

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพดี และมีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของโลก ภาวะการผลิต และการส่งออกอาหารมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ส่วนหนึ่งเป็นผลจากการมีศักยภาพการผลิตด้านวัตถุดิบ ผู้ประกอบการมีประสบการณ์ และความชำนาญโดยมีการพัฒนาการผลิตมาเป็นระยะเวลานานและต่อเนื่อง ทำให้การผลิตสินค้าอุตสาหกรรมอาหารมีความหลากหลายในผลิตภัณฑ์ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งตลาดในประเทศ และต่างประเทศ ปัจจุบันสินค้าอาหารสามารถทำรายได้เข้าประเทศปีละกว่าแสนล้านบาท ผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งออกมีทั้งที่เป็นสินค้าแปรรูปขั้นต้น ขั้นกลาง หรือสินค้ากึ่งสำเร็จรูป และสินค้าสำเร็จรูป โดยเฉพาะอาหารทะเลกระป๋อง กุ้ง และไก่แช่เย็นแช่แข็ง ซึ่งประเทศไทยเป็นผู้นำในการผลิตและส่งออก นอกจากนี้อุตสาหกรรมอาหารยังเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้เข้าประเทศ เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ และทำให้เกิดการจ้างงาน โดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปมีส่วนการจ้างงานร้อยละ 35.1 ของการจ้างงานในอุตสาหกรรมอาหารทั้งหมด รองลงมา คือ การผลิตผลิตภัณฑ์จากพืช ผักผลไม้กระป๋องหรือแปรรูป และผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์ ซึ่งมีสัดส่วนการจ้างงานร้อยละ 16.8 11.8 และ 10.3 ของการจ้างงานในอุตสาหกรรมอาหารทั้งหมดตามลำดับ (ศูนย์ประสานการปรับโครงสร้างอุตสาหกรรม, 2540)

ปลากระป๋องเป็นหนึ่งในดัชนีชี้วัดเศรษฐกิจของประเทศ และเป็นที่ยึดของคนไทยมานาน ในอดีตปลากระป๋องเป็นอาหารสำเร็จรูปที่ไม่แตกต่างกับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เนื่องจากมีราคาถูก แต่ในช่วง 4-5 ปี ที่ผ่านมานี้ภาพลักษณ์ของตลาดปลากระป๋องในประเทศเริ่มเปลี่ยนแปลงไปอย่างชัดเจน เมื่อผู้ผลิตปลากระป๋องที่ส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศเริ่มเข้ามาทำการตลาดในประเทศมากขึ้น นับว่าเป็นการเข้ามากระตุ้นตลาดทำให้การแข่งขันของตลาดปลากระป๋องในประเทศเริ่มเข้มข้นขึ้น ปัจจุบันมูลค่าตลาดปลากระป๋องในประเทศสูงถึง 3,600 ล้านบาท แบ่งตลาดได้ตามประเภทผลิตภัณฑ์ ได้แก่ปลาซาร์ดีนในซอสมะเขือเทศมูลค่า 3,000 ล้านบาท โดยมีอัตราการขยายตัวของตลาดนี้สูงถึงร้อยละ 20 ต่อปี ส่วนปลาทูน่ากระป๋องมีมูลค่าตลาด 600 ล้านบาท (มองเศรษฐกิจ, 2544) จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นว่าปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศเป็นอาหารสำเร็จรูปประเภทหนึ่งที่มีความนิยมนิยมจากผู้บริโภคในประเทศ อาจเนื่องมาจากเป็นอาหารที่สร้าง

ความสะดวกให้กับผู้บริโภค หาซื้อได้ง่าย สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายชนิด มีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถทดแทนอาหารทะเลสดได้ รวมทั้งปัจจุบันผู้บริโภคหันมาสนใจสุขภาพมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคปลาแทนเนื้อสัตว์มากขึ้นทั้งยังเป็นสินค้าที่เข้ากับการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่ต้องใช้ชีวิตแข่งกับเวลา ส่งผลให้ในปัจจุบันตลาดปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศเป็นอีกตลาดหนึ่งที่มีผู้ประกอบการส่วนใหญ่ให้ความสนใจ (ไทยโพสต์, 2548)

ตั้งแต่เกิดภาวะวิกฤติราคาน้ำมันสูงขึ้นส่งผลกระทบต่อต้นทุนสินค้าเกือบทุกประเภท โดยเฉพาะอย่างยิ่งอุตสาหกรรมผลิตปลากระป๋องทำให้เกิดภาวะปลากระป๋องขาดตลาดเนื่องจากต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นทำให้ผู้ผลิตลดกำลังการผลิตลง และมีการปรับราคาสินค้า (คลาสสิฟายด์ ภาคใต้, 2548) ประกอบกับปัจจุบันมีกระแสข่าวในแง่ลบจากสื่อต่าง ๆ ออกมา เช่น มีการร้องเรียนจากผู้บริโภคเกี่ยวกับผู้ผลิตปลากระป๋องบางรายใช้ปลาที่นำมาผลิตไม่ตรงกับที่แสดงไว้บนฉลากสินค้า รวมทั้งผู้บริโภคพบหนอนในปลากระป๋องบางยี่ห้อ นอกจากนี้ยังมีการสุมตัวอย่างปลากระป๋อง พบว่ามีสารปรอท และสารตะกั่วปะปนอยู่อาจส่งผลกระทบต่อร่างกายของผู้บริโภคได้ ซึ่งสาเหตุทั้งหมดอาจส่งผลกระทบต่อความคิด และทัศนคติที่ไม่ดีต่อผู้บริโภคได้

นิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือมีอัตราการขยายตัวของแรงงานค่อนข้างสูง ซึ่งจากข้อมูลของสำนักงานนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือพบว่าการสำรวจเมื่อเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2541 มีจำนวนแรงงานในนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือทั้งสิ้น 24,415 คน และในปัจจุบันการในการสำรวจในปี 2548 พบว่ามีจำนวนแรงงานเพิ่มขึ้นเป็น 43,456 คน (สำนักงานนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ, 2548) ส่งผลให้มีอัตราการบริโภคที่เพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มของ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ปลากระป๋อง และอาหารสำเร็จรูปในรูปแบบต่าง ๆ เนื่องจากรูปแบบการดำเนินชีวิต และพฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไป พนักงานใช้เวลาส่วนใหญ่ในการเดินทาง และทำงานในนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ มีเวลาน้อยในการประกอบอาหาร จึงต้องการบริโภคอาหารที่สะดวกรวดเร็ว จะเห็นว่าพนักงานในนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือเป็นกลุ่มเป้าหมายสำคัญอีกกลุ่มหนึ่ง ในขณะที่เดียวกันสถานการณ์ดังกล่าวข้างต้นทำให้เกิดความรู้สึก และทัศนคติที่ไม่ดีต่อปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศ

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่ศึกษาทัศนคติต่อการบริโภคปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศของผู้บริโภคในเขตนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ จังหวัดลำพูน เพื่อทราบถึงทัศนคติของผู้บริโภคปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศ ในสถานการณ์ปัจจุบัน และเพื่อเป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจนำไปใช้ในการตัดสินใจเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจผลิตปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาทัศนคติต่อการบริโภคปลากระป๋องในชอสมะเขือเทศ ของพนักงานในนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ จังหวัดลำพูน

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงทัศนคติต่อการบริโภคปลากระป๋องในชอสมะเขือเทศของพนักงานในนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ จังหวัดลำพูน
2. สามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจธุรกิจปลากระป๋องในชอสมะเขือเทศ

1.4 นิยามศัพท์

ทัศนคติ หมายถึง ความรู้ความเข้าใจ ความคิดเห็น และพฤติกรรมการบริโภคปลากระป๋องในชอสมะเขือเทศของพนักงานในนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ จังหวัดลำพูน

ปลากระป๋องในชอสมะเขือเทศ หมายถึง ปลาซาร์ดีน หรือปลาแมกเคอเรล และชอสมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ แล้วนำมาบรรจุกระป๋อง

พนักงาน หมายถึง ผู้ที่ทำงาน หรือปฏิบัติงานในนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ จังหวัดลำพูน