



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



แบบสอบถามที่ใช้ในการศึกษา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

แบบสอบถามเลขที่

  

### แบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้ทำขึ้นเพื่อการศึกษาหาข้อมูลการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง ความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียมสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูง ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ ของ นางสาว นิชชีมา ตูพวางกูร นักศึกษาปริญญาโท คณะบริหารธุรกิจ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียม

ส่วนที่ 3 ข้อมูลปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียม

ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับงานวิจัยดังกล่าว และขอขอบคุณทุกท่านที่สละเวลาในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้

**ผลิตภัณฑ์ปรุงรส** หมายถึง สารปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้ในการประกอบอาหาร พร้อมกับเพิ่มรสชาติให้อาหารอร่อย และช่วยในการปรุงอาหารให้สะดวกยิ่งขึ้น

ตัวอย่างที่มีวางขายตามท้องตลาด เช่น ผลิตภัณฑ์ปรุงรสชนิดก้อน ชนิดผง ได้แก่ ยี่ห้อคนอร์ รสดี ไฟไทย เป็นต้น

ข้อมูลจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รายงานว่าในปี พ.ศ. 2552 ประชากรไทยได้รับปริมาณโซเดียมจากอาหารและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเฉลี่ยสูงถึง 12,000 มิลลิกรัมต่อคนต่อวัน ซึ่งปริมาณดังกล่าวสูงกว่าปริมาณเกลือสูงสุดที่องค์การอนามัยโลกแนะนำให้รับประทานโซเดียมอย่างน้อยประมาณ 2,400 มิลลิกรัม หรือประมาณ 1 ช้อนชาต่อวัน

**โซเดียม** มีหน้าที่ควบคุมความดันโลหิต ควบคุมสมดุลของร่างกาย การบริโภคโซเดียมในปริมาณสูง มีผลต่อการทำงานในส่วนต่างๆของร่างกาย ก่อให้เกิด **“โรคความดันโลหิตสูง”** ปัจจุบันแนวโน้มผู้ที่มีความดันโลหิตสูงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง พบว่าในปี พ.ศ. 2552 มีจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคความดันโลหิตสูงในอำเภอเมืองเชียงใหม่ จำนวน 102,896 คน จากประชากรทั้งหมด จำนวน 267,029 คน หรือคิดเป็นจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคความดันโลหิตสูงในอำเภอเมืองเชียงใหม่ เป็นร้อยละ 38.53

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำแนะนำ: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ( ) หน้าข้อความที่ตรงกับตัวท่านมากที่สุด

1. เพศ ( ) ชาย ( ) หญิง
2. อายุ ( ) น้อยกว่า 35 ปี ( ) 35-39 ปี  
( ) 40-44 ปี ( ) 45-49 ปี  
( ) 50-54 ปี ( ) 55-59 ปี  
( ) มากกว่า 60 ปี
3. ระดับการศึกษา ( ) ประถมศึกษา ( ) มัธยมศึกษาตอนต้น  
( ) มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช. ( ) อนุปริญญา / ปวส.  
( ) ปริญญาตรี ( ) สูงกว่าปริญญาตรี
4. อาชีพหลัก ( ) นักเรียน / นักศึกษา ( ) ข้าราชการ  
( ) พนักงานบริษัทเอกชน ( ) พนักงานรัฐวิสาหกิจ  
( ) ธุรกิจส่วนตัว ( ) แม่บ้าน  
( ) รับจ้างทั่วไป ( ) อื่นๆ (โปรดระบุ).....
5. รายได้ของท่านต่อ 1 เดือน ( ) ไม่มีรายได้ ( ) ไม่เกิน 5,000 บาท  
( ) 5,001 – 10,000 บาท ( ) 10,001 – 15,000 บาท  
( ) 15,001 – 20,000 บาท ( ) 20,001 – 25,000 บาท  
( ) 25,001 – 30,000 บาท ( ) มากกว่า 30,000 บาท
6. ท่านเคยใช้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสในการปรุงอาหารหรือไม่ ( ) เคย (ทำต่อในส่วนที่ 2) ( ) ไม่เคย (ทำต่อข้อ 7)
7. ถ้าไม่เคย ท่านสนใจผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียมหรือไม่ ( ) สนใจ ( ) ไม่แน่ใจ ( ) ไม่สนใจ

## ส่วนที่ 2 ข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียม

1. หากมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียม ท่านต้องการให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีรสชาติ โดยเลือกเพียง 3 รสเท่านั้น แล้ว เรียงลำดับความชอบ 1-3 โดย 1= ชอบมากที่สุด 2 และ 3 ชอบรองลงมาตามลำดับ

