่พันมิองพันธุ์ชาร์ลสติไลท์ และเนื้อไก่พันมิองที่มีรูปแบบการจุ่นน้ําเบื้องใน ด้านไก่ปะป่าน้อย ที่มีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้วให้สีเนื้อผิวสีน้ำตาล ใสๆ เนื้อเนี้ยน เมื่อต้มแล้
ปัจจัยการเลือกบริการโคนมี่โคและผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคของผู้บริโภคที่สุด ได้แก่ ต้นทุนความสะอาดของแหล่งจ่ายน้ำ การบริการของผู้จ่ายน้ำ อายุขัยและคุณภาพด้านกลิ่นของเนื้อ รองลงมาเป็นไปตามด้านคุณภาพด้านสีของเนื้อ ราคาอาหาร ที่นอนหรือแหล่งผลิต การบริการบนทางการบริการ 고객 ตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุ่มจ่ายน้ำและด้านชีวิตส่วนนี้ ที่ซ้อน

ส่วนใหญ่บริโภค 1-3 วันสั่งอาหาร มียอดบริการผู้ประกอบเป็นจำกัด เมื่อมีการนัดสังสรรค์ หรือื่นี่ในวันที่สั่งที่ไก่ โปรดฟิสิก ร้านอาหารที่มียอดบริการเป็นจำกัดนั้นจะเป็นเริ่มอาหารเพื่อบ้าน รองลงมาเป็นร้านอาหารจั่ง-ย่าง สำหรับผู้ประกอบนี้จะไปมากกับ

ส่วนใหญ่ผู้บริโภคซื้อเนื้อโคและผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค ตามจุดจ่ายน้ำที่เป็นร้านเชิงเนื้อในตลาดสด รองลงมาซื้อในร้านปัจจุบันภูเก็ต เมื่อจากผู้บริโภคไม่มีความรู้เรื่องเนื้อโคและผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค จึงเลือกซื้อเป็นเนื้อโคที่ว้าวไป และเลือกซื้อเนื้อนี้ที่มีความมุ่ย นิยมซื้อเป็นเนื้อโคตามผู้ประกอบอาหารประเภทกลางและตลาดย่าน โดยซื้อเนื้อแดง เพื่อนำไปประกอบอาหารประเภทแกงและผัด

ผลิตภัณฑ์แบบรวันเดือนมากเนื้อโคที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่เคยรับอาหารนั้นจะเป็นให้กระแสผลิตภัณฑ์ฟื้นฟูจากเนื้อโคที่เคยรับอาหารเนื้อสดศิลป์ เมื่อเดินแทนเนื้อ ได้กระแสเรียก

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ฟื้นฟูเนื้อโคส่วนใหญ่ผู้บริโภคยิ่งมีความพึงพอใจเข้าเนื้อออกเข้า และได้รับบริการอยู่ในระดับดี (คะแนนระดับ 4) เท่าที่ผู้บริโภคที่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง (คะแนนระดับ 3) ส่วนการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ฟื้นฟูเนื้อโคส่วนใหญ่ผู้บริโภคยิ่งมีความพึงพอใจไว้บ่อย มีที่พิสิทธิ์ พอใจการต่อเนื่อง
เอกสารอ้างอิง

จุทะเลน์ เศรษฐกุล และอนันท์ โอภาสพินิต . 2548. คุณภาพเนื้อโคไก้ได้รับการผลิตและ
การตลาดของประเทศไทย. ศูนย์เรียนพื้นฐานอิสระกรุงเทพ.. 84 หน้า.

จุทะเลน์ เศรษฐกุล และพรพิมล ศิริชุ่มครวญ. 2552. คุณค่าเนื้อโคไก. บริษัทอิมเมอร์สันดี
แอนเดอร์สันช้ายี่ห้ากรุงเทพ. 98 หน้า.

ศุภกร เวศ noun. 2545. พฤทธิ์ธรรมสุริยะ. เอก. วิชิตวงศ์ เตราะ พิมพ์ครั้งที่ 4 กรุงเทพ. 316 หน้า.

