

บทที่ 1

บทนำ

1.1. หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันตลาดผลไม้แปรรูปในประเทศไทยนับว่ามีการเติบโตเป็นอย่างมาก เป็นผลมาจากปัจจัยสนับสนุนหลายประการ ทั้งกระแสผู้บริโภคหันมาใส่ใจในสุขภาพ การให้ความสำคัญต่อการรับประทานผลไม้มากขึ้น ตลอดจนมีความต้องการบริโภคสินค้าที่สะดวก ทันสมัย บางพื้นที่ที่มีความเหมาะสมทางด้านภูมิศาสตร์ สภาพภูมิอากาศเหมาะสมทำให้มีผลผลิตจากผลไม้ปริมาณล้นออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก และผลไม้สดที่มีปริมาณมากเกินความต้องการของตลาดผู้บริโภคส่งผลให้ราคาผลผลิตที่ออกสู่ท้องตลาดนั้นมีราคาตกต่ำ เกษตรกรประสบกับปัญหาสินค้าเน่าเสีย การสูญเสียรายได้ เนื่องจากเป็นสินค้าที่เก็บไว้ได้ไม่นาน เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าให้กับผลไม้สดที่ต้องสูญเสียไป จึงต้องมีการแปรรูปผลไม้ที่เกินความต้องการของตลาดเพื่อเก็บไว้บริโภคนอกฤดูกาล โดยการแปรรูปผลไม้ในนั้นสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การหมักดอง การแช่แข็ง การอบแห้ง การกวน แต่มีวิธีการแปรรูปวิธีหนึ่งที่ปัจจุบันผู้ผลิตให้ความสนใจผลิต เรียกว่าวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze drying) ในกระบวนการผลิต โดยการนำผลไม้สดมาแช่แข็งที่อุณหภูมิที่ต่ำกว่า -40 องศาเซลเซียสและนำเข้าเครื่อง Freeze Dry ซึ่งกรรมวิธีนี้จะยังคงรักษาวิตามินในผลไม้ และไม่มีน้ำมันที่เกิดจากการทอด (ผู้จัดการ, 2553: ออนไลน์) เครื่อง Freeze Dry จะทำให้น้ำแข็งระเหิดกลายเป็นไอ เป็นการกำจัดน้ำออกจากผลไม้จนมีลักษณะแห้งกรอบ ผลไม้ที่ได้จะมีสี กลิ่น รสชาติ คงเดิมและมีการสูญเสียสารอาหารน้อยที่สุด นับว่าเป็นวิธีการแปรรูปชนิดหนึ่งที่ใช้ในระดับอุตสาหกรรม นิยมใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารที่มีมูลค่าสูงเนื่องจากเครื่องจักรที่ใช้และขั้นตอนการผลิตใช้ต้นทุนสูง ผลไม้กรอบที่ได้นั้นสามารถจำหน่ายภายในประเทศและส่งออกไปยังต่างประเทศในลักษณะเป็นอาหารว่างและรับประทานเล่น อาหารขบเคี้ยวว่างซึ่งยังคงสี กลิ่น และรสชาติของผลไม้ชนิดนั้นอยู่ ผลไม้ที่นิยมนำมาทำกรอบนั้นมีหลายประเภท เช่น มะม่วง ทุเรียน กล้วย ขนุน มะละกอ เงาะ มังคุด เป็นต้น

หากพิจารณาจากปัจจัยต่างๆภายในประเทศ จะพบว่ามีหลายปัจจัยที่สนับสนุนการพัฒนาของผลิตภัณฑ์ การขยายตลาดของผลไม้แปรรูปได้ โดยพื้นฐานแล้วประเทศไทยเป็นเมืองเกษตรกรรม ลักษณะภูมิอากาศและภูมิประเทศก็เกื้อหนุนต่อการทำการเกษตร ทำให้ประเทศไทยมีผลไม้อยู่ทั่วทุกภาคทุกพื้นที่ และมีการแปรรูปเป็นขนมหลายประเภท ซึ่งแต่ละประเภทจะถูกแบ่ง

ออกตามชนิดของการแปรรูปหรือการผลิต จะเห็นได้ว่าในปัจจุบันไม่ได้มีแต่ขนมขบเคี้ยวที่ทำมาจาก มันฝรั่งทอดกรอบ เนื้อปลา ถั่ว สำหรับ ปลาหมึก ข้าวอบกรอบ และข้าวโพด เพียงเท่านั้นยังมีการเพิ่มสารอาหารที่มีประโยชน์ทางโภชนาการ โดยทำเป็นขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ ไขมันต่ำ ใช้วัตถุดิบจากผักและผลไม้จึงคาดว่ามูลค่าตลาดขนมขบเคี้ยวจะเติบโตได้อีกมาก (กรุงเทพธุรกิจ, 2553: ออนไลน์) สำหรับเมืองไทยมีมูลค่าตลาดขนมอบกรอบมากกว่า 17,000 ล้านบาท และมีส่วนแบ่งตลาดของ Healthy Snack กว่า 4% หรือมีมูลค่าถึง 700 ล้านบาท (วิทยา กิจชาญไพบูล, 2553)

