

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

กระแสความใส่ใจต่อสุขภาพที่มีมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคค้นหาแหล่งอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ข้าวกล้องจึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่ได้รับการตอบสนองต่อความต้องการดังกล่าว เนื่องจากข้าวกล้องอุดมด้วยเส้นใยอาหาร และคุณค่าทางอาหารมากกว่าข้าวขาว (สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว, 2553)

ข้าวกล้อง คือ ข้าวที่สีเอาเปลือก (แกลบ) ออกโดยที่ยังมีจมูกข้าว และเยื่อหุ้มเมล็ดข้าว (รำ) อยู่ ข้าวกล้องจะมีสีน้ำตาลอ่อน ซึ่งจมูกข้าวและเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวนี้มีคุณค่าอาหารที่มีประโยชน์ ความจริงมีข้าวกล้องมากมายที่ขายอยู่ในท้องตลาด สมัยก่อนชาวบ้านจะใช้วิธีตำด้วยมือเพื่อกระเทาะเปลือก จึงเรียกว่าข้าวซ้อมมือ สมัยใหม่ใช้เครื่องจักรทำ จึงเรียกว่า ข้าวกล้อง ปัจจุบันข้าวทุกชนิดจะผ่านขั้นตอนการขัดสีแล้ว ถ้าขัดจนขาวใสจะกลายเป็นข้าวขาว แต่ถ้าขัดบ้างเล็กน้อยยังเห็นเมล็ดข้าวเป็นสีน้ำตาลอยู่ หรือขัดมากขึ้นอีกชนิดหนึ่ง แต่เมล็ดข้าวยังคงเป็นสีน้ำตาลอยู่ จะเรียกกลุ่มนี้ว่า ข้าวกล้อง ซึ่งพันธุ์ข้าวที่ใช้ทำข้าวกล้องมีหลายพันธุ์ เช่น ข้าวหอมมะลิ ข้าวหอมนิลดำ ข้าวมันปู เป็นต้น (ศูนย์ธุรกิจอุตสาหกรรม, 2554)

ข้าวกล้องงอก (germinated brown rice) คือ ข้าวกล้องที่ต้องผ่านกระบวนการงอกในระดับที่เหมาะสมด้วยการแช่น้ำทิ้งไว้จนน้ำได้แทรกซึมเข้าไปในเมล็ดข้าว และกระตุ้นให้เอนไซม์ภายในเมล็ดข้าวทำงาน เมื่อเมล็ดข้าวเริ่มงอกสารอาหารที่ถูกเก็บไว้ในเมล็ดข้าวก็จะถูกย่อยสลายไปตามกระบวนการทางชีวเคมี จนเกิดเป็นสารประเภทคาร์โบไฮเดรต ที่มีโมเลกุลเล็กลง และน้ำตาลรีดิวซ์ นอกจากนี้โปรตีนภายในเมล็ดข้าวก็จะถูกย่อยให้เกิดเป็นกรดอะมิโนและเปปไทด์ และยังพบว่าส่วนที่งอกขึ้นมาที่เรียกว่า “คัพพะ” หรือจมูกข้าว จะมีสาร GABA ซึ่งสารชนิดนี้คือ กรดแกมมา แอมิโนบิวทีริก (Aminobutyric acid, GABA) ซึ่งจะได้มากกว่าข้าวกล้องตามปกติถึง 15 เท่า (สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ, 2550) ทั้งนี้ยังพบว่าข้าวกล้องงอกประกอบไปด้วยสารอาหารที่จำเป็นและมีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นจำนวนมาก อาทิ ใยอาหาร กรดไฟติก (Phytic acid) กรดเฟอร์ุลิก (Ferulic acid) วิตามินบีและอี ซึ่งช่วยป้องกันโรคต่าง ๆ ได้ เช่น โรคมะเร็ง เบาหวาน และช่วยในการควบคุมน้ำหนักตัว (สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, 2550) โดยผลการวิจัยพบว่า พันธุ์ข้าวหอมดอกมะลิ 105 เมื่อนำมาเพาะเป็นข้าวกล้องงอกจะมีสาร GABA มากที่สุด คือ 37.2 มิลลิกรัมต่อข้าว

100 กรัม ส่วนข้าวเหนียวพอบ GABA สูงที่สุดในข้าวเหนียวพันธุ์ R528 โดยพอบ 72.8 มิลลิกรัมต่อข้าว 100 กรัม (พัชรี และคณะ, 2549)

ในจังหวัดเชียงใหม่พบว่าข้าวกล้องงอกได้มีการวางจำหน่ายในเชิงพาณิชย์แล้วหลากหลายยี่ห้อ เช่น Nuriz ปิ่นเงิน v-life และมาบุญครอง เป็นต้น โดยราคาจำหน่ายก็แตกต่างกันตามแต่ละสถานที่จัดจำหน่าย โดยปริมาณบรรจุตั้งแต่ 450 กรัม ราคา 75 บาท ไปจนถึง 2 กิโลกรัม ราคา 196 บาท เป็นต้น (จากการสำรวจ) สถานที่ที่มีข้าวกล้องงอกวางจำหน่าย คือ ซูเปอร์มาร์เก็ตอย่างเช่น ริมปิง ท็อปซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้าในโครงการหลวง และ ตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์ เช่น ตลาดนัด MCC ตลาดนัดเจจ (จากการสำรวจ) เนื่องจากปัจจุบันคนทั่วไปยังรู้จักข้าวกล้องงอกไม่มากนัก หรือในจำนวนที่รู้จักก็ไม่เคยบริโภค สามารถบอกได้ว่ามีระดับความรู้หรือการยอมรับมากน้อยอย่างไร ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้าวกล้องงอก โดยจะศึกษาผู้บริโภคในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อให้ทราบถึงระดับการรับรู้และการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้าวกล้องงอก อันจะเป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการที่จะสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการกำหนดลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย และนำไปใช้ปรับแผนการผลิตหรือการตลาด ให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อทราบสถานการณ์การผลิตและการตลาดของข้าวกล้องงอก ในจังหวัดเชียงใหม่
2. เพื่อทราบกระบวนการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้าวกล้องงอก ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
3. เพื่อทราบปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการยอมรับข้าวกล้องงอก ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการธุรกิจจัดจำหน่ายข้าวกล้องงอก สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการกำหนดลูกค้ากลุ่มเป้าหมายได้อย่างเหมาะสม
2. ผู้ผลิต ผู้จำหน่ายข้าวกล้องงอก สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการวางแผนการผลิตและการตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคตามระดับการรับรู้และการยอมรับสินค้าข้าวกล้องงอกได้อย่างเหมาะสม

1.4 ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตการศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้าวกล้องงอก จะทำการศึกษาถึงการผลิตและการตลาดในจังหวัดเชียงใหม่ และกระบวนการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อข้าวกล้องงอก โดยการสุ่มตัวอย่างเฉพาะผู้บริโภคที่อาศัยอยู่ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่เท่านั้น

1.5 นิยามศัพท์

ข้าวกล้องงอก หมายถึง ข้าวกล้องที่นำไปแช่น้ำทิ้งไว้ระยะหนึ่งจนเกิดการงอก ส่วนที่งอกขึ้นมาจะมีสารกาบา ซึ่งจะมีมากกว่าข้าวกล้องตามปกติถึง 15 เท่า

สารกาบา หมายถึง กรดแอมิโนชนิดหนึ่งที่มีไซโปรตีน พบในพืชและสัตว์ที่ผลิตได้โดยกระบวนการ decarboxylation ของกรดกลูตามิก เป็นสารสื่อประสาทประเภทยับยั้ง ซึ่งจะช่วยให้เกิดการผ่อนคลายและช่วยให้นอนหลับได้ดี

กระบวนการยอมรับของผู้บริโภค (Adoption process) หมายถึง กระบวนการด้านจิตใจซึ่งแต่ละบุคคลผ่านขั้นตอนจากการได้ยืมครั้งแรกเกี่ยวกับนวัตกรรมจนถึงการยอมรับขั้นสุดท้าย