

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด

Packaging Development for Chiangmai Organic Agricultural Coop's Organic Brown Rice

จำเนียร บุญมาก^{1*} และ จุรีภรณ์ อุทธิ²

¹รองศาสตราจารย์ สาขาวิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ 50290

²นักศึกษา สาขาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ 50290

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัญหาและความต้องการของผู้บริโภคต่อบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด 2) ศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของคู่แข่งชั้นในตลาดข้าวกล้องอินทรีย์ และ 3) พัฒนาด้านแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์ฯ โดยเก็บข้อมูลเชิงปริมาณจำนวน 385 ราย และเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพจำนวน 2 ราย ผลการศึกษาพบว่า ปัญหาบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์ฯ ได้แก่ 1) ภาชนะบรรจุภัณฑ์มีขนาดบาง มีมอดเข้าไปอยู่ในถุง ฉลากบนถุงมีขนาดใหญ่เกินไป ส่วนความต้องการบรรจุภัณฑ์ของผู้บริโภค ได้แก่ 1) ภาชนะบรรจุภัณฑ์ น้ำหนัก 1 กิโลกรัมต่อถุง และพิมพ์ฉลากลงบนถุงในแนวตั้ง โดยข้อมูลที่สำคัญมากที่สุดบนฉลากคือคำว่า “ข้าวกล้องอินทรีย์” สำหรับบรรจุภัณฑ์ของคู่แข่งชั้น พบว่า ส่วนใหญ่ใช้ถุงแบบสุญญากาศขนาด 1 กิโลกรัม พิมพ์ฉลากลงบนถุง ใช้สีฉลากหลากหลาย และมีรูปภาพประกอบ การพัฒนาด้านแบบของบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์ฯ ได้เปลี่ยนเป็นบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและสหกรณ์ฯ

Abstract

The objectives of this study were to : 1) explore problem conditions and needs of consumers for organic brown rice packaging of Chiangmai Organic Agriculture Cooperative Limited;2) investigate the packaging model of organic brown rice market competitions ; and 3) develop the organic brown rice packaging model of Chiangmai Organic Agriculture Cooperative Limited. The sample group in this study consisted of 385 organic brown rice consumers giving quantitative data and another 2 giving quantitative data. Findings showed that the following were problems encountered: 1) The brown rice rack was too thin; 2) wood borers were found growing in the brown rice racks; and 3) the label on the brown rice racks was too big. Regarding needs of the informants, the following were found: 1) the weight of the rack of brown rice should be 1 kilogram; and 2) the packaging label should be attached in the vertical line of the rack. The statement “organic brown rice” was found to be most important information on the label. For organic brown rice of competitors, it was packaged in a vacuum sack with pictures on a label. It weighs 1 kilogram. Developing an organic brown rice packaging model of Chiangmai Organic Agriculture Cooperative Limited to be consistent with needs of consumers and the cooperative.

คำสำคัญ : ข้าวกล้องอินทรีย์ บรรจุภัณฑ์

Keywords : Organic Brown Rice, Packaging

*ผู้นิพนธ์ประสานงานไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ jamnian@mju.ac.th โทร. 0 5387 3280-2, 08 1595 4312

1. บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกข้าวอินทรีย์อันดับหนึ่งของโลกเนื่องจากทั้งประเทศจีน อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ และเกาหลีใต้นั้นมีการส่งออกข้าวอินทรีย์น้อยมาก โดยผลผลิตข้าวอินทรีย์เกือบทั้งหมดจะบริโภคในประเทศ เพราะความต้องการบริโภคข้าวอินทรีย์ในประเทศมีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องกล่าวคือ ประเทศจีนโดยเฉพาะพื้นที่ทางตะวันออกของประเทศ มีความต้องการบริโภคข้าวอินทรีย์เพิ่มขึ้น เป็นผลจากผู้บริโภคเริ่มหันมาสนใจความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้นและผู้บริโภคมีรายได้สูงขึ้นทำให้มีความสามารถซื้อข้าวอินทรีย์บริโภคได้มากขึ้น อย่างไรก็ตามจีนก็ยังเป็นประเทศที่อาจจะเป็คู่แข่งที่น่ากลัวในอนาคตเนื่องจากรัฐบาลจีนมีการส่งเสริมการปลูกข้าวอินทรีย์ และมีหน่วยงานรับรองมาตรฐานอินทรีย์เกิดขึ้นอย่างมาก สำหรับตลาดข้าวอินทรีย์ในประเทศไทยมีสัดส่วนประมาณร้อยละ 4.0 ของปริมาณข้าวอินทรีย์ที่ผลิตได้ทั้งหมด โดยข้าวอินทรีย์ที่จำหน่ายในประเทศแบ่งออกเป็น 2 ตลาดอย่างชัดเจนคือข้าวอินทรีย์ที่จำหน่ายในช่องทางโมเดิร์นเทรดและช่องทางขายตรงซึ่งราคา จะค่อนข้างสูงแต่ก็เป็นข้าวมาตรฐานเดียวกับส่งออก ส่วนอีกตลาดหนึ่งจะเป็นตลาดข้าวอินทรีย์ที่จำหน่ายโดยชุมชนเกษตรกรซึ่งวางจำหน่ายในชุมชนที่เป็นแหล่งผลิตและร้านจำหน่ายสินค้า เกษตรอินทรีย์โดยเฉพาะราคาจะต่ำกว่าข้าวอินทรีย์ประเภทแรกแต่ก็ยังคงสูงกว่าราคาข้าวสารปกติ (ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย, 2550: ระบบออนไลน์) ข้าวกล้องเป็นข้าวประเภทหนึ่งที่มีนิยปลูกโดยหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมี เพื่อผลิตเป็นข้าวกล้องอินทรีย์ ข้าวกล้อง คือข้าวที่สีเอาเปลือกหรือแกลบออกโดยที่ยังมีจมูกข้าว และเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวหรือรำออก ข้าวกล้องจะมีสีน้ำตาลอ่อนซึ่งจมูกข้าวและเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวนี้มีคุณค่าอาหารที่มีประโยชน์มากสำหรับข้าวชาวนั้นเกิดจากการขัดสีหลายๆ ครั้งจนเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวและจมูกข้าวหลุดออกไป จนเหลือแต่เนื้อในของข้าว ข้าวกล้องหรือเรียกว่า ข้าวซ้อมมือหรือข้าวแดงเนื่องจากใน สมัยโบราณชาวนานใช้วิธีตำข้าวกินเอง จึงเรียกว่า ข้าวซ้อมมือ แต่ปัจจุบันเราใช้เครื่องจักรสีข้าวแทนจึงเรียกรวมๆว่าข้าวที่สีเอาเปลือกออกนี้ว่า ข้าวกล้อง มีโปรตีนประมาณ 7-12% (แล้วแต่พันธุ์ข้าว) นักค้นคว้าชื่อ โรสเดล (Rosedale) ได้วิเคราะห์ว่า การขัดสีข้าวกล้องจนมีสีขาว จะทำให้โปรตีนสูญหายไปประมาณ 30 % (สมาคมพิทักษ์ประโยชน์ผู้บริโภค (สพบ.), 2555: ระบบออนไลน์)

สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด เป็นสหกรณ์หนึ่งที่มีความสำคัญกับการส่งเสริมการปลูกและจัดจำหน่ายข้าวกล้องอินทรีย์ โดยสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2546 เพื่อร่วมกันแก้ไขปัญหาทางการตลาดให้แก่สมาชิกโดยการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรอินทรีย์ให้แก่สมาชิกและดำเนินการซื้อรวบรวมผลผลิตทางการเกษตรอินทรีย์จากสมาชิกและนำผลผลิตของสมาชิมาจัดการจำหน่ายหรือแปรรูปออกจำหน่ายเพื่อยกระดับให้เป็นอุตสาหกรรมและสร้างความเชื่อมั่นให้กับองค์กรภาครัฐและภาคธุรกิจเอกชนในการประสานความร่วมมือในการดำเนินงานของสหกรณ์ (สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด, 2546) คณะกรรมการสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด ได้ให้ความสำคัญของรูปแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ใหม่เนื่องจากถุงบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุข้าวที่จำหน่ายอยู่ เป็นถุงที่หลีกเลี่ยงการผลิตในปี พ.ศ. 2550 และปัญหาที่เกิดขึ้นหลังการบรรจุ (seal) คือมีมอดเจริญเติบโตในข้าว มีเชื้อราปรากฏอยู่ด้วยเนื่องจากในถุงมีอากาศทำให้การเก็บรักษาได้ไม่นานซึ่งเป็นข้อด้อยของการบรรจุในลักษณะดังกล่าว ทำให้ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ที่จัดจำหน่ายโดยสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด ไม่เป็นที่พึงพอใจกับความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้นคณะกรรมการสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด จึงให้ความสำคัญของรูปแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ใหม่ควรมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภค (สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด, 2554)

ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงได้ศึกษาเรื่องการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด โดยมีวัตถุประสงค์ในการศึกษา คือ 1) เพื่อศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการของผู้บริโภคต่อบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด 2) เพื่อศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของคู่แข่งในตลาดข้าวกล้องอินทรีย์ และ 3) เพื่อพัฒนาด้านแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด

2. วิธีการศึกษา

1. สถานที่ดำเนินการวิจัย แบ่งออกเป็น 3 พื้นที่ ได้แก่

1. บริเวณตลาดนัดที่สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด มีการจำหน่ายข้าวกล้องอินทรีย์ จำนวน 5 แห่ง คือ
 - ตลาดในโรงเรียนดาราวิทยาลัย ชายทุกวันพุธ เวลา 14.00 - 18.00 น.
 - ตลาดในโรงเรียนปรินส์รอยแยลส์วิทยาลัย ชายทุกวันศุกร์ เวลา 14.00 - 18.00 น.
 - ตลาดนัดเจเจอิมบูญ ชายทุกวันพุธ และวันเสาร์ เวลา 05.00 - 11.00 น.
 - ตลาดในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ชายทุกวันจันทร์ วันพุธ และวันศุกร์ เวลา 10.00 - 17.00 น.
 - หมู่บ้าน Land and House สาขาแม่โจ้ หลักกม.ที่ 5 ชายทุกวันเสาร์ เวลา 15.00 - 18.00 น.
2. สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด
3. ตลาดรวมโชค ห้างสรรพสินค้า ได้แก่ บิ๊กซี โลตัส ริมปิง