สมปอง สมศิริรัตน์. อุดม วงศ์สุข ชัยสุก จังสิทธิ์. รวบรวม สิทธิ์ บุรา สมศิริรัตน์ กรุงเทพ. 2550.

สุชัย ศิริรัตน์ ปุระ ไทย และแพท พลผึ้ง ปัตถี ปัตถี 2550. ระบบการผลิต
และโอกาสทางการตลาดของการผลิตเนื้อโคไก์ในประเทศไทย สำนักงานเกษตรและสุขภาพมนุษย์ (สก.): กรุงเทพ.

13 & category_name=โค [ระบบทะเบียนไก่].

anidata/cultivatoracca_pro.pdf. [ระบบทะเบียนไก่].

ศิริพร ภักดีการูร. 2554. การศึกษาพฤติกรรมและอุปสรรค์เมื่อไก และผลิตภัณฑ์เนื้อไกของ
สุริยะไก่จังหวัดชัยนาทไทย.

สมภรณ์ สุทธิชัย วิเศษ แอนเดอร์สัน และพรพิมล ศิริชุ่มครวญ. กรมการที่อยู่. 2554. การพัฒนารูปแบบ
การตลาดเนื้อโคและผลิตภัณฑ์เพื่องานการค้าเพิ่ม. กรมศึกษาจังหวัดชัยนาทไทย. รายงาน
วิชานิติบัญญัติการ. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). กรุงเทพ.

กิจกรรม ศิริชุ่มครวญ. 2553. การคัดเลือกพันธุ์และผลิตภัณฑ์เนื้อโค. สถาบันระบบการบริหาร
เกษตรกรสุขภาพโคและผลิตภัณฑ์เพื่องานการค้าเพิ่ม. ศูนย์วิจัย ani. กรมการที่อยู่.

สถาบันเทคโนโลยีไทย./ สำนักงานนโยบายพืช. 2549. ป้องกันฟอสฟอร์ส์โคไก์สุขภาพ
สถานีเขตรักษาสุขภาพโคไก์ สภากาชาดไทย./ สำนักงานนโยบายพืช. 2549. ป้องกันฟอสฟอร์ส์โคไก์สุขภาพ.

ศูนย์การเรียนรู้สุขภาพ 2548. ป้องกันฟอสฟอร์ส์โคไก์สุขภาพ สถาบันเขตรักษาสุขภาพโคไก์.
สถาบันเขตรักษาสุขภาพโคไก์. 2548. ป้องกันฟอสพอร์ส์โคไก์สุขภาพ.
ถูกต้องตามปีพุทธศักราช 2538. พฤติกรรมการบริโภคเครื่องไวรัสติดภัยพื้นที่รัฐวิทยาการพยากรณ์. วิทยาการรู้ความคิด วิทยาการจราจรสุขภาพและ สถิติการสำคัญของโรคให้กล้า เข้าร่วมหลากหลายรูปแบบ ภูมิพื้นที่.

อารีย์ วิบูลย์พงษ์ ทรงศรี ศรีบุญศิริ .datatablesบุรี เข้าร่วม ชูพงศ์ วิบูลย์ ชัยวัฒน์ และ บัณฑิต ชัยวัฒน์ รัฐบาล 2543. พฤติกรรมการซื้อและความพอเพียงของผู้บริโภคอาหารประจำวัน ของสุขภาพเพื่อเพิ่มผลิตภัณฑ์การเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่.
เนื้อไก่ย่างและป่านกตง

ภาพที่ 5 การนึ่งเนื้อไก่ย่างและปานกตง ใช้ปรุงอาหารวิ้ง-ย่างและ ทานจานบูญ
ภาพที่ 6 ระบบที่การจัดวางเนื้อให้มีฤทธิ์เพิ่มขึ้น
ภาพที่ 7 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่
ภาพที่ 8 ออกแบบเกมและทำโครงร่างความพิเศษของโบร์ริโอ
ภาคผนวก ข
แบบสอบถาม

พฤติกรรมผู้บริโภคเนื้อคอก

คำข้อถึง ผู้ตอบแบบสอบถาม โปรดระบุหรือที่หมาย ตัวเลขที่ท่านเห็นว่าตรงกับคำตอบของท่าน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. เพศ
   ☐ 1) ชาย ☐ 2) หญิง

2. สถานภาพครอบครัว
   ☐ 1) โสด ☐ 2) สมรส ☐ 3) อื่นๆ ระบุ....

3. อายุ
   ระบุ...ปี (พ้นตามจำนวนปีเต็ม)

4. ศาสนา
   ☐ 1) พุทธ ☐ 2) คริสต์ ☐ 3) ฮิหลาม ☐ 4) อื่นๆ ระบุ....

5. รายได้สัปดาห์
   ☐ 1) < 10,000 บาท ☐ 2) 10,001 - 20,000 บาท
   ☐ 3) 20,001-30,000 บาท ☐ 4) 30,001-40,000 บาท
   ☐ 5) 40,001-50,000 บาท ☐ 6) 50,001 บาทขึ้นไป

6. รายย่อมต่ออาหาร
   .............................................บาท/วัน/คน

7. ระดับการศึกษา
   ☐ 1) ต่ำกว่าประถมศึกษา ☐ 2) ประถมศึกษา ☐ 3) มัธยมศึกษา
   ☐ 4) อาชีวศึกษา ☐ 5) ปริญญาตรี ☐ 6) ปริญญาโท
   ☐ 7) ปริญญาเอก ☐ 8) อื่นๆ ระบุ....

8. อายุ
   ☐ 1) นักเรียนนักศึกษา ☐ 2) นักเรียน นักศึกษา นักธุรกิจ
   ☐ 3) ชุมชนลูกค้าตัวละระเบียน..... ☐ 4) นักธุรกิจ/ลูกค้าตัวละระเบียน
   ☐ 5) เยาวชน ☐ 6) อื่นๆ ระบุ....

ส่วนที่ 2 ปัญหาสัปดาห์ในการเลือกบริโภคอาหารประมาณใดและคัดเลือกเวลาร้านใด

<table>
<thead>
<tr>
<th>ปัญจัย</th>
<th>วันที่</th>
<th>2</th>
<th>3</th>
<th>4</th>
<th>5</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. ชื่อสัตว์สัตว์มีชื่อ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2. คุณภาพความสะอาดของเนื้อ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3. คุณภาพตัวตนของเนื้อ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4. ไรัดจ้างในโรง</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5. กิจกรรมทางคลังผลิต</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6. วิทยาการ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7. การบริการ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8. ยิ้ม</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9. ความคิดเห็น</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>10. ความคิดเห็น</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>11. ความคิดเห็น</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>12. ผู้จัดการ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>13. ความพึงพอใจของผู้บริโภค</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

หมายเหตุ คะแนน 1 = ตัวจี้คุณค่าที่สูง 5 = ตัวจี้คุณค่าที่สูง
<table>
<thead>
<tr>
<th>ลำดับที่</th>
<th>พฤติกรรมการบริโภค</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1.</td>
<td>โดยปกติท่านรับประทานเนื้อและรับ ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวกับเนื้อเข้าไม่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1-2 วัน/สัปดาห์</td>
<td>2-3 4-6 วัน/สัปดาห์</td>
</tr>
<tr>
<td>2.</td>
<td>ถ้าคุณปรุงอาหารรับประทานเนื้อและ/หรือ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ก่อนใครก่อนบ้าน</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) ปฏิทินเป็นประจำ</td>
<td>2) ไม่เคยปรุง</td>
</tr>
<tr>
<td>3.</td>
<td>ส่วนใหญ่ท่านรับรู้จากอาหารที่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) ไม่รับ</td>
<td>2) รับต่อที่ (ร้านอาหาร)</td>
</tr>
<tr>
<td>4.</td>
<td>ส่วนใหญ่ท่านรับรู้จากอาหารประเภทเนื้อที่</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1)  คนคิด</td>
<td>2) ครอบครัว</td>
</tr>
<tr>
<td>5.</td>
<td>ประเภทอาหารที่ท่านรับประทานประเภทเนื้อเป็นประจำ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) ร้านอาหารพื้นบ้าน</td>
<td>2) ร้านอาหารไทย</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>5) อื่นๆ ระบุ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6.</td>
<td>ความมั่นใจว่าของอาหารที่ดูด้านเนื้อและผลิตภัณฑ์ของเราที่ท่านจะซื้ออาหารเป็นประจำ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) ร้านอาหารในบ้าน</td>
<td>2) ร้านจัดหน้าในตลาดสด</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>5) อื่นๆ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7.</td>
<td>ช่วงเวลาที่คุณรับประทานเนื้อและผลิตภัณฑ์ของเนื้อที่ใช้ในอาหารเป็นประจำ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) เมื่อข้าวผัด</td>
<td>2) เมื่อผักผัด</td>
</tr>
<tr>
<td>8.</td>
<td>ประเภทเนื้อที่ใช้ในอาหารรับประทานเนื้อเป็นประจำ (ตอบได้มากกว่า 1 ครั้ง)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) เนื้อไก่</td>
<td>2) เนื้อหมู</td>
</tr>
<tr>
<td>9.</td>
<td>ด้านมุมมองข้อเสนอแนะ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) เนื้อหมู</td>
<td>2) เนื้อหมูเนื้อ</td>
</tr>
<tr>
<td>10.</td>
<td>ท่านมีข้อเสนอแนะในการรับประทานเนื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ครั้ง)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) เนื้อไก่</td>
<td>2) เนื้อไก่เนื้อ</td>
</tr>
<tr>
<td>11.</td>
<td>ด้านใหญ่ที่ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับเนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) เนื้อไก่</td>
<td>2) เนื้อหมู</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>5) เนื้อและผลิตภัณฑ์</td>
<td>6) อื่นๆ</td>
</tr>
<tr>
<td>12.</td>
<td>การทำประโยชน์จากการรับประทานข้อเสนอ</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) เนื้อแดง</td>
<td>2) เนื้อต้ม</td>
</tr>
<tr>
<td>13.</td>
<td>การทำประโยชน์จากการรับประทานผลิตภัณฑ์</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) ดับเครา</td>
<td>2) ดับเครา</td>
</tr>
<tr>
<td>14.</td>
<td>ผลิตภัณฑ์ที่รับประทาน</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) กระถาง</td>
<td>2) ไก่ฟิลเลอร์</td>
</tr>
<tr>
<td>15.</td>
<td>ผลิตภัณฑ์ที่รับประทาน</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1) กระถาง</td>
<td>2) ไก่ฟิลเลอร์</td>
</tr>
</tbody>
</table>
แบบสัมภาษณ์
การประเมินระดับความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่

คำชี้แจง: ผู้ตอบแบบสอบถาม โปรดท่าก่อนเขียนหมายถึงหน้าข้อที่ท่านตั้งไว้ตรงกับคำถามของท่าน
หมายเหตุ: ระดับคะแนน 5 = ดีมาก 4 = ดี 3 = ปานกลาง 2 = พอใช้ 1 = ต้องปรับปรุง

ผลิตภัณฑ์พื้นฐาน

<table>
<thead>
<tr>
<th>อัตราการที่พัก</th>
<th>ระดับคะแนนความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>เท่าที่เห็นวิยา</td>
</tr>
<tr>
<td>1 2 3 4 5</td>
<td>1 2 3 4 5</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ผลิตภัณฑ์เฉพาะวัสดุ

<table>
<thead>
<tr>
<th>อัตราการที่พัก</th>
<th>ระดับคะแนนความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>ลิ้ม</td>
</tr>
<tr>
<td>1 2 3 4 5</td>
<td>1 2 3 4 5</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในแบบสอบถามนี้
คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยแม่เท่า