

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ย้อนกลับไปในอดีตช่วงศตวรรษที่ 19 ในขณะนั้นเรามีความรู้เพียงว่า อาหารประกอบด้วยโปรตีน พลังงานและเถ้า จนกระทั่งในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 ได้มีการค้นพบที่สำคัญว่า วิตามินในอาหารสามารถสกัดและนำไปรักษาโรคที่สำคัญหลายชนิด เช่น โรคเลือดออกตามไรฟัน (Scurvy) โรคเหน็บชา (Beri-beri) เป็นต้น การค้นพบดังกล่าวได้ปฏิวัติวงการวิทยาศาสตร์สุขภาพไปอย่างสิ้นเชิง องค์ความรู้ใหม่ที่ว่า “อาหารเป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการเจ็บป่วยของมนุษย์โดยตรง นอกเหนือไปจากความรู้เดิมที่ทราบกันก่อนหน้านั้น ได้แก่ เชื้อโรคและปัจจัยอื่น ๆ” ได้จุดประกายให้นักวิทยาศาสตร์ค้นคว้าวิจัยและศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและสุขภาพอย่างลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น ทำให้ภายในครึ่งศตวรรษที่ 20 โรคที่เกิดจากการขาดสารอาหาร (nutrient deficiency diseases) ก็สามารถรักษาและควบคุมได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในท้ายศตวรรษที่ 20 มีการค้นพบว่าสารแอนติออกซิแดนซ์ วิตามินและสารประกอบอื่นอีกหลายชนิดในผัก ผลไม้ และธัญพืชนั้นสามารถลดความเสี่ยงในการเกิดโรคเรื้อรัง (chronic diseases) ได้ เช่น โรคมะเร็ง โรคหัวใจ โรคระบบไหลเวียนโลหิต นับแต่นั้นการรักษาและป้องกันโรคโดยใช้อาหารจึงได้รับความสนใจมากขึ้นจนเป็นที่แพร่หลายจนถึงปัจจุบัน อาหารที่มีคุณสมบัติในการรักษาและป้องกันโรคดังที่กล่าวนั้นถูกเรียกว่า “อาหารเพื่อสุขภาพ (functional foods)” (Schneeman, 2000)

เหตุที่อาหารเพื่อสุขภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมากขึ้นมานั้น เป็นเพราะรูปแบบการใช้ชีวิตของผู้คนในยุคปัจจุบันเต็มไปด้วยความเร่งรีบ ต้องแข่งขันกับเวลา และพฤติกรรมบริโภคอาหารก็เริ่มผิดเพี้ยน ขาดการออกกำลังกาย ประกอบกับสภาพแวดล้อมรอบตัวที่เลื่อมโทรมลง สิ่งเหล่านี้ส่งผลให้มนุษย์เจ็บป่วยได้ง่ายยิ่งขึ้นและเป็นโรคเพิ่มขึ้น เช่น โรคอ้วน โรคเครียด โรคมะเร็ง นอกจากนี้ประชากรกลุ่มผู้สูงอายุในปัจจุบันก็กำลังเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งเป็นกลุ่มที่ต้องการ

ดูแลสุขภาพเพื่อให้อายุยืนยาว จึงต้องการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ รวมทั้งโครงสร้างครอบครัวยุคปัจจุบันมักเป็นครอบครัวเชิงเดี่ยว มีสมาชิกในครอบครัวเพียง 3-4 คน คือ พ่อ แม่และลูก ทำให้พ่อแม่ต้องการเฟ้นหาสิ่งที่ดีที่สุดให้กับลูก “อาหารเพื่อสุขภาพ” จึงเป็นทางเลือกที่สามารถตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้ นอกจากนี้ “อาหารเพื่อสุขภาพ” ยังถือเป็นทางเลือกใหม่ในการรักษาโรคแบบธรรมชาติบำบัดด้วย (เน้นการป้องกันมากกว่าการรักษา) นั่นก็คือการใช้ “อาหาร” เข้าแทนที่ “ยา” นั่นเอง ในมุมมองของผู้ผลิตต่างก็เล็งเห็นถึงแนวโน้มที่สำคัญดังกล่าว โดยเฉพาะการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพในปัจจุบันสามารถสร้างกำไรต่อหน่วยได้สูงกว่าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพอื่นมาก ส่งผลให้ตลาดนี้เติบโตแบบก้าวกระโดดไม่หยุดยั้ง (สถาบันอาหาร, 2552ก) คาดการณ์ว่าตลาดอาหารเพื่อสุขภาพในประเทศสหรัฐอเมริกา ปี พ.ศ. 2556 จะมีมูลค่าสูงถึง 9.05 หมื่นล้านเหรียญสหรัฐ คิดเป็นอัตราการเติบโตถึงร้อยละ 200.50 เมื่อเทียบย้อนกลับไปในปี พ.ศ. 2549 (ธนาคารกสิกรไทย, 2552) มูลค่าตลาดอาหารเพื่อสุขภาพของประเทศไทยปี พ.ศ. 2552 มีมูลค่าอยู่ที่ 2,000 ล้านบาท กลุ่มผู้บริโภคหลักในตลาดของไทยส่วนมากเป็นหญิงวัยทำงานอายุระหว่าง 25-40 ปี แต่แนวโน้มการขยายตัวของฐานผู้บริโภคก็มีทิศทางที่ค่อนข้างสดใสน่าจับตามอง ผลิตภัณฑ์ที่คนไทยเลือกซื้อส่วนใหญ่เป็นประเภทเครื่องดื่มเพื่อความสวยงาม เพิ่มประสิทธิภาพระบบย่อยอาหาร บำรุงสมองและลดความเสี่ยงจากโรคหัวใจ (สถาบันอาหาร, 2552ข)

งาขี้ม้อนเป็นพืชที่จัดอยู่ในวงศ์ Lamiaceae มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Perilla frutescens* พบในหลายประเทศที่มีอากาศหนาวเย็น เช่น ประเทศแถบยุโรป สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น จีน เกาหลี รวมถึงประเทศไทยโดยเฉพาะในพื้นที่ภาคเหนือ เช่น เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน แพร่ น่าน เป็นต้น ในประเทศไทยมีการใช้เมล็ดงาขี้ม้อนเป็นส่วนประกอบของอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือ เช่น ข้าวหนุกงา ขนมังงา ส่วนใบใช้ห่อขนมเทียนเพื่อความหอม เป็นต้น ส่วนในต่างประเทศมีการใช้ประโยชน์หลากหลายแนวทาง เช่น อาหาร ยารักษาโรคและน้ำมัน (เพิ่มศักดิ์ สุภาพรเหมินทร์ และคณะ, 2546) น้ำมันจากเมล็ดงาขี้ม้อนมีกรดไขมันโอเมก้า 3 ชนิดอัลฟา-ไลโนเลนิก (ALA) สูงถึงร้อยละ 58 ซึ่งมีส่วนในการบำรุงระบบประสาทและสมอง ช่วยป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจ นอกจากนี้ยังพบสารสำคัญในกลุ่มโพลีฟีนอลที่สำคัญหลายชนิด โดยเฉพาะกรดโรสมารินิก (rosmarinic acid) และสารลูทีโอลิน (luteolin) ที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระที่สามารถลดความเสี่ยงในการเกิดมะเร็งได้ (ฉัญญา ธีรศาสตร์, ม.ป.ป.)

ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 ถึงปัจจุบันรัฐบาลได้มีนโยบายผลักดันให้จังหวัดเชียงใหม่เป็นศูนย์กลางการให้บริการด้านสุขภาพ (medical hub) ในภูมิภาคอาเซียนตามยุทธศาสตร์พัฒนากลุ่มจังหวัดล้านนา โดยที่ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจัดเป็นหนึ่งในขอบเขตการดำเนินงานที่อยู่ในแผนการสนับสนุนและพัฒนาตามนโยบายดังกล่าว (เชียงใหม่นิวส์, 2554) จากการขยายตัวของตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ ประกอบกับนโยบายสนับสนุนด้านสุขภาพของรัฐบาลและการที่งี๊ม่อนเป็นพืชท้องถิ่นในภาคเหนือของประเทศไทยที่อุดมไปด้วยกรดไขมันโอเมก้า 3 อีกทั้งยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพหลายด้านที่ตรงความต้องการของตลาด แต่กลับเป็นที่รู้จักในวงแคบ ดังนั้นงี๊ม่อนจึงเป็นพืชที่มีความน่าสนใจอย่างยิ่งในการนำมาพัฒนาหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่จะสำรวจทัศนคติผู้บริโภคในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากงี๊ม่อน เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญในการพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากงี๊ม่อนให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคได้ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. เพื่อสำรวจทัศนคติผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในจังหวัดเชียงใหม่
2. เพื่อสำรวจทัศนคติผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพจากงี๊ม่อนในจังหวัดเชียงใหม่
3. เพื่อหาปัจจัยและลำดับความสำคัญของแต่ละปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ
4. เพื่อเสนอแนะแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพจากงี๊ม่อนที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบทัศนคติผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
2. ทำให้ทราบทัศนคติผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากงานวิจัยอื่น
3. ทำให้ทราบปัจจัยและลำดับความสำคัญของแต่ละปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ
4. ทำให้ทราบชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากงานวิจัยอื่นที่ผู้บริโภคต้องการได้
5. สามารถปรับปรุงหรือพัฒนาส่วนประสมทางการตลาดของอาหารเพื่อสุขภาพที่สอดคล้องกับพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค

1.4 นิยามศัพท์

อาหารเพื่อสุขภาพ (functional foods) หมายถึง อาหารที่มีลักษณะทางกายภาพและมีวิธีการบริโภคเหมือนอาหารโดยทั่วไป โดยประกอบด้วยสารที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพ (biological active component) ที่บำรุงสุขภาพหรือลดความเสี่ยงในการเกิดโรคเรื้อรัง (chronic disease) นอกเหนือจากประโยชน์ด้านโภชนาการทั่วไป เช่น โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง อัมพาต โรคหัวใจ โรคมะเร็ง เป็นต้น (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2007)

อาหารเพื่อสุขภาพจากงานวิจัยอื่น หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีลักษณะทางกายภาพและมีวิธีการบริโภคเหมือนอาหารโดยทั่วไปมีส่วนผสมหลักจากงานวิจัยอื่น ซึ่งมีประโยชน์ในการป้องกัน บรรเทาหรือรักษาโรคเรื้อรังได้

ทัศนคติ หมายถึง ระเบียบของแนวความคิด ความเชื่อ อุดมคติ และสิ่งจูงใจที่เกี่ยวข้องกับสิ่งใดสิ่งหนึ่งโดยเฉพาะ โดยเป็นลักษณะของแนวโน้มของตัวบุคคลในการที่จะชอบหรือเกลียดสิ่งของ บุคคลและปรากฏการณ์ต่างๆ โดยทัศนคติประกอบขึ้นด้วยส่วนประกอบ 3 ส่วน ได้แก่ ความเข้าใจหรือส่วนของความเชื่อ (cognitive or belief component) ความชอบพอหรือส่วนของความรู้สึก (affection of feeling component) ซึ่งมีเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความรู้สึกทางอารมณ์เกี่ยวข้องอยู่ด้วย และพฤติกรรมหรือส่วนของแนวโน้มในการกระทำหรือแสดงออก (behavioral or action-tendency component)

ผู้บริโภค หมายถึง ประชากรทุกช่วงอายุในเขตอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ที่บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ รู้จักงาข้าวม้วน ทั้งที่เคยและไม่เคยรับประทานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่มีงาข้าวม้วนเป็นส่วนประกอบ

ผู้ไม่มีรายได้ หมายถึง กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่ได้ประกอบอาชีพ จึงไม่มีรายได้เป็นของตนเอง แต่มีกำลังซื้อจากการ ได้รับเงินจากผู้ปกครอง เงินออม หรือเงินบำนาญบำนาญ ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา แม่บ้าน และเกษียณ