

บทที่ 1

บทนำ

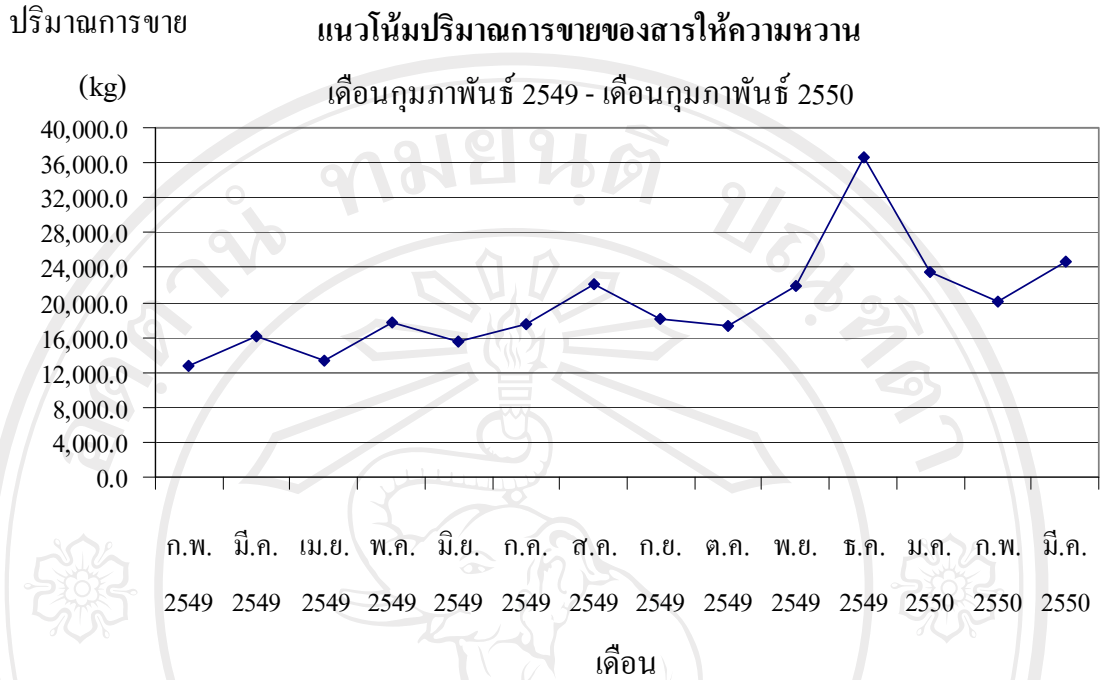
หลักการและเหตุผล

มนุษย์มีความคุ้นเคยกับการบริโภคน้ำตาลทรายที่ผลิตจากอ้อยและหัวบีทามาช้านาน อาหารส่วนใหญ่จะใช้น้ำตาลทรายในการประกอบอาหาร ซึ่งในบางครั้งจะส่งผลต่อผู้ป่วยที่เป็นโรค เบาหวาน และผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก หากมีการบริโภคในปริมาณที่มากเกินไปที่ร่างกายต้องการก็จะเกิดการสะสม และส่งผลต่อร่างกาย เช่น ทำให้เกิดโรคอ้วน โรคผิดปกติของไขมันในเส้นเลือด โรคหัวใจและหลอดเลือด เป็นต้น ต่อมาก็ได้มีการคิดค้นสารให้ความหวานประเภทน้ำตาลเทียมที่สังเคราะห์ขึ้นมา มีจุดเด่น คือให้แคลอรีต่ำ แต่มีความหวานมากกว่าน้ำตาลตั้งแต่ไม่กี่สิบเท่า จนถึงประมาณ 2,000 เท่าในปริมาณการใช้ที่เท่ากัน (ศูนย์วิจัยกสิกร, 2549 : ออนไลน์) ซึ่งได้แก่ ซัคคาริน หรือ ซัคทอส (Saccharin) สตีวีโอไซด์ (Stevioside) แอสปาทาม (Aspartame)

สารให้ความหวานประเภทน้ำตาลเทียมจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้ที่ชอบรสชาติหวานแต่ไม่ต้องการพลังงานให้ร่างกาย น้ำตาลเทียมหรือสารให้ความหวาน ไม่ใช่สารที่จัดอยู่ในจำพวกน้ำตาล แต่เป็นสารที่ให้รสหวานได้คล้ายน้ำตาล บางชนิดสกัดจากพืช บางชนิดสังเคราะห์ขึ้นมาซึ่งส่วนใหญ่ให้ความหวานมากกว่าน้ำตาล การนำมาใช้ในอาหารจึงใช้ในปริมาณน้อยกว่าการใช้น้ำตาลทรายปกติมาก

ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานเป็นที่นิยม นอกจากกลุ่มผู้บริโภคที่มีรูปร่างอ้วนท้วมหรือผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับสุขภาพแล้ว ยังเป็นที่ต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่มีภาวะโภชนาการปกติ รูปร่างไม่อ้วน แต่มีความกังวลใจเกี่ยวกับรูปร่าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นผู้หญิง ซึ่งให้ความสนใจกับบุคลิกภาพ รูปร่างมากเป็นพิเศษ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ประเภทลดหรือควบคุมน้ำหนักเป็นที่นิยมมากขึ้น

ภาพที่ 1 แสดงแนวโน้มปริมาณการขายของสารให้ความหวานในไฮเปอร์มาร์เกต



ที่มา : AC Neilson, เมษายน 2550

ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานพลังงานต่ำที่มีในตลาดปัจจุบัน จะนิยมใช้แอสปาเทมเป็นส่วนผสมในอัตราส่วนต่างๆ ในน้ำตาลขึ้นกับผู้ผลิต ดังข้อมูลต่อไปนี้