ผลิตภัณฑ์ผลไม้กรอบจัดเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ (Healthy snack) ที่มีความโดดเด่นและแตกต่างจากผลิตภัณฑ์อื่นๆ ทั่วไป โดยผลไม้กรอบเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีจุดเด่นในด้านวัตถุดิบที่ใช้ผลิต ซึ่งทำมาจากผลไม้ต่างๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะวิตามินต่างๆ รวมถึงแต่ละชนิดก็มีรสชาติแตกต่างกันไป ผู้บริโภคสามารถรับประทานผลไม้กรอบได้ทันทีเหมือนการรับประทานขนมขบเคี้ยวทั่วไป โดยเปิดกระป๋องหรือถุงที่บรรจุออก ทำให้ผู้บริโภคได้รับความสะดวกทั้งในการหาซื้อและการรับประทานได้ง่ายและรวดเร็ว นอกจากนี้ยังสะดวกในการพกพา สามารถนำติดตัวไปได้ทุกที่ ทุกโอกาส และเมื่อผู้บริโภคเปิดถุงหรือกระป๋องบรรจุผลไม้กรอบแล้วควรรับประทานให้หมด หรือเก็บในภาชนะปิดสนิท เพื่อป้องกันมิให้สูญเสียความกรอบและรสชาติ จากการสัมผัสออกซิเจนและความชื้นในอากาศ โดยไม่ต้องเสียเวลาในการปรุงอาหารเลย (ศูนย์วิจัย สถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจ ศศินทร์ แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543) นอกจากนี้ ผลไม้กรอบยังสามารถนำไปประยุกต์รับประทานได้หลายโอกาส เช่น ผู้บริโภคสามารถใช้ผลไม้กรอบเป็นทางเลือกใหม่โดยการบริโภคควบคู่ไปกับชีเรียลและนมในการรับประทานอาหารเช้า เพื่อเปลี่ยนแปลงรสชาติ และยังสามารถดัดแปลงมาไว้รับประทานควบคู่กับสลัดหรือซूपตามแต่ความพอใจของผู้บริโภค (แหล่งที่มา: www.joeryfamily.co.th)

จังหวัดเชียงใหม่ เป็นจังหวัดที่มีการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจเป็นศูนย์กลางทางธุรกิจของภาคเหนือ มีศักยภาพทางเศรษฐกิจสูง ประชากรส่วนใหญ่มีการศึกษา ระดับรายได้ค่อนข้างสูง และกระแสรักสุขภาพ อีกทั้งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของประเทศ การซื้อผลไม้สดเพื่อเป็นของฝากบางครั้งอาจไม่สะดวก ผู้บริโภคอาจมองหาทางเลือกในการซื้อผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปต่างๆ ซึ่งอาจหันมาซื้อผลไม้กรอบเพื่อบริโภค รวมทั้งเป็นของฝากได้อีกด้วย ดังนั้นผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาเรื่อง ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลไม้กรอบที่ผ่านกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ต้องการศึกษาด้านการตลาดหรือผู้สนใจศึกษาการทำธุรกิจแปรรูปผลไม้กรอบต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลไม้กรอบที่ผ่านกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง ในอำเภอเมืองเชียงใหม่

1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับ

1. ทำให้ทราบความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลไม้กรอบที่ผ่านกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง ในอำเภอเมืองเชียงใหม่
2. เป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจนำไปใช้ในการตัดสินใจเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจผลไม้กรอบที่ผ่านกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง

1.4 นิยามศัพท์

ความคิดเห็น หมายถึง ความรู้สึกของบุคคลต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด เรื่องใดเรื่องหนึ่งซึ่งแสดงออกด้วย การพูด การเขียน การปฏิบัติ ถือได้ว่าเป็นการแสดงออกทางทัศนคติ โดยมีอารมณ์เป็นส่วนประกอบ และพร้อมที่จะมีปฏิกิริยาต่อสถานการณ์ภายนอก

ผลไม้กรอบ หมายถึง ผลไม้ที่ผ่านการนำผลไม้สดทั้งชิ้นไปผ่านกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze drying) จะได้ผลิตภัณฑ์ที่แห้งจนกรอบ ซึ่งจะมี รูปร่าง สี กลิ่น รสชาติ ยังคงเดิมและมีการสูญเสียสารอาหารน้อยที่สุด บรรจุในถุงหรือกระป๋อง สามารถเปิดรับประทานได้ทันที

การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze drying) หมายถึง การนำผลไม้สดผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็ง จากนั้นจะปรับความดันบรรยากาศ เพื่อให้ น้ำแข็งระเหิดกลายเป็นไอ จะได้กำจัดน้ำออกจากผลไม้จนได้ผลไม้ที่แห้งจนกรอบ ผลไม้ที่ได้จะมี รูปร่าง สี กลิ่น รสชาติ ยังคงเดิมและมีการสูญเสียสารอาหารน้อยที่สุด

ผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ หมายถึง ผู้บริโภคที่รู้จักหรือบริโภคผลไม้กรอบในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่