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ 1) ผู้ปฏิบัติหน้าที่บรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด จำนวน 2 ท่าน และ 2) ผู้บริโภคที่เคยบริโภคข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์ฯ โดยใช้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 385 คน ทำการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) จากผู้ที่เคยบริโภคข้าวกล้องอินทรีย์ ตามแต่ละช่องทางการจัดจำหน่ายหลักของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด รวมทั้งกำหนดสัดส่วนในการเก็บข้อมูลในแต่ละพื้นที่เพื่อให้ได้ตัวอย่างที่มีความหลากหลายมากขึ้น โดยมีรายละเอียดของจำนวนตัวอย่างที่เก็บในแต่ละพื้นที่ดังนี้ ตลาดในโรงเรียนดาราวิทยาลัย จำนวน 48 ชุด ตลาดในโรงเรียนปรินส์รอยแยลส์วิทยาลัย จำนวน 48 ชุด ตลาดนัดเจเจอิมบูญ จำนวน 96 ชุด ตลาดในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 145 ชุด และตลาดในหมู่บ้าน Land and House สาขาแม่โจ้ จำนวน 48 ชุด รวมทั้งหมด 385 ชุด

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ 1) แบบสัมภาษณ์ ซึ่งใช้สำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ปฏิบัติหน้าที่บรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด และ 2) แบบสอบถาม ซึ่งใช้สำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริโภคที่เคยบริโภคข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์ฯ

สำหรับการสร้างแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. การทำมูด บอร์ด (Mood board) คือกระดานแรงบันดาลใจในการออกแบบชิ้นงาน
2. ประชุม นำเสนอให้ทางสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัดที่ได้จากการศึกษาวิจัย
3. เขียนรายงานการประชุม มีอุปสรรคอะไรบ้าง
4. สร้างแนวคิดบรรจุภัณฑ์ขึ้นมาใหม่
5. ร่างภาพ (Sketch) โดยใช้ปากกา และดินสอ
6. ประชุม นำเสนอให้ทางสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด เพื่อหาผลสรุป
7. เขียนรายงานสรุป

สำหรับการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ ผู้วิจัยได้นำผลการศึกษาข้อมูลจากการสำรวจ มาทำการหาแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการสร้างแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ จากนั้นทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัดใหม่ ในโปรแกรมคอมพิวเตอร์

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) เก็บรวบรวมข้อมูลในแต่ละช่องทางการจัดจำหน่ายหลักของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด

ข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) เป็นข้อมูลที่รวบรวมโดยการศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร สิ่งพิมพ์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการค้นคว้าข้อมูลผ่านทางระบบอินเทอร์เน็ต ได้แก่ บทความเกษตรอินทรีย์จากสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด บทความจากสำนักงานมาตรฐานเกษตรและอาหารแห่งชาติ บทความจากศูนย์กสิกรไทย บทความจากสมาคมมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ภาคเหนือ

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่รวบรวมจากแบบสอบถามจะวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเชิงพรรณนา(Descriptive Statistics) โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Window สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ได้แก่ ความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage)

ข้อมูลที่รวบรวมจากแบบสัมภาษณ์จะทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงบรรยายเกี่ยวกับลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ดีของข้าวกล้อง ปัญหาของบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด และความต้องการต่อบรรจุภัณฑ์ใหม่ของข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด

ข้อมูลที่รวบรวมจากการสำรวจคู่แข่งชั้นจะทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงบรรยายเกี่ยวกับลักษณะบรรจุภัณฑ์ วัสดุที่ใช้ ฉลากของคู่แข่งชั้นในตลาดข้าวกล้องอินทรีย์

6. การออกแบบบรรจุภัณฑ์

สำหรับการสร้างแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. การทำมู้ด บอร์ด (Mood board) คือกระดานแรงบันดาลใจในการออกแบบชิ้นงาน
2. ประชุม นำเสนอให้ทางสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัดที่ได้จากการศึกษาวิจัย
3. เขียนรายงานการประชุม มีอุปสรรคอะไรบ้าง
4. สร้างแนวคิดบรรจุภัณฑ์ขึ้นมาใหม่
5. ร่างภาพ (Sketch) โดยใช้ปากกา และดินสอ
6. ประชุม นำเสนอให้ทางสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด เพื่อหาผลสรุป
7. เขียนรายงานสรุป

สำหรับการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ ผู้วิจัยได้นำผลการศึกษาข้อมูลจากการสำรวจ มาทำการหาแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการสร้างแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ จากนั้นทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัดใหม่ ในโปรแกรมคอมพิวเตอร์

3. ผลการศึกษาและอภิปรายผล

สรุปผลการศึกษา

ผลการศึกษาสรุปได้เป็น 5 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคล

1. ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้บริโภคข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด โดยการใช้แบบสอบถาม ผลการศึกษาสรุปว่า ผู้บริโภคข้าวกล้องอินทรีย์ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุอยู่ระหว่าง 51 – 60 ปี ระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี มีอาชีพรับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ และมีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 30,000 บาท

2. ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ปฏิบัติหน้าที่บรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด โดยการใช้แบบสัมภาษณ์ พบว่าผู้ที่ปฏิบัติหน้าที่บรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ เป็นเพศหญิง 2 คน อายุ 39 ปี และ 29 ปี

ส่วนที่ 2 ปัญหาในปัจจุบันของบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด

1. ปัญหาในปัจจุบันของบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด จากผู้บริโภคข้าวกล้องอินทรีย์ พบว่า วัสดุที่ใช้ในการบรรจุเป็นถุงพลาสติกใส มีลักษณะเนื้อบาง ง่ายมีความเปราะง่ายเกิดรอยรั่วได้ง่าย ทำให้บรรจุภัณฑ์ไม่มีความแข็งแรง ไม่มีความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ ฉลากที่สกรีนลงบนถุงบรรจุภัณฑ์ใช้พื้นที่มากเกินไปทำให้มองเห็นเมล็ดข้าวกล้องอินทรีย์ไม่ชัดเจนว่ามีสิ่งปลอมปนหรือไม่ ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์เก็บรักษาได้นาน และพบว่ามียอดอาศัยอยู่ในถุงบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ด้วย

2. ปัญหาในปัจจุบันของบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด จากผู้ปฏิบัติหน้าที่บรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ พบว่า

- วัตถุดิบ คือ ข้าวกล้องอินทรีย์ เป็นวัตถุดิบที่เสียง่ายเพราะเนื่องจากข้าวกล้องอินทรีย์ไม่ได้รมสารกันมอดและแมลง ทำให้ข้าวกล้องอินทรีย์เก็บได้ไม่นาน มีมอดที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อข้าวกล้องได้ รวมทั้งมีฝุ่นและกากข้าวที่เกิดจากการกีดแทะของมอด

- ถุงบรรจุภัณฑ์ พบว่าวัสดุที่ใช้ในการบรรจุเป็นถุงพลาสติก ใส เนื้อบางเมื่อนำไปบรรจุข้าวกล้องแล้ว ง่ายเปราะง่ายเกิดรอยรั่วได้ง่ายทำให้ข้าวกล้องเกิดความเสียหาย

- เครื่องมือที่ใช้ปิดผนึกบรรจุภัณฑ์พบว่าเป็นเครื่อง Seal เพื่อปิดผนึกปากถุง ปัญหาที่พบคือการปิดผนึกปากถุงแบบนี้เมื่อเปิดแล้วจะทำให้ข้าวกล้องเก็บไว้ได้ไม่นานเนื่องจากมีอากาศอยู่ในถุง ซึ่งช่วยในการเติบโตของมอด ก่อให้เกิดความเสียหายแก่ข้าวกล้องนั่นเอง

- การเก็บรักษาหลังการปิดผนึก พบว่า ถึงแม้ผู้ปฏิบัติงานปิดผนึกบรรจุภัณฑ์แล้วจะนำไปเรียงเก็บไว้ในที่แห้ง แต่เมื่อภายในถุงมียอดอาศัยอยู่ และมีออกซิเจนซึ่งเอื้อต่อการเติบโตของมอด ทำให้มอดทำลายข้าวกล้องอินทรีย์ได้

ส่วนที่ 3 ความต้องการในปัจจุบันของบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด

1. ความต้องการในปัจจุบันของบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด จากผู้บริโภคข้าวกล้องอินทรีย์ สรุปได้ว่า

1.1 พฤติกรรมการบริโภคของผู้ตอบแบบสอบถาม จากการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีการบริโภคข้าวกล้องอินทรีย์ 1 มื้อต่อวัน และลักษณะการบริโภคข้าวกล้องอินทรีย์ของผู้บริโภค จะนำข้าวกล้องอินทรีย์ไปผสมกับข้าวอื่นๆ เนื่องจากข้าวกล้องอินทรีย์มีลักษณะแข็งกว่าข้าวขาว ผู้บริโภคส่วนใหญ่จึงนิยมนำไปผสมกับข้าวอื่นๆ ก่อนการบริโภค

1.2 ความต้องการของผู้บริโภคต่อรูปแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด จากการศึกษาพบว่า การเก็บข้าวกล้องอินทรีย์ของผู้บริโภคเมื่อเปิดถุงข้าวกล้องอินทรีย์แล้วจะใส่กล่องพลาสติก ผู้บริโภคชอบถุงแบบสุญญากาศ น้ำหนักของข้าวกล้องที่บรรจุจำหน่ายควรจะมือน้ำหนัก 1 กิโลกรัม ฉลากบรรจุภัณฑ์ควรเป็นการพิมพ์ฉลากลงบนถุงบรรจุภัณฑ์ ฉลากบรรจุภัณฑ์ควรตีตราหรือพิมพ์ในแนวตั้งของถุง ลวดลายหรือรูปภาพบนฉลากบรรจุภัณฑ์มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ ชอบลวดลายหรือรูปภาพพรางข้าว สีบนบรรจุภัณฑ์ควรเป็นสีเขียว และข้อมูลสำคัญที่ควรมีบนฉลากบรรจุภัณฑ์มากที่สุดคือคำว่า ข้าวกล้องอินทรีย์

สรุปการเรียงลำดับการให้ความสำคัญกับข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของผู้บริโภคพบว่า

อันดับที่ 1 คำว่า “ ข้าวกล้องอินทรีย์ ”

อันดับที่ 2 ชื่อยี่ห้อ “ สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด ”

อันดับที่ 3 การรับรองโดย องค์กรมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ภาคเหนือ

อันดับที่ 4 ข้อมูลรายละเอียดประโยชน์/คุณค่าทางโภชนาการ

อันดับที่ 5 ชื่อสถานที่ผลิตและจำหน่าย โดย สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด เลขที่ 363 ม.4 ต.หนองจ้อม อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50210 โทรศัพท์/โทรสาร 0-5384-4357

อันดับที่ 6 วันที่ผลิต

อันดับที่ 7 ราคา

อันดับที่ 8 น้ำหนักสุทธิ

อันดับที่ 9 ข้อมูลรายละเอียดคำแนะนำ/วิธีการหุงข้าว

2. ลักษณะผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ที่ดีและความต้องการในปัจจุบันของบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด จากผู้ปฏิบัติหน้าที่บรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ พบว่า

2.1 ลักษณะผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ที่ดี จากการถอดความจากการบรรยายจากผู้ปฏิบัติหน้าที่บรรจุข้าวกล้อง สรุปว่า ลักษณะผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ที่ดีมีดังนี้

- เมล็ดข้าวต้องสมบูรณ์ โดยเมล็ดข้าวจะต้องมีลักษณะเรียวยาว มีจมูกข้าวและมีเยื่อหุ้มเมล็ด ไม่มีรอยแหว่งตรงปลายเมล็ดข้าวเพราะถ้ามีรอยแหว่ง แสดงว่าจมูกข้าวหลุดหายไปแล้วซึ่งจมูกข้าวนี้เองที่เป็นแหล่งรวมสารอาหารที่มากที่สุด ในเมล็ดข้าวแต่ละเม็ด

- สีของเมล็ดข้าวเป็นสีขาวขุ่น อาจมีสีน้ำตาลปนอยู่บ้าง มากน้อยขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ของข้าว บางครั้งอาจมีสีเขียวอ่อนๆ ติดอยู่แสดงว่าเป็นข้าวเก็บเกี่ยวใหม่ๆ เยื่อหุ้มเมล็ดข้าวจึงยังติดอยู่ มิได้ถูกขัดสีทิ้งไป

- เป็นข้าวที่แห้งสนิท ไม่มีความชื้น หรือไม่ขึ้นรา

- ผลิตโดยกระบวนการเกษตรอินทรีย์

2.2 ความต้องการในปัจจุบันของบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด จากผู้ปฏิบัติหน้าที่บรรจุข้าวกล้องอินทรีย์และข้อจำกัดในการผลิต ได้จากการถอดความจากการบรรยายจากผู้ปฏิบัติหน้าที่บรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด สรุปได้ดังนี้

- หลังจากการสีข้าวแบบกะเทาะเปลือกเสร็จ ต้องการบรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ในถุงสุญญากาศ เนื่องจากภายในถุงเป็นสภาพที่ไม่มีออกซิเจนเพื่อช่วยยับยั้งการเติบโตของมอด เมื่อไม่มีมอดแล้วฝุ่นจากข้าวก็จะไม่มี

- ใช้ถุงพลาสติกเหมือนเดิมแต่ควรเปลี่ยนเป็นถุงบรรจุแบบสุญญากาศเนื่องจากถุงมีความหนา ทนทานมากขึ้น และรักษาคุณภาพของข้าวกล้องอินทรีย์ด้วย

- ควรเปลี่ยนเครื่องมือปิดผนึกปากถุงไปเป็นเครื่องแพ็คแบบสุญญากาศเพื่อลดปัญหาของถุงหลังการปิดผนึก เช่น ลดการเปราะง่ายของถุงเดิมที่ใช้ ลดการที่ข้าวจะเสียเนื่องจากการเติบโตของมอด

- เก็บในที่แห้ง ไม่ชื้น และไม่วางซ้อนทับกันหลายชั้นมากจนเกินไปเพื่อป้องกันไม่ให้แตกง่าย

ข้อจำกัดในการผลิต คือ สหกรณ์ไม่มีงบประมาณในการจัดทำฉลากบรรจุภัณฑ์ จึงไม่สามารถผลิตฉลากที่พิมพ์ลงบนถุง (การสกรีนถุง) บนถุงสุญญากาศได้ จึงต้องปรับเปลี่ยนฉลากบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัดโดยผลิตฉลากบรรจุภัณฑ์แบบฉลากสติ๊กเกอร์และฉลากกระดาษแบบคาด

ส่วนที่ 4 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ของคู่แข่งชั้นในตลาดข้าวกล้องอินทรีย์

ผลการศึกษาสรุปได้ว่า คู่แข่งขันในตลาดข้าวกล้องอินทรีย์บรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ในถุงสุญญากาศ การใช้ฉลากเป็นฉลากพิมพ์ลงบนถุงบรรจุภัณฑ์ (การสกรีนถุง) มีการใช้สีหลากหลายและมีภาพประกอบ น้ำหนักส่วนใหญ่ 1 กิโลกรัม มีราคาตั้งแต่ 65-110 บาท

ส่วนที่ 5 การพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด

การสร้างแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เปลี่ยนจากถุงบรรจุภัณฑ์เดิมมาใช้ถุงบรรจุข้าวกล้องอินทรีย์แบบสุญญากาศ สร้างแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์คือผลิตฉลากสติ๊กเกอร์ ขนาดกว้าง 9 เซนติเมตร ยาว 9 เซนติเมตร และฉลากกระดาษแบบคาด ขนาดกว้าง 7 เซนติเมตร ยาว 34.5 เซนติเมตร โดยใช้ถุงสุญญากาศบรรจุข้าวกล้องอินทรีย์ ขนาดบรรจุข้าวน้ำหนัก 1 กิโลกรัม โดยฉลากบรรจุภัณฑ์ใช้โทนสีเขียวเป็นหลัก มีภาพรวงข้าวและภาพข้าวกล้องอยู่ในฉลากด้วย

วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ฉบับพิเศษ
การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5

การพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ ได้จากผลการศึกษาข้อมูลจากการวิจัยเพื่อหาแนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการสร้างแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ นำมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ของข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด ใหม่ โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ สามารถออกแบบได้ 2 แบบ คือ

1. ฉลากสติ๊กเกอร์ใหม่ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด ขนาดจริง ขนาดกว้าง 9 เซนติเมตร ยาว 9 เซนติเมตร ราคาชิ้นละ 2 บาท (ภาพที่ 1 และ 2)



ภาพที่ 1 ฉลากสติ๊กเกอร์ใหม่ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด



ภาพที่ 2 บรรจุภัณฑ์ที่ติดฉลากสติ๊กเกอร์ใหม่ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด

2. ฉลากกระดาษแบบคาดใหม่ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด ขนาดจริง ขนาดกว้าง 7 เซนติเมตร ยาว 34.5 เซนติเมตร ราคาชิ้นละ 5 บาท (ภาพที่ 3 และ 4)

ผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์
สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด
363 ม.4 ต.หนองจอก อ.สันทราย
จ.เชียงใหม่ 50210
โทร. 0-5384-4337, 081-0477082

วิธีการเพาะ
ข้าว 1 ส่วน : น้ำ 2 ส่วน
หรือใช้หม้อหุงข้าว

ข้าวกล้องอินทรีย์ 105
ข้าวกล้องอินทรีย์แดง
ข้าวกล้องหอมลิ้น
ข้าวกระเทียมผสม

ข้าวกล้องอินทรีย์

Organic Brown Rice

หอม นุ่ม หุงขึ้นเหนียว
มากด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

มีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามินบี 1 (Thiamine) ช่วยป้องกันโรคเหน็บชา ช่วยการทำงานของระบบประสาทให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ วิตามินบี 2 (Riboflavin) ช่วยป้องกันโรคปากนกกระจอก ช่วยเผาผลาญอาหาร ไนอาซิน (Niacin) ช่วยในการทำงานของระบบผิวหนังและระบบประสาท แคลเซียม ฟอสฟอรัส บำรุงกระดูกและฟันให้แข็งแรง เหล็กช่วยสร้างเม็ดเลือดแดง ในจมูกข้าวมีวิตามินอี ซิลิเนียมและแมกนีเซียมช่วยเสริมสร้างการทำงานของระบบต่าง ๆ ของร่างกาย ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ทั้งช่วยชะลอความแก่ และซิลิเนียมช่วยป้องกันโรคมะเร็ง

คุณค่าทางโภชนาการ

ข้าวกล้องอินทรีย์
โดย สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ (มอ.)
น้ำหนักสุทธิ 1 กิโลกรัม วันที่ผลิต []
ราคา บาท วันหมดอายุ

ผลิตโดยกระบวนการเกษตรอินทรีย์ ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี สารกำจัดแมลง ทุกขั้นตอนในกระบวนการผลิต

ภาพที่ 3 ฉลากกระดาษแบบคาดใหม่ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด



ภาพที่ 4 บรรจุภัณฑ์ที่ติดฉลากกระดาษแบบคาดใหม่ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด

อภิปรายผล

จากการศึกษาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด สามารถอภิปรายผลการศึกษาตามแนวคิด ทฤษฎีและการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ได้ดังนี้

การศึกษาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด แนวความคิดของผลิตภัณฑ์ของคอตเลอร์และอาร์มสตรอง นำแนวคิดสู่ตราสำเร็จ 9 ประการ เพื่อชัยชนะในตลาดอย่างยั่งยืนของคอตเลอร์ประเด็นการมีคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ดีการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องเป็นกลยุทธ์ทางการตลาดที่ดีและตอบสนองกับความต้องการของลูกค้า แนวคิดด้านบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย หน้าที่หลักของบรรจุภัณฑ์ หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์ องค์ประกอบของการออกแบบกราฟิกบรรจุภัณฑ์ การดำเนินขั้นตอนการออกแบบบรรจุภัณฑ์

เพื่อให้ได้ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ใหม่ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด ซึ่งมีความสอดคล้องในด้านการศึกษานวัตกรรมในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ประกอบการศึกษาความต้องการของผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการศึกษาสอดคล้องกับงานวิจัยของ เดชณรงค์ วนสันเทียะ (2551) ศึกษาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิของกลุ่มเกษตรกรข้าวหอมมะลิ อำเภอราชไศล จังหวัดศรีสะเกษ คือบรรจุภัณฑ์ควรมีรูปลักษณะที่สวยงามสะดุดตา น่าสนใจ มีการออกแบบรูปทรงที่เหมาะสม ภาชนะบรรจุที่จะต้องสามารถป้องกันไอน้ำและป้องกันอากาศจากสภาวะรอบ ๆ ด้านได้ การใช้ภาชนะบรรจุที่ดีมีคุณภาพจะต้องสามารถป้องกันก๊าซออกซิเจนจากสภาวะอากาศรอบ ๆ ด้านได้ดี มีความสอดคล้องกับงานวิจัยของมนิรัตน์ สิงหระ ณ อุทยาน (2551) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ข้าวหอมมะลิของชุมชนสหกรณ์การเกษตรบุรีรัมย์ จำกัด พบว่า วัสดุของบรรจุภัณฑ์ใสสามารถมองเห็นเมล็ดข้าวและการแพ็คสุญญากาศทำให้สามารถเก็บข้าวหอมมะลิได้นานมากขึ้น ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐาน รูปลักษณ์สวยงามดูเป็นสินค้าคุณภาพดี รูปทรงของบรรจุภัณฑ์มีหูหิ้วในตัวทำให้ง่ายต่อการพกพา มีความสอดคล้องกับงานวิจัยของกัญเกียรติ สังข์นาค (2550) ศึกษาเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องเพื่อสุขภาพ ด้วยการสร้างจุดเด่นของบรรจุภัณฑ์ทั้งโครงสร้างพื้นผิว ด้านองค์ประกอบของสี รูปทรงของบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคบนบรรจุภัณฑ์และมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของรสสุคนธ์ ลีมสวัสดิ์ (2549) ศึกษาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปของบริษัทไร่ นายจูล คุณวงศ์ จำกัด อำเภอลำดวน จังหวัดเพชรบูรณ์ และ นางนุชนที พายัพทิศ (2545) ศึกษาเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ข้าวแต่น อําเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ และด้านการศึกษาความต้องการ การรับรู้ของผู้บริโภค มีความสอดคล้องกับ สิริวิชัย อารังเพียร (2550) ศึกษาเรื่องผลของการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ต่อการรับรู้ภาพลักษณ์ตราสินค้าของผู้บริโภค : กรณีศึกษาสุกี้กอนผลิตโดย บริษัท อัครศิรียน จำกัด การศึกษานี้ได้นำแนวคิดและข้อมูลที่ทำการศึกษามาประกอบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์อย่างเหมาะสม ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนาแล้วมีความน่าสนใจ สวยงามมากขึ้นบรรจุภัณฑ์ใสสามารถมองเห็น เมล็ดข้าวได้ชัดเจน รวมทั้งยึดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ได้นานขึ้นโดยการบรรจุข้าวกล้องในถุงแบบสุญญากาศสามารถส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีให้กับผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ สามารถจูงใจผู้บริโภคและเป็นการส่งเสริมการขายสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพคือบรรจุภัณฑ์จะทำหน้าที่ส่งเสริมการขายด้านการตลาดให้กับตัวสินค้าหรือตัวผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์และฉลากสินค้ามีข้อมูลประกอบอย่างชัดเจน แสดงและชี้แจงให้เห็นถึงข้อมูลต่าง ๆ บนฉลากข้าวกล้องอินทรีย์อย่างครบถ้วนและรวมถึงภาพกราฟิก สีสันฉลากบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเป็นตัวทำให้สินค้าข้าวกล้องอินทรีย์มีความโดดเด่น จูงใจผู้บริโภคมากขึ้น ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์สามารถตอบสนองความต้องการและความจำเป็นของผู้ซื้อให้ได้รับความพอใจในผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ได้ และเมื่อเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์รูปแบบใหม่กับคู่แข่งในตลาดข้าวกล้องอินทรีย์เห็นได้ว่าการบรรจุข้าวกล้องอินทรีย์บรรจุในถุงสุญญากาศเหมือนกันใช้สีหลากหลายสีและมีภาพประกอบบนฉลากบรรจุภัณฑ์เหมือนกันแต่พบว่าบรรจุภัณฑ์ของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์ดีกว่าบรรจุภัณฑ์ของคู่แข่งทางการตลาดเนื่องจากคู่แข่งฉลากที่ใช้เป็นฉลากพิมพ์ลงบนถุงบรรจุภัณฑ์ (การสกรีนถุง) เพราะตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคมากกว่าฉลากบรรจุภัณฑ์อื่น ๆ อย่างไรก็ตามเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันกับคู่แข่งทางการตลาด สหกรณ์ควรมีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเกษตรอินทรีย์ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจที่ถูกต้องและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์ เช่นการโฆษณา ทางโบว์ชัวร์ แผ่นพับ ที่สามารถวางตามร้านขายสินค้าเกษตรอินทรีย์ ร้านอาหารเพื่อสุขภาพรวมถึง ณ จุดจำหน่ายสินค้าเพื่อดึงดูดผู้บริโภคสนใจในผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ หรือสหกรณ์สามารถใช้พนักงานขายแนะนำผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ให้เป็นที่รู้จักและกระตุ้นให้ผู้บริโภคสนใจซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์มากขึ้น ทางสหกรณ์สามารถส่งเสริมการขายให้เหนือกว่าคู่แข่งโดยการร่วมงานจัดแสดงสินค้าผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