ตราสินค้า	ผู้ผลิต ⁽¹⁾	ส่วนผสม ⁽²⁾	อัตราส่วนผสม ⁽¹⁾	ให้พลังงาน ⁽²⁾ (แคลอรีต่อหน่วยบริโภค)
อิควล	บริษัท เมอร์ริซันท์ (ประเทศไทย) จำกัด	แลคโตส, แอสปาเทม	95.8 : 3.6	4
ฟิตเน่	บริษัท นิวคอนเซพท์ โปรดัคท์ จำกัด	แลคโตส, แอสปาเทม	96.0 : 3.8	4
สลิมมา	บริษัท ไอสดิสกา จำกัด	แลคโตส, แอสปาเทม	95.8 : 3.8	4
ไลท์ชูการ์	บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด	น้ำตาลทราย, แอสปาเทม	99.5 : 0.5	16

ที่มา : ⁽¹⁾ การสำรวจที่ห้างสรรพสินค้าบิ๊กซี สาขาพระราม 2, 18 เมษายน 2550

⁽²⁾ สารให้ความหวาน, 2550 ออนไลน์

จากข้อมูลเบื้องต้น จะเห็นว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่นิยมใช้แอสปาแทม ซึ่งเป็นสารให้ความหวานที่ได้จากการสังเคราะห์ มีความหวาน 180-200 เท่า ของน้ำตาลซูโครส (กล้าณรงค์ ศรีรอด, 2532 : 42) ในการผลิตสินค้าที่ต้องการรสหวานและให้พลังงานในปริมาณที่ลดลง ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีแอสปาแทมเป็นส่วนประกอบ ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข กำหนดให้มีการเขียนคำเตือนบนฉลากของบรรจุภัณฑ์ว่า *"ผู้ที่มีสภาวะฟีนิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟีนิลอะลานีน"* ซึ่งหมายถึงกลุ่มคนที่มีความผิดปกติทางพันธุกรรมที่ไม่สามารถย่อยฟีนิลอะลานีนได้

ปัจจุบันความรู้ความเข้าใจในการบริโภคสารให้ความหวานประเภทต่างๆ ของผู้บริโภคยังอยู่ในระดับต่ำ เนื่องจากผู้บริโภคไม่ทราบข้อมูลเกี่ยวกับสารให้ความหวานในแต่ละชนิดที่ผสมอยู่ในน้ำตาล ซึ่งจำหน่ายในท้องตลาดปัจจุบัน ทำให้ผู้บริโภคไม่แน่ใจในการบริโภคว่าจะมีผลกระทบต่อสุขภาพหรือไม่ เช่น การที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดให้ผู้ผลิตที่ผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีสารให้ความหวานพลังงานต่ำที่ใช้แอสปาแทมเป็นส่วนผสมจะต้องระบุที่ฉลากว่า *"ผู้ที่มีสภาวะฟีนิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟีนิลอะลานีน"* ทำให้ผู้บริโภคไม่แน่ใจว่าแอสปาแทมปลอดภัยหรือไม่ ถึงแม้ว่าจะมีบางกลุ่มที่บริโภคสารให้ความหวานพลังงานต่ำอยู่บ้างแต่ก็เป็นจำนวนน้อย ดังนั้น การศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคต่อสารให้ความหวานพลังงานต่ำ ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบด้านสติปัญญา องค์ประกอบด้านท่าทีความรู้สึกร และองค์ประกอบด้าน พฤติกรรม จะทำให้เกิดความเข้าใจในความคิดเห็นและพฤติกรรมของผู้บริโภคมากขึ้น

ปัจจุบันพบว่า แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีมากกว่าในพื้นที่ต่างจังหวัด พิจารณาจากจำนวนสาขาของไฮเปอร์มาร์เก็ต เช่น โลตัส (กรุงเทพ 24 สาขา, ต่างจังหวัด 38 สาขา) บิ๊กซี (กรุงเทพ 23 สาขา, ต่างจังหวัด 38 สาขา) คาร์ฟูร์ (กรุงเทพ 18 สาขา, ต่างจังหวัด 6 สาขา) ดังนั้นผู้ศึกษาจึงต้องการศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคต่อสารให้ความหวานพลังงานต่ำโดยการเก็บข้อมูลในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อนำผลที่ได้จากการศึกษามาใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานพลังงานต่ำ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคต่อสารให้ความหวานพลังงานต่ำในกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อให้ทราบถึงปัญหาเกี่ยวกับสารให้ความหวานพลังงานต่ำ

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบทัศนคติของผู้บริโภคต่อสารให้ความหวานพลังงานต่ำในกรุงเทพมหานคร
2. สามารถนำข้อมูลไปใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดของสารให้ความหวานพลังงานต่ำ

นิยามศัพท์

ทัศนคติ หมายถึง องค์ประกอบด้านสติปัญญา องค์ประกอบด้านท่าที ความรู้สึกและ องค์ประกอบด้านพฤติกรรมที่จะตอบสนองต่อสิ่งต่างๆ

ผู้บริโภค หมายถึง ประชากรในกรุงเทพมหานครที่บริโภคหรือไม่บริโภคสารให้ความหวานพลังงานต่ำ

สารให้ความหวานพลังงานต่ำ หรือน้ำตาลเทียม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารให้ความหวาน มีรสหวานคล้ายน้ำตาล ไม่ให้พลังงานแก่ร่างกาย และ/ หรือให้พลังงานเพียงครึ่งเดียวของน้ำตาลทรายปกติ มีคุณสมบัติช่วยในการควบคุมน้ำหนัก ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved