

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย และ ประชากรไทยมากกว่าร้อยละ 80 บริโภคข้าวเพื่อยังชีพถึงประมาณคนละ 144 กิโลกรัมต่อปี ตลาดข้าวภายในประเทศจึงมีความสำคัญเป็นอย่างสูง การบริโภคข้าวของโลก เพิ่มมากขึ้นทุกประเทศและทุกปี ผลผลิตข้าวประมาณร้อยละ 59 ใช้บริโภคในประเทศทั้งในรูปของการบริโภคเป็นอาหาร โดยตรง การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ และอาหารสัตว์ การใช้ทำเมล็ดพันธุ์ เป็นต้น (สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 2550 : ออนไลน์)

ประเทศไทยถือได้ว่าเป็นผู้ส่งออกข้าวเป็นอันดับหนึ่งของโลกติดต่อกันมาก กว่า 20 ปี ด้วยสัดส่วนการส่งออกร้อยละ 36 รองลงมาคือ เวียดนาม ร้อยละ 20 อินเดีย ร้อยละ 18 สหรัฐอเมริกา ร้อยละ 14 และปากีสถาน ร้อยละ 12 ตามลำดับ โดยในปี พ.ศ. 2548 มูลค่าการส่งออกสินค้าข้าวและผลิตภัณฑ์แปรรูปมีมูลค่าสูงถึง 98,777 ล้านบาท ซึ่งในจำนวนนี้เป็นการส่งออกผลิตภัณฑ์ในรูปของข้าวสารที่ไม่ได้มีการแปรรูปถึงร้อยละ 95 ของมูลค่าการส่งออกของผลิตภัณฑ์ข้าวทั้งหมด หรือคิดเป็นมูลค่าสูงถึง 92,919 ล้านบาท (สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 2550 : ออนไลน์)

คนไทยหันมาใส่ใจสุขภาพ และบริโภคข้าวกล้องหรือผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องแทนข้าวขาว (ข้าวสาร) เนื่องจากข้าวกล้องผ่านกรรมวิธีการสีเพียงครั้งเดียว เพื่อเอาเปลือก (เกลล) ออกไป ทำให้ข้าวที่เหลือยังมีจมูกข้าว และเยื่อหุ้มเมล็ดข้าว (รำ) อยู่ครบถ้วน ซึ่งจมูกข้าวและเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวนี้ อุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ และเส้นใยอาหาร จึงเป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าข้าวประเภทอื่น ๆ อย่างไรก็ตามแม้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ จะรู้ว่าข้าวกล้องมีประโยชน์ แต่ไม่นิยมบริโภคเท่าที่ควร เพราะข้าวกล้องมีข้อด้อย คือเนื้อแข็ง ทำให้รู้สึกว่าการบริโภคไม่อร่อย หากปรับปรุงคุณภาพให้ดีขึ้น ก็จะมีผู้หันมานิยมบริโภคมากขึ้น (88DB อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล, 2550 : ออนไลน์)

ข้าวกล้อง ประกอบด้วยจมูกข้าวที่มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายจำนวนมาก อาทิ โยอาหาร กรดไฟติก (Phytic Acid) กรดเฟรูลิก (Ferulic Acid) วิตามินบีและอี และ GABA (Gamma-Aminobutyric Acid) ซึ่งช่วยป้องกันโรคต่างๆ ได้ เช่น โรคมะเร็ง เบาหวาน และช่วยในการควบคุมน้ำหนักตัว พืชรี ตั้งตระกูล และคณะนักวิจัยจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้ศึกษาเรื่องการใช้ประโยชน์จากคัพพะข้าวและข้าวกล้อง

งอกเป็นอาหารสุขภาพเพื่อเพิ่มมูลค่า เพื่อศึกษาปัจจัยการผลิต สายพันธุ์ข้าวและสภาวะการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม พัฒนาการวิธีการผลิตข้าวกล้องงอกที่มี GABA สูงจากข้าวสายพันธุ์ต่างๆ และนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ จากผลงานวิจัยพบว่า ในคัพกะข้าวเจ้ามี GABA สูงสุดในข้าวขาวดอกมะลิ 105 (37.2 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม) ส่วนข้าวเหนียวพบ GABA สูงสุดในพันธุ์ R258 (72.8 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม) ข้าวกล้องงอกจากพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 จะให้ปริมาณ GABA สูงกว่าข้าวพันธุ์อื่น (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 2550 : ออนไลน์)

การบริโภคข้าวกล้องให้ได้ประโยชน์สูงสุดจะต้องนำข้าวกล้องมาแช่น้ำทำให้งอกเสียก่อน ซึ่งข้าวกล้องงอกนี้จะมีสารอาหารเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะ GABA ที่เพิ่มขึ้น ซึ่ง GABA เป็นกรดอะมิโนชนิดหนึ่งที่ผลิตจากกระบวนการ Decarboxylation ของกรดกลูตามิก กรดชนิดนี้มีบทบาทสำคัญในการเป็น Neurotransmitter ในระบบประสาทส่วนกลาง มีการใช้รักษาโรคเกี่ยวกับระบบประสาทหลายโรค เช่น โรควิตกกังวล นอนไม่หลับ โรคซึมเศร้า และยังมีคุณสมบัติในการลดความดันโลหิตด้วย (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 2550 : ออนไลน์)

คนไทยและผู้บริโภคข้าวเป็นอาหารหลักมักนิยมรับประทานข้าวหุงสุกจากข้าวทั้งเมล็ด และผู้ที่รับประทานข้าวกล้องเป็นประจำก็ยังมีน้อย เนื่องจากข้าวกล้องมีเนื้อสัมผัสที่แข็ง แต่หากปรับเปลี่ยนพฤติกรรมหันมาบริโภคข้าวกล้องแทนข้าวขาวได้ก็จะทำให้ร่างกายได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์มากขึ้น ซึ่งการนำข้าวกล้องมาแช่น้ำทำให้งอก นอกจากจะได้ประโยชน์จากปริมาณ GABA ที่สูงขึ้นแล้ว ยังทำให้ข้าวกล้องมีเนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่มรับประทานได้ง่าย สำหรับข้าวกล้องที่สามารถนำมาแช่น้ำให้เกิดการงอกได้นั้น จะต้องเป็นข้าวกล้องที่ผ่านการกะเทาะเปลือกมาไม่นานเกิน 2 สัปดาห์ ซึ่งจากการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คณะวิจัยสามารถผลิตข้าวกล้องงอกที่ผ่านกรรมวิธีเพิ่ม GABA ให้สูงขึ้น พร้อมนำมาหุงต้มเพื่อรับประทานได้ทันที และนอกจากนั้นยังสามารถนำมาพัฒนาเป็นแป้งข้าวกล้องงอกและผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพได้หลายชนิด เช่น อาหารว่าง ขนมขบเคี้ยว ชูชิ เครื่องดื่ม เป็นต้น (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 2550 : ออนไลน์)

ข้าวกล้องงอก จึงได้รับความสนใจจากผู้ประกอบการเพิ่มมากขึ้น อันเนื่องมาจาก กระแสของอาหารเพื่อสุขภาพ ทำให้ผู้ประกอบการต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ออกมาให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ประกอบกับคุณสมบัติของข้าวกล้องงอกที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพเป็นอย่างมาก และเนื่องจากว่า จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดที่เป็นหัวเมืองสำคัญทางภาคเหนือ ระบบเศรษฐกิจที่ดี และมีพื้นที่ 20,107.057 ตารางกิโลเมตร มีจำนวนประชากรทั้งสิ้น 1,692,643 คน แยกเป็นชาย 831,041 คน หญิง 861,602 คน โดยในอำเภอเมือง เชียงใหม่ มีจำนวนประชากรทั้งสิ้น 240,046 คน (กรมการปกครอง, 2551: ออนไลน์) ดังนั้นการศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคในอำเภอเมือง เชียงใหม่ที่มีต่อข้าวกล้องงอก จึงเป็นเรื่องที่ควรศึกษาเพื่อทำให้ทราบความรู้สึกและพฤติกรรมของ

ผู้บริโภคนั้นเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และนำไปใช้ในการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีต่อข้าวกล้องงอก

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบทัศนคติของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีต่อข้าวกล้องงอก
2. เพื่อเป็นข้อมูลให้ผู้ประกอบการใช้เป็นแนวทางในการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด

นิยามศัพท์

ทัศนคติของผู้บริโภค หมายถึง ทัศนคติของผู้บริโภค ความเชื่อ เกี่ยวกับการบริโภคข้าวกล้องงอก แนวโน้มพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้บริโภคที่อาศัยอยู่ในอำเภอเมืองเชียงใหม่

ข้าวกล้องงอก (Germinated Brown Rice) หรือ ข้าวกาบา (GABA Rice) หมายถึง ข้าวกล้องที่นำมาผ่านกรรมวิธีหึ่งออกก่อน โดยนำ ข้าวเปลือกไปแช่น้ำที่อุณหภูมิประมาณ 35-40 องศาเซลเซียส ประมาณ 10-12 ชั่วโมง จากนั้นนำไปวางไว้ในถาดเพื่อทำการเพาะงอก โดยให้ออกซิเจนและอยู่ในห้องที่มีความชื้นและอุณหภูมิที่เหมาะสม ใช้เวลาประมาณ 20-30 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 ชั่วโมง จึงนำข้าวเปลือกที่ผ่านการอบแห้งมาสีกะเทาะเปลือก ซึ่งจะทำให้มีสารอาหารเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะ สาร GABA (Gamma-Aminobutyric Acid) (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) , 2552 : ออนไลน์)