**สารบัญภาพ**

#   **หน้า**

ภาพที่ 4.1 แผนที่แหล่งปลูกมะพร้ามจังหวัดสมุทรสงคราม 64

ภาพที่ 4.2 โรงเรียนวัดดอนมะโนรา 65

ภาพที่ 4.3 กระบอกรองช่อมะพร้าว 66

ภาพที่ 4.4 กรองน้ำตาลสด 67

ภาพที่ 4.5 เคี่ยวน้ำตาลสด 67

ภาพที่ 4.6 หม้อฆ่าเชื้อ 68

ภาพที่ 4.7 น้ำตาลสดที่บรรจุขวด และกระป๋อง 69

ภาพที่ 4.8 กระบวนการผลิตน้ำตาลสดสเตอริไลส์ 70

ภาพที่ 4.9 กระบวนการผลิตน้ำตาลสดสเตอรี่ไลส์ 71

ภาพที่ 4.10 ภาพการลงพื้นที่ 74

ภาพที่ 4.11 ภาพการลงพื้นที่ศึกษาการทำสเตอริไลส์ 74

ภาพที่ 4.12 การลงพื้นที่สัมภาษณ์ 75

ภาพที่ 4.13 น้ำตาลสดที่บรรจุขวดและกระป๋อง 75

ภาพที่ 4.14 ลงพื้นที่เก็บข้อมูลศึกษาสภาพปัญหากระบวนการผลิต 76

ภาพที่ 4.15 มีดปาดตาล 77

ภาพที่ 4.16 พะอง 78

ภาพที่ 4.17 กระบอกใส่น้ำตาลสด 78

ภาพที่ 4.18 กระทะ 78

ภาพที่ 4.19 พายกวนน้ำตาลสด 79

ภาพที่ 4.20 เรื่องเล่าความเป็นมาของการทำน้ำตาลมะพร้าวจากชุมชนใกล้เคียง 81

ภาพที่ 4.21 ลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้บริหาร 82

ภาพที่ 4.22 การควบคุมการผลิต 83

ภาพที่ 4.23 โรงงานน้ำตาลสด 84

ภาพที่ 4.24 การช่วยเหลือสังคม 85

ภาพที่ 4.25 ใบรับรองต่างๆ 87

ภาพที่ 4.26 ปัจจัยแห่งความสำเร็จ 89

ภาพที่ 5.1 ปัจจัยแห่งความสำเร็จ 115