4. สรุป

4.1 ข้อเสนอแนะ

1. สหกรณ์ควรเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์มาเป็นการบรรจุข้าวในถุงสุญญากาศเพื่อรักษาคุณภาพของข้าวกล้องอินทรีย์ และช่วยยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องอินทรีย์
2. สหกรณ์ควรใช้ฉลากที่พิมพ์ลงบนถุงบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ฉลากบรรจุภัณฑ์ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ข้าวกล้องอินทรีย์เมื่อมีงบประมาณเพียงพอ
3. สหกรณ์ควรเจาะถุงด้านบนเพื่อทำที่จับเพื่อสะดวกในการถือ การเคลื่อนย้ายของผู้บริโภคและเป็นการส่งเสริมให้มีจิตสำนึกในการรักษาโลก งดการใช้ถุงพลาสติกอย่างสิ้นเปลือง
4. สหกรณ์ควรมีการประชาสัมพันธ์ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเกษตรอินทรีย์ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจที่ถูกต้องและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอินทรีย์ของสหกรณ์ เช่นการโฆษณา ทางโบว์ชัวร์ แผ่นพับที่สามารถวางตามร้านขายสินค้าเกษตรอินทรีย์ ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึง ณ จุดจำหน่ายสินค้า

5. กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด ที่ให้การสนับสนุนและให้ความอนุเคราะห์ในการทำวิจัยในครั้งนี้

6. เอกสารอ้างอิง

1. กุ้เกียรติ สัจจนาค. 2550. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องเพื่อสุขภาพของกลุ่มโรงสีข้าวชุมชน ตำบลพันชาติ อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก. พิษณุโลก: สารนิพนธ์, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
2. เดชนรงค์ วณสันเทียะ. 2551. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิของกลุ่มเกษตรกรข้าวหอมมะลิ อำเภอรราชิไศล จังหวัดศรีสะเกษ. ศรีสะเกษ: ภาคนิพนธ์, มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ.
3. นงนุช นทีพ่ายพิทิต. 2545. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวแต่นอ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่. เชียงใหม่: การค้นคว้าแบบอิสระปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
4. มณีรัตน์ สิงหราช ณ อยุธยา. 2551. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ข้าวหอมมะลิของชุมชนสหกรณ์การเกษตรบุรีรัมย์ จำกัด. นนทบุรี: ภาคนิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
5. รสสุคนธ์ ลิ้มสวัสดิ์. 2549. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปของบริษัทไร่นาจูล คุ้มวงศ์ จำกัด อำเภอวังชมภู จังหวัดเพชรบูรณ์. พิษณุโลก: ภาคนิพนธ์, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
6. ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. 2550. ข้าวอินทรีย์ : ศักยภาพการตลาดที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://utcc2.utcc.ac.th/trade_strategies/
7. สมาคมพิทักษ์ประโยชน์ผู้บริโภค (สพบ.). 2555. ข้าวกล้องคืออะไร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.consumerprotection.or.th/index.php?mo=3&art=41959356> (3 มีนาคม 2555).
8. สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด. 2546. ประวัติของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด. เชียงใหม่: สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด.
9. สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด. 2554. รายงานการประชุมของคณะกรรมการสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด. เชียงใหม่: สหกรณ์เกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จำกัด.
10. สิริวัชญ์ อารังเพรีย. 2550. ผลของการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ต่อการรับรู้ภาพลักษณ์ตราสินค้าของผู้บริโภค: กรณีศึกษาสบู่ออนผลิตโดยบริษัทอัครศิเรียน จำกัด. เชียงใหม่: การค้นคว้าแบบอิสระปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.