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> รสหมู                | <input type="checkbox"/> รสไก่      |
| <input type="checkbox"/> รสเนื้อ              | <input type="checkbox"/> รสทะเลรวม  |
| <input type="checkbox"/> รสกุ้ง               | <input type="checkbox"/> รสปลาหมึก  |
| <input type="checkbox"/> รสผักรวม             | <input type="checkbox"/> รสกระเทียม |
| <input type="checkbox"/> รสเห็ดหอม            | <input type="checkbox"/> รสสาหร่าย  |
| <input type="checkbox"/> รสหมูน้ำแดง          | <input type="checkbox"/> รสต้มยำ    |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ ..... |                                     |

2. ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียม ท่านต้องการให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีลักษณะเป็นอย่างไร

- ก้อน                       ผง                       ซอส

3. ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียม ท่านต้องการให้ผลิตภัณฑ์ยังคงมีรสเค็มของผลิตภัณฑ์เป็นอย่างไร

- รสเค็มของผลิตภัณฑ์คงเหมือนเดิมจากผลิตภัณฑ์ที่มีขายตามท้องตลาด โดยการเติมเกลือชนิดอื่น ซึ่งเกลือดังกล่าวจะไม่มีผลต่อระดับความดันโลหิตแทน
- ลดรสเค็มของผลิตภัณฑ์ลง โดยไม่มีการเติมเกลือชนิดอื่นๆ

4. ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียม ท่านต้องการให้มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ หรือผักที่มองเห็นได้หรือไม่

- มี                                       ไม่มี

**ส่วนที่ 3 ข้อมูลปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียม**

คำชี้แจง : ท่านคิดว่าปัจจัยเหล่านี้มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียมหรือไม่ กรุณา ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความสำคัญของท่าน

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด	ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจ				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
<b>ด้านผลิตภัณฑ์</b>					
1. รสชาติ					
2. ทรายหือ					
3. รายละเอียดของวิธีการใช้					
4. ความสะดวกในการใช้งาน					
5. บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม สะดุดตา					
6. เครื่องหมายรับรองความปลอดภัยของอาหาร					
7. ฉลากมีวันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุกำกับ					
8. ฉลากระบุส่วนผสมชัดเจน					
9. ฉลากมีการกล่าวอ้างทางโภชนาการว่าเป็น ผลิตภัณฑ์ลดโซเดียม					
10. ผลิตภัณฑ์มีให้เลือกหลายขนาด					
11. อื่นๆ โปรดระบุ .....					
<b>ด้านราคา</b>					
1. ราคาเหมาะสมเมื่อเปรียบเทียบกับภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์					
2. ราคาเหมาะสมเมื่อเปรียบเทียบกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์					
3. มีป้ายแสดงราคาสินค้าอย่างชัดเจน					
4. อื่นๆ โปรดระบุ .....					

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด	ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจ				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
<b>ด้านการจัดจำหน่าย</b>					
1. ผลิตภัณฑ์สามารถหาซื้อได้ง่าย และสะดวก					
2. การจัดวางผลิตภัณฑ์ที่สะดวก					
3. ร้านค้ามีสถานที่จอดรถสะดวก					
4. การตกแต่งร้านค้าสวยงาม					
5. ร้านค้าตั้งอยู่ใกล้แหล่งชุมชน					
6. เวลาเปิด-ปิดของร้านค้า					
7. สินค้ามีตลอด ไม่ขาดตลาด					
8. อื่นๆ โปรดระบุ .....					
<b>ด้านการส่งเสริมการตลาด</b>					
1. การโฆษณา เช่น โทรทัศน์ วิทยุ ป้ายโฆษณา อินเทอร์เน็ต นิตยสาร					
2. การแนะนำจากบุคคลรอบข้าง					
3. ผู้นำเสนอสินค้า หรือฟรีเซนเตอร์ เป็นผู้ที่ มีชื่อเสียง เช่น ดารา นักร้อง					
4. มีการจัดแสดงสาธิตวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์					
5. มีเอกสารแนะนำผลิตภัณฑ์					
6. มีพนักงานแนะนำให้รายละเอียดสินค้า					
7. การชิงโชครางวัล					
8. มีของแถมแจกฟรี					
9. มีการลดราคา					
10. มีการแจกสินค้าตัวอย่างให้ทดลองใช้					
11. มีบริการข้อมูลเพิ่มเติมทางโทรศัพท์ / e-mail					
12. อื่นๆ โปรดระบุ .....					

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – นามสกุล

นางสาว นิชฌิมา ตูพลาวงกูร

วัน เดือน ปีเกิด

6 กันยายน 2529

ประวัติการศึกษา

ปีการศึกษา 2547

สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย

โรงเรียนเรยีนาเชลีวิทยาลัย เชียงใหม่

ปีการศึกษา 2551

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved