

ข้อมูลห้องเย็น จังหวัดยะลา

ห้องเย็น	ชนิดผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้องเย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
๑.ศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ การแปรรูปและตลาด ทุเรียน	ทุเรียน	บ้านสี่คิง หมู่ ๗ ตำบลลำใหม่ อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา - ห้องเก็บสินค้า ขนาด ๑๕* ๑๙.๓๕ * ๖.๕ เมตร - ห้อง chill ขนาด ๖ * ๘.๔* ๔ เมตร - ห้องแอร์باسฟริส เซอร์ (๒ ห้อง) ขนาด ๔.๘* ๖ * ๔.๒ เมตร	๑. ห้องเก็บสินค้า ใช้อุณหภูมิ - ๒๐ องศาเซลเซียส ๒. ห้อง chill ใช้อุณหภูมิ ๐ ถึง - ๑๐ องศาเซลเซียส ๓. ห้องแอร์باسฟริส เซอร์ ใช้อุณหภูมิ - ๓๕ องศาเซลเซียส ใช้เวลารอบละ ๘ ชั่วโมง	๒.๕ ตัน (เนื้อ ทุเรียน)/ วัน	- ทดลองเพิ่มสินค้าแปรรูป ทุเรียน ปริมาณรายต่อยอดจาก ทุเรียนแช่แข็งจากเดิม - ขยายไลน์การผลิตเพิ่ม (เนื้อ ทุเรียนเบญจพรรณ ชะนี พวง มณี ก้านยาว และทุเรียนบ้าน) - ความต้องการลูกค้าเพิ่มขึ้น (ทุเรียนกวน ทุเรียนบ้าน/ หมอนทอง)	๑. นำทุเรียนแช่แข็งเกรด AB คัดเนื้อทุเรียน แช่แข็งที่มีลักษณะพิเศษ ๒. คำนวณผลัดออก หั่นทุเรียนออกเป็นชิ้น ลูกเต๋า ๓. จัดเรียงขึ้นเนื้อทุเรียน ลงบนถาดสเตนเลส ให้ชิดติดกัน ไม่ซ้อนเพื่อลดช่องว่างอากาศ ๔. ชั่งน้ำหนักเนื้อก่อนฟริส ของแต่ละถาด ๕. นำเนื้อเข้าตู้ โดยใช้เวลารีดน้ำ อย่างน้อย ๓๐ ชั่วโมง ๖. นำออกมาแยกเกรด ตามขนาดชิ้นเนื้อ และ สี ๗. บรรจุถุงซีล แพ็คกล่อง ๘. นำสินค้าที่บรรจุกล่องเข้าเก็บที่สต็อกสินค้า ในคลังสินค้า	๑. ยังขาดความ ชำนาญในการ ใช้เครื่อง ๒. ปริมาณ ในการ แห้งของเนื้อต่อครั้ง ไม่คงที่ ๓. ผลิตได้ครั้งละ รอบการผลิตไม่คงที่ ๔. คนที่ขาดความ ชำนาญ

ภาพกระบวนการผลิตของศูนย์บ่มเพาะธุรกิจการแปรรูปและตลาดทุเรียน



ห้องเย็น	ชนิด ผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้องเย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
๒.ห้องเย็นฟาร์มตัวอย่าง ในสมเด็จพระนางเจ้า สิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ	ทุเรียน	หมู่ที่ ๑ ตำบล ธารโต อำเภอ ธารโต จังหวัด ยะลา / กว้าง ๑๒ เมตร ยาว ๓๐ เมตร	๑. ห้องแช่ อุณหภูมิ - ๒๐ องศา เซลเซียส/ แช่ ตลอดจนกว่า ผลผลิตจะ ออกจำหน่าย ๒.ห้องบาส อุณหภูมิ - ๓๘ องศาเซลเซียส /๒๔ ชั่วโมง	๑. ห้องแช่ กำลังการผลิต ๒ ตัน ๒. ห้อง บาส กำลัง การผลิต ๘๐๐ กิโลกรัม	๑. ให้ผู้ประกอบการจากภายนอก เช่าพื้นที่ ทำสัญญาระยะยาว ๓ ปี พร้อมกับผู้ประกอบการ ให้ งบประมาณเพื่อปรับปรุงห้องเย็น และวางเงื่อนไขที่ฟาร์มตัวอย่าง จะต้องรับรู้ ดังนี้ ๑. การรับซื้อผลผลิต ๒. การจัดการบริหารภายใน ๓. การจัดการด้านการตลาด ๒. เมื่อเข้าสู่ปีที่ ๔ มีงบประมาณ เพียงพอ ทางห้องเย็นจะจัดตั้งกลุ่ม เพื่อรับซื้อผลผลิตจากชาวบ้านเอง เช่น ผลผลิตจากฟาร์มตัวอย่างฯ ผลผลิตจากสมาชิกฟาร์มตัวอย่างฯ และผลผลิตจากเครือข่าย ฟาร์ม ตัวอย่างฯ	๑. รับซื้อวัตถุดิบ โดยซั้งวัตถุดิบทุกครั้ง ๒. คัดเปอร์เซ็นต์ทุเรียนที่พร้อมแกะ เนื้อ แยกประเภทเป็นรุ่น ๓. ซั้่งน้ำหนักลูกก่อนเข้าแกะเนื้อ ๔. เข้ากระบวนการแกะเนื้อ ๕. แยกเนื้อทุเรียนเป็นเกรด ได้แก่ A, B, C และจุมูก ๖. ซั้่งน้ำหนักเนื้อ ๗. นำเข้า Blast Freezer ๘. บรรจุถุงลงกล่อง ๙. นำเข้าตู้แช่ ๑๐. ซั้่งน้ำหนักก่อนจำหน่าย ๑๑. ส่งจังหวัดจันทบุรี และประเทศ จีน	๑. ตัวอาคารห้อง เย็น ไม่มีความ พร้อม ไม่สามารถ เป็นต้นแบบในการ ผลิตได้เต็มอัตรา และไม่สามารถขอ รับรองมาตรฐาน การผลิต เนื่องจาก ไม่มีลานรับซื้อ ผลผลิต ๒. ตู้แช่มีขนาดเล็ก เกินไป ๓. ขาดงบประมาณ และโครงการในการ ดำเนินงาน

ภาพกระบวนการผลิตของห้องเย็นฟาร์มตัวอย่างในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ



ห้องเย็น	ชนิดผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้องเย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
๓.แปรรูปทุเรียน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน พัฒนาคุณภาพ ทุเรียนบ้าน บาตูปูเต๊ะ (ธารโต)	ทุเรียนแช่ แข็ง	หมู่ ๕ ตำบลธารโต อำเภอธารโต จังหวัดยะลา	ห้องแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิ -๓๐ ถึง -๔๐ องศา เซลเซียส ใช้เวลา ๕ - ๗ ชั่วโมง	๖ ตัน/ วัน	มีการวางแผนต่อยอดในการ แปรรูปการผลิตทุเรียนแช่แข็ง ส่งออกไปภายในประเทศเป็น หลัก	๑. ชั่งน้ำหนักผลไม้ที่มาส่งวัตถุดิบ จะต้องมีการชั่งน้ำหนักก่อนทุกครั้ง ๒. การตัดก้านและการปายยา ๓. การนำวัตถุดิบส่งไปในไลน์ผลิต เพื่อแกะเนื้อวัตถุดิบ ๔. การแกะเนื้อวัตถุดิบ (ทุเรียน) โดยแยกเป็นเกรด A, B, C, D ๕. การชั่งเนื้อทุเรียนที่แกะออกและใส่รถเข็นตามเกรดที่ได้ระบุไว้ ๖. นำรถเข็นที่เต็มแล้วไปชั่งน้ำหนักและนำไปเก็บพักในห้องพักวัตถุดิบ ๗. นำวัตถุดิบเก็บในห้องที่อุณหภูมิ - ๔๐ องศาเซลเซียส (เก็บในห้องนี้ประมาณ ๕ - ๗ ชั่วโมง) ๘. นำวัตถุดิบออกจากห้องและมาเช็คคุณภาพสินค้า	

ภาพกระบวนการผลิตของห้องเย็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพทุเรียนบ้านบาตูปูเต๊ะ (ธารโต)



ห้องเย็น	ชนิดผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้องเย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
๔.โรงงานแปรรูป ทุเรียนแช่แข็ง บริษัท สกาย ออน อินเตอร์ เนชั่นแนล จำกัด	แปรรูป ผลไม้ แช่แข็ง	หมู่ ๔ ตำบล ตาดานะแมเราะ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา - อาคารโรงงานมี เนื้อที่ : ๕,๐๔๐ ตร. ม.	๑. ห้องแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิ -๓๐ ถึง -๔๐ องศาเซลเซียส ใช้ระยะเวลา ๕-๗ ชม. ๒. ห้องแช่เยือกแข็ง ไนโตรเจนเหลว (Nitrogen Freeze) อุณหภูมิ -๑๘ ถึง - ๑๙๖ องศาเซลเซียส ใช้ระยะเวลา ๔๕ นาที่ ๓. ห้องคลังสินค้า อุณหภูมิ -๑๘ ถึง - ๒๒ องศาเซลเซียส	๓๐ ตัน/ วัน	๑. วางแผนต่อยอดในการ แปรรูปการผลิตทุเรียนแช่แข็ง ส่งออกไปยังสาธารณรัฐ ประชาชนจีน ๒. วางแผนการแปรรูปผลไม้ การทำแห้งแบบเยือกแข็ง หรือ ฟรีซดราย (Freeze Drying)	๑. ชั่งน้ำหนักรถที่มาส่งวัตถุดิบ จะต้องมีการชั่งน้ำหนักก่อนทุกครั้ง ๒. การคัดแยกเกรดวัตถุดิบ แบ่งเป็นเกรด AB,จัมโบ้,ตกไซร์,จิ๋ว,ดำหนิ,รู,สุก,และ กระดุก ๓. การตัดก้านและการปายยาเร่งการสุก ๔. นำวัตถุดิบไปชุบน้ำยากันเชื้อราและ นำไปเก็บ (วิธีการบ่มให้สุกใช้เวลาประมาณ ๔-๕ วัน) ๕. การนำวัตถุดิบที่บ่มไปเก็บไว้ มีการระบุ วัน เดือนปี ที่ใช้บ่ม ๖. คัดแยกวัตถุดิบที่บ่มได้ที่แล้วนำเข้า กระบวนการผลิต ๗. การนำวัตถุดิบส่งไปในไลน์ผลิต เพื่อแกะ เนื้อวัตถุดิบ ๘. การแกะเนื้อวัตถุดิบ (ทุเรียน)โดยแยก เป็นเกรด A,B,C,D ๙. การชั่งเนื้อทุเรียนที่แกะออกและใส่ รถเข็นตามเกรดที่ได้ระบุไว้ ๑๐. นำรถเข็นที่ เต็มแล้วไปชั่งน้ำหนักและนำไปเก็บพักใน ห้องพักวัตถุดิบ ๑๑. นำวัตถุดิบเก็บในห้องที่อุณหภูมิ -๔๐	

ห้องเย็น	ชนิดผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้องเย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
						องศา (เก็บในห้องนี้ประมาณ ๕-๗ ชั่วโมง) / ไนโตรเจนเหลว (Nitrogen Freeze) อุณหภูมิ -๑๘ ถึง -๑๙.๖ องศาเซลเซียส ใช้ระยะเวลา ๔๕ นาที ๑๒. นำวัตถุดิบออกจากห้องและมาแช่ค คุณภาพสินค้า ๑๓. การนำวัตถุดิบมาแพ็คใส่ถุงและชั่งน้ำหนัก ๑๔. การขึ้นถุงสินค้าและบรรจุสินค้าใส่ในกล่อง ๑๕. การนำสินค้าที่บรรจุเสร็จแล้วใส่ในพาเลท และระบุเกรดของสินค้าที่กล่องบรรจุภัณฑ์ ๑๖. นำสินค้าที่ได้บรรจุไปเก็บที่ห้องเก็บสินค้า ๑๗. เก็บสินค้าในห้องเก็บสินค้าและรอการส่งออก (ห้องเก็บสินค้าอุณหภูมิที่ -๑๘ องศา ถึง -๒๒ องศา) ๑๘. การส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน	

ห้องเย็น	ชนิดผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้อง เย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
๕. โรงงานแปรรูป ผลิ ต ผล ท า ง การเกษตรครบวงจร ตำบลอัยเยอร์เวง อำเภอเบตง	ทุเรียนแช่ แข็ง	อ.เบตง จ.ยะลา - ห้องแช่เยือกแข็ง กว้าง ๓.๖ ม. X ยาว ๕ ม. X สูง ๔.๐ เมตร - ห้องคลังสินค้า กว้าง ๒.๔ ม. X ยาว ๕ ม. X สูง ๔ ม.	๑. ห้องแช่เยือก แข็งอุณหภูมิ -๓๘ องศาเซลเซียส ใช้ ระยะเวลา ๕-๗ ชม. ๒. ห้องคลังสินค้า อุณหภูมิ -๒๐ องศาเซลเซียส	๑ ตัน/วัน	มีการวางแผนต่อยอดในการแปร รูป การผลิตทุเรียน Freeze dry มีการบริหารจัดการโดย การใช้วัตถุดิบจากสมาชิก และจัดทำมาตรฐานเพื่อการ ส่งออก	๑. ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ ๒. การคัดแยกเกรดวัตถุดิบ แบ่งเป็นเกรด AB, จัมโบ้, ตกไซร์,จิว,ตำหนิ,ร.สุก,และกระดุก ๓. นำวัตถุดิบนำไปเก็บ (วิธีการบ่มให้สุกใช้ เวลาประมาณ ๔-๕ วัน) ๔. คัดแยกวัตถุดิบที่บ่มได้ที่แล้วนำเข้า กระบวนการผลิต ๕. การนำวัตถุดิบส่งไปในไลน์ผลิต เพื่อแกะเนื้อ วัตถุดิบ ๖. การแกะเนื้อวัตถุดิบ (ทุเรียน)โดยแยกเป็นเกรด A,B,C,D ๗. การชั่งเนื้อทุเรียนที่แกะออกและใส่รถเข็น ตามเกรดที่ได้ระบุไว้ ๘. นำวัตถุดิบเก็บในห้องที่อุณหภูมิ -๓๘ องศา (เก็บในห้องนี้ประมาณ ๕-๗ ชั่วโมง) ๙.นำวัตถุดิบออกจากห้องและมาเช็คคุณภาพ สินค้า ๑๐. การนำวัตถุดิบมาแพ็คใส่ถุงและชั่ง น้ำหนัก	ทางกลุ่มขาดเงินทุน หมุนเวียนในการรับ ซื้อวัตถุดิบ โรงเรือนยังไม่สามารถ ขอการรับรอง มาตรฐานได้ เพื่อขาย ตรงสู่ผู้บริโภคและ ส่งออกได้

ห้องเย็น	ชนิดผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้อง เย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
						๑๑. การขึ้นถุงสินค้าและบรรจุสินค้าใส่ใน กล่อง ๑๒. การนำสินค้าที่บรรจุเสร็จแล้วใส่ในพาเลท และระบุเกรดของสินค้าที่กล่องบรรจุภัณฑ์ ๑๓. นำสินค้าที่ได้บรรจุไปเก็บที่ห้องเก็บสินค้า ๑๔. เก็บสินค้าในห้องเก็บสินค้าและรอการส่ง ขาย (ห้องเก็บสินค้าอุณหภูมิที่ -๒๐ องศา)	
๖. โรงงานแปรรูป ผลิตผลทางการเกษตร ครบวงจร ตำบล บันนังสตา อำเภอบันนังสตา	ทุเรียนแช่ แข็ง	ตำบลบันนังสตา อำเภอบันนังสตา - ห้องแช่เยือกแข็ง กว้าง ๓.๖ ม. X ยาว ๕ ม. X สูง ๔.๐ เมตร - ห้องคลังสินค้า กว้าง ๒.๔ ม. X ยาว ๕ ม. X สูง ๔ ม.	๑. ห้องแช่เยือก แข็งอุณหภูมิ -๓๘ องศาเซลเซียส ใช้ ระยะเวลา ๕-๗ ชม. ๒. ห้องคลังสินค้า อุณหภูมิ -๒๐ องศาเซลเซียส	๑ ตัน/วัน	มีการวางแผนต่อยอดในการแปรรูป การผลิตทุเรียน Freeze dry มีการบริหารจัดการโดยการใช้วัตถุดิบจากสมาชิก มีการวางแผนต่อยอดในการแปรรูปลูกหยีนอกฤดูการผลิตทุเรียนแช่แข็ง	๑. ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ ๒. การคัดแยกเกรดวัตถุดิบ แบ่งเป็นเกรด AB, จัมโบ้, ตกไซร์, จีว, ต่าหนิ, รุ, สุก, และกระดุก ๓. นำวัตถุดิบนำไปเก็บ (วิธีการบ่มให้สุกใช้เวลาประมาณ ๔-๕ วัน) ๔. คัดแยกวัตถุดิบที่บ่มได้ที่แล้วนำเข้ากระบวนการผลิต ๕. การนำวัตถุดิบส่งไปไลน์ผลิต เพื่อแกะเนื้อวัตถุดิบ	ทางกลุ่มขาดเงินทุนหมุนเวียนในการรับซื้อวัตถุดิบ โรงเรียนยังไม่สามารถขอการรับรองมาตรฐานได้เพื่อขายตรงสู่ผู้บริโภคและส่งออกได้

ห้องเย็น	ชนิดผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้อง เย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
						๖. การแกะเนื้อวัตถุดิบ (ทุเรียน) โดยแยกเป็นเกรด A,B,C,D ๗. การชั่งเนื้อทุเรียนที่แกะออกและใส่รถเข็นตามเกรดที่ได้ระบุไว้ ๘. นำวัตถุดิบเก็บในห้องที่อุณหภูมิ -๓๘ องศา (เก็บในห้องนี้ประมาณ ๕-๗ ชั่วโมง) ๙. นำวัตถุดิบออกจากห้องและมาเช็คคุณภาพสินค้า ๑๐. การนำวัตถุดิบมาแพ็คใส่ถุงและชั่งน้ำหนัก ๑๑. การขึ้นถุงสินค้าและบรรจุสินค้าใส่ในกล่อง ๑๒. การนำสินค้าที่บรรจุเสร็จแล้วใส่ในพาเลทและระบุเกรดของสินค้าที่กล่องบรรจุภัณฑ์ ๑๓. นำสินค้าที่ได้บรรจุไปเก็บที่ห้องเก็บสินค้า ๑๔. เก็บสินค้าในห้องเก็บสินค้าและรอการส่งขาย (ห้องเก็บสินค้าอุณหภูมิที่ -๒๐ องศา)	

ห้องเย็น	ชนิดผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้อง เย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
๗. โรงงานแปรรูป ผลิตผลทางการเกษตร ครบวงจร ตำบลแม่ หวาด อำเภอธารโต	ทุเรียนแช่ แข็ง	หมู่ที่๗ ตำบลแม่ หวาด อำเภอธาร โต - ห้องแช่เยือก แข็ง กว้าง ๓.๖ ม. X ยาว ๕ ม. X สูง ๔.๐ เมตร - ห้องคลังสินค้า กว้าง ๒.๔ ม. X ยาว ๕ ม. X สูง ๔ ม.	๑. ห้องแช่เยือก แข็งอุณหภูมิ -๓๘ องศาเซลเซียส ใช้ ระยะเวลา ๕-๗ ชม. ๒. ห้องคลังสินค้า อุณหภูมิ -๒๐ องศาเซลเซียส	๑ ตัน/วัน	มีการวางแผนต่อยอดในการแปรรูป การผลิตทุเรียน จากสมาชิก	๑. ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ ๒. การคัดแยกเกรดวัตถุดิบ แบ่งเป็นเกรด AB, จัมโบ้, ตกไซร์,จิว,ตำหนิ,ร.สุก,และกระดุก ๓. นำวัตถุดิบนำไปเก็บ (วิธีการบ่มให้สุกใช้ เวลาประมาณ ๔-๕ วัน) ๔. คัดแยกวัตถุดิบที่บ่มได้ที่แล้วนำเข้า กระบวนการผลิต ๕. การนำวัตถุดิบส่งไปในไลน์ผลิต เพื่อแกะ เนื้อวัตถุดิบ ๖. การแกะเนื้อวัตถุดิบ (ทุเรียน)โดยแยกเป็น เกรด A,B,C,D ๗. การชั่งเนื้อทุเรียนที่แกะออกและใส่รถเข็น ตามเกรดที่ได้ระบุไว้ ๘. นำวัตถุดิบเก็บในห้องที่อุณหภูมิ -๓๘ องศา (เก็บในห้องนี้ประมาณ ๕-๗ ชั่วโมง) ๙.นำวัตถุดิบออกจากห้องและมาเช็คคุณภาพ สินค้า ๑๐. การนำวัตถุดิบมาแพ็คใส่ถุงและชั่ง	ทางกลุ่มขาดเงินทุน หมุนเวียนในการรับ ซื้อวัตถุดิบ โรงงาน เริ่มชำรุดค่าซ่อม บำรุงสูง โรงเรือนยังไม่ สามารถขอการ รับรองมาตรฐานได้ เพื่อขายตรงสู่ ผู้บริโภคและส่งออก ได้

ห้องเย็น	ชนิดผลไม้	ที่ตั้งโรงงาน/ ขนาดพื้นที่ห้อง เย็น	อุณหภูมิ/ ระยะเวลา	กำลัง การผลิต	แผนการดำเนินการ	กระบวนการผลิต	ปัญหา/อุปสรรค
						น้ำหนัก ๑๑. การซีลถุงสินค้าและบรรจุสินค้าใส่ใน กล่อง ๑๒. การนำสินค้าที่บรรจุเสร็จแล้วใส่ในพาเลท และระบุงแรตของสินค้าที่กล่องบรรจุภัณฑ์ ๑๓. นำสินค้าที่ได้บรรจุไปเก็บที่ห้องเก็บสินค้า ๑๔. เก็บสินค้าในห้องเก็บสินค้าและรอการส่ง ขาย (ห้องเก็บสินค้าอุณหภูมิที่ -๒๐ องศา)	

ภาพกระบวนการผลิตของห้องเย็นวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรแม่หวาด

