

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของป้ายหา

จากสภาวะการณ์ปัจจุบันเป็นที่คาดการณ์ว่าในปี 2550 แนวโน้มตลาดมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปที่มีมูลค่ากว่า 1 หมื่นล้านบาท จะมีอัตราการเจริญเติบโต 5-7% ในขณะที่สินปัที่ผ่านมา ตลาดมีการขยายตัว 9.5% โดยมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปชนิดของปักติและขนาดของใหญ่ซึ่งมีสัดส่วนในตลาด 95-96% มีอัตราการเติบโตประมาณ 7% และคาดว่าในอีก 1-2 ปี ข้างหน้านี้ ตลาดมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปชนิดถ้วยจะกลายเป็นตลาดที่ใหญ่มากขึ้น จากขณะนี้ที่มีมูลค่าเกือบ 1,000 ล้านบาท และยังเป็นตลาดที่ใหม่อ่ายสำหรับคนไทย (ผู้จัดการ, 2549)

อนึ่ง จากปัจจัยด้านราคาที่ต่างของมะม่วงกึ่งสำเร็จรูป ส่งผลให้ทิศทางการขยายตัวของมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปเป็นไปในลักษณะที่ส่วนทางกับการณ์ขยายตัวทางเศรษฐกิจ โดยหากในปีใดที่เศรษฐกิจโดยรวมตกต่ำ ตลาดมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปจะขยายตัวได้ในอัตราที่สูงกว่าปกติ ดังนั้น ประมาณการจำนวนมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปในแต่ละปี จึงสามารถใช้เป็นตัวชี้วัดเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศไทย แบบชาวบ้าน ได้เป็นอย่างดี เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคของมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปของคนไทยนั้นจะเห็นว่ามะม่วงเป็นอาหารราคาถูก มีความรวดเร็ว และเมื่อต้องการความปรับเปลี่ยน (marketinfo, 2549)

ด้านภาพรวมตลาดมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปในปัจจุบันนั้น มีการจำหน่ายผ่านร้านค้าปลีกเป็นหลักนับตั้งแต่ปี 2545 เป็นต้นมา ตลาดมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปมีอัตราการเติบโตอย่างต่อเนื่องทุกปี สำหรับแบรนด์ที่มีส่วนแบ่งตลาดสูงสุดในขณะนี้คือ นา่น่า มีส่วนแบ่งตลาด 53% รองลงมาคือไวไว 25% ยำยา 21.5% และอื่นๆ 0.5% (มติชน, 2550: 19)

จากสภาพการณ์ดังกล่าวที่ พอจะซื้อให้เห็นได้ว่ามะม่วงกึ่งสำเร็จรูปกำลังเข้ามามีส่วนสำคัญยิ่งในการบริโภคของประชาชนชาวไทยในปัจจุบัน

ทั้งนี้ มะม่วงกึ่งสำเร็จรูปเป็นสินค้าตัวหนึ่งในอุตสาหกรรมอาหารกึ่งสำเร็จรูปที่มีการแบ่งชั้นกันอย่างรุนแรง นับแต่เริ่มมีการวางแผนจำหน่ายในประเทศไทยครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2515 ซึ่งในระยะแรกมะม่วงกึ่งสำเร็จรูปยังไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากนัก การบริโภคยังจำกัดอยู่เฉพาะกลุ่มที่เป็นรับวัฒธรรมการบริโภคแบบญี่ปุ่น และจากราคาที่ต่ำ ประกอบกับการใช้การสื่อสาร

ทางการตลาด ทำให้บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปสามารถขยายฐานกคุณลูกค้าเป้าหมายสู่ผู้บริโภคกคุณนักเรียน , นิสิต และนักศึกษาที่อาศัยในหอพัก ซึ่งไม่สะดวกในการปรุงอาหารได้ โดยระยะแรกบะหมี่กึ่ง สำเร็จรูปมีมูลค่าตลาดเพียงปีละกว่า 100 ล้านบาทเท่านั้น (marketinfo, 2549)

ถึงแม้ว่าตลาดของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจะมีการเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง แต่ในปัจจุบันนี้ ได้มี การวิจัยถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคในการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมากเกินไป โดยการ ตรวจเคราะห์คุณค่าทางอาหารของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่วางแผน่ายในห้องทดลองนั้น พบว่าบะหมี่ กึ่งสำเร็จรูป ให้โภตมากกว่าที่จะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งนี้ในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปน้ำหนัก 100 กรัม ให้พลังงาน 430 แคลอรี่ โปรตีน 12 กรัม ไขมัน 16 กรัม และคาร์โบไฮเดรต 60 กรัม โดย มีเกดีอ่อนและไขมันอยู่เพียงเล็กน้อยเท่านั้น (อนุเทพ ภาสุระ, 2545) ซึ่งในทางการแพทย์แล้ว ถือได้ว่า บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแทนไม่มีคุณค่าทางอาหารต่อร่างกาย โดยจะมีเพียงส่วนประกอบของสารอาหาร ประเภทโปรไบโอเดรตที่ได้จากแป้งเท่านั้น

จากผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนี้ ยังพบว่าส่วนประกอบหลักเป็นขั้นตอนรองจากแป้ง คือ ไขมัน ซึ่งศาสตราจารย์ชาโรลด์ คอร์ค ผู้เชี่ยวชาญทางข้าวสาลีแห่งมหาวิทยาลัยออกง กล่าวว่า นอกจากไขมันในรูปน้ำมันที่อยู่ในช่องสำหรับปรุงรสแล้ว บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปส่วนใหญ่ใช้วิธีหด เส้นในน้ำมัน มีเพียง 3-4% เท่านั้นที่อบแห้งโดยใช้ลมร้อน (Air-Drying) ซึ่งไม่มีการระเหยใน ฉลาก เพราะไม่ใช่จุดขายของสินค้า บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปส่วนใหญ่จึงมีน้ำมันอยู่ประมาณ 18% ซึ่ง ผู้ผลิตจะใช้น้ำมันปาล์มอันหาได้ยากในแบบทวีปเอเชีย เพราะราคาถูกและทำให้บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมี รสชาติดี ทว่าไขมันจากน้ำมันปาล์มซึ่งเป็นไขมันอิมตัวสูง ที่ไม่เหมาะสมกับคนที่เป็นโรคเกี่ยวกับ หลอดเลือดหัวใจ

นอกจากนี้ ในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยังมีเกลือ โภเตสเซี่ยมคาร์บอนเนต โดยที่ผู้ผลิตจะใช้สารนี้ เพื่อทำให้เส้นบะหมี่มีสีเหลืองอ่อนๆ น่ารับประทาน ทำให้เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เละง่ายเมื่อถูกน้ำร้อน แต่ไม่มีคุณค่าทางอาหาร นั่น ในส่วนของเครื่องปรุงรสจะประกอบด้วยเกลือเป็นส่วนใหญ่ ไม่ เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคที่เป็นความดันโลหิตสูงด้วย (มนต์นิธิเพื่อผู้บริโภค, 2545)

พฤติกรรมการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบผิดๆ ของเด็กจำนวนมาก ซึ่งนิยมนำบะหมี่กึ่ง สำเร็จรูปมาปรุงรับประทานโดยตรงไม่ผ่านการปรุงตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง การรับประทานบะหมี่กึ่ง สำเร็จรูปในลักษณะดังกล่าว จะก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายเป็นอย่างมาก เนื่องจากบะหมี่กึ่ง สำเร็จรูปส่วนมากมีส่วนผสมของไขมัน เมื่อเส้นบะหมี่ตกถังกระเพาะก็จะดูดซึมน้ำส่วนอื่นของร่างกาย ทำ ให้มีอาการคล้ายกับการขาดน้ำ นอกจากนี้ หากมีการใส่เครื่องปรุงเข้าไปด้วย จะทำให้เป็นอันตราย ต่อร่างกาย จากผลของการรับประทานผงชูรสสามารถเกินไป ซึ่งจะส่งผลให้เกิดอาการคอบแห้ง มีน้ำรด วีเยนทีรยะ เป็นต้น (อนุเทพ ภาสุระ, 2545)

จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดที่มีขนาดใหญ่และรายได้ของประชากรอยู่ในเกณฑ์ที่ค่อนข้างสูง และมีการจับจ่ายใช้สอยในสินค้าประเภทสินค้าอุปโภคบริโภคอยู่ในอัตราที่สูงด้วย อีกทั้งสภาพสังคมปัจจุบัน ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปเป็นสังคมที่เร่งรีบ การเลือกทานอาหารมีกึ่งสำเร็จรูป ถึงแม้จะเป็นวิธีหนึ่งที่ทำให้มีเวลาในการดำเนินกิจกรรมอื่นๆ ทดลองการประกอบอาหารเพิ่มนากขึ้น แต่ผลเสียที่จะได้รับในแต่ละวันจากความเร่งรีบและไร้การใส่ใจทางด้านโภชนาการของผู้บริโภคภายในจังหวัดเชียงใหม่เอง จะส่งผลให้เกิดการเจ็บป่วยที่ทำให้ต้องสูญเสียค่ารักษาพยาบาลและเสียเวลาในการรักษาพยาบาล ทำให้ผู้บริโภคต้องเกิดค่าเสียโอกาสในการประกอบกิจกรรมอื่นๆ มากกว่าเดิม

แม้จะมีสำเร็จรูปจะเป็นสินค้าอุปโภคบริโภคประเภทหนึ่งที่มีการแย่งชิงทางด้านการจำหน่ายอย่างสูง และมีให้เลือกมากมายหลายชั้นห้องและรูปแบบกีต้าม แต่ผลที่ผู้บริโภคจะได้รับจากการบริโภคมากเกินไป จะทำให้เกิดโทษต่อร่างกาย จากผลเสียต่างๆ ของอาหารมีกึ่งสำเร็จรูปตามที่กล่าวมานี้ ผู้ศึกษาจึงสนใจศึกษาเรื่องวัสดุปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของผู้บริโภค เพื่อเป็นการหาปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคเลือกที่จะบริโภคอาหารมีกึ่งสำเร็จรูป โดยสามารถใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมพฤติกรรมที่ดี ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารมากกว่า เข้าไปทดแทนอาหารมีกึ่งสำเร็จรูป รวมไปถึงการเสนอต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการป้องกันและวางแผนกำหนดกลยุทธ์ ต่างๆ ที่เหมาะสมในการซื้อน้ำและให้ความรู้แก่ผู้บริโภคถึงโทษของอาหารมีกึ่งสำเร็จรูปโดยอย่างถูกต้อง นอกจากนี้ยังเป็นการบ่งช่องที่ต่อผู้ผลิตที่จะต้องใส่ใจถึงสารอาหารในอาหารมีกึ่งสำเร็จรูปที่ผู้บริโภคจะได้รับมากขึ้น และยังเป็นการสร้างตลาดอาหารมีกึ่งสำเร็จรูปใหม่ที่เน้นการผลิตที่ทำให้ผู้บริโภคได้รับสารอาหารครบถ้วนทุกหน้าตาตามหลักโภชนาการ ทำให้ผู้ผลิตสามารถเพิ่มนูกค่าของอาหารมีกึ่งสำเร็จรูปได้มากขึ้น ไปด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการเลือกซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของผู้บริโภค
2. เพื่อศึกษาลักษณะปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของผู้บริโภค

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

จากการศึกษาระบบนี้จะทำให้ทราบถึงลักษณะพฤติกรรม ความต้องการ รวมทั้งปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ ทั้งนี้ผลการศึกษาที่ได้จะเป็นประโยชน์ต่อภาครัฐ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการป้องกันและ

วางแผนกำหนดกลยุทธ์ต่างๆ ที่เหมาะสม เพื่อควบคุมหรือลดการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของผู้บริโภคลง

1.4 ขอบเขตการศึกษา

การศึกษารั้งนี้ศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตลอดจนพฤติกรรมในการเลือกซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของผู้บริโภคในอำเภอเชียงใหม่ ซึ่งจะศึกษากลุ่มผู้บริโภคในเขตอำเภอเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ช่วงระยะเวลาในการศึกษาทั้งสิ้น 15 สัปดาห์ คือระหว่างวันที่ 19 กุมภาพันธ์ ถึง 31 พฤษภาคม 2550 ทั้งนี้จะทำการเก็บข้อมูลตั้งแต่วันที่ 1-15 พฤษภาคม 2550 โดยใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูล ซึ่งในแบบสอบถามจะประกอบด้วยคำถามทั้งปลายปิดและปลายเปิด

1.5 นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

1.5.1 ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่เคยบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและอาศัยอยู่ในเขตอำเภอเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

1.5.2 สินค้าอุปโภคบริโภค หมายถึง สินค้าที่มีความจำเป็นต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์ ทั้งนี้ สินค้าบริโภคบ่งความถึงสินค้าที่มนุษย์รับเข้าสู่ร่างกาย เพื่อนำไปใช้ประโยชน์อันเกิดแต่สินค้านั้นๆ และสินค้าอุปโภคคือสินค้าซึ่งมนุษย์ใช้เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์จากตัวสินค้านั้นเอง โดยมนุษย์มีความจำเป็นต้องอุปโภคบริโภคสินค้า ณ ระดับใดระดับหนึ่ง เป็นระดับพื้นฐาน มิฉะนั้นจะไม่สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้