

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

ในปัจจุบันรูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้คนในเมืองเปลี่ยนแปลงไป อีกทั้งเวลากลายเป็นข้อจำกัดในการดำเนินชีวิต ทำให้พฤติกรรมต่างๆ ในแต่ละวันต้องมีการปรับเปลี่ยน ให้เหมาะสมกับข้อจำกัดดังกล่าว ส่งผลถึงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารก็มีการเปลี่ยนแปลงไปเช่นกัน นอกจากนี้สภาพแวดล้อมที่มีมลภาวะและความเครียดที่มากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคหันมาให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากขึ้น เนื่องจากปัจจัยahunที่สำคัญคือ กระแสการรักษาสุขภาพเชิงป้องกัน โดยการทำให้ร่างกายแข็งแรงไม่เจ็บป่วย ทั้งนี้เพื่อที่จะได้ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล ทำให้ความต้องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพจึงมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง ผู้บริโภคจึงหันมาบริโภคผลิตภัณฑ์เหล่านี้ทดแทน อาหารมี้อหลัก ผลิตภัณฑ์ถั่วอะซูกิกวนก็เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์เหล่านั้น ซึ่งในประเทศญี่ปุ่น ถั่วอะซูกิกวนได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีการนำมาแปรรูป และบริโภคได้หลากหลายรูปแบบ (ศิริกุล เลากัยกุล, 2548)

ถั่วอะซูกิ (Azuki bean : *Vigna angularis* [Willd] Ohwi & Ohashi) เป็นพืชตระกูลถั่วสกุลเดียวกับถั่วเขียวผิวมัน (mung bean) ถั่วเขียวผิวดำ (black gram) และถั่วนี้้วนางแดง (rice bean) ซึ่งจัดอยู่ใน subgenus *Ceratotropis* และเป็น diploid species มีจำนวนโครโมโซมเท่ากับ 22 ( $2n = 22$ ,  $2x$ ) ถั่วอะซูกิมีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปเอเชีย แหล่งปลูกอยู่ในประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ และได้หวนนอกจากนี้ยังพบว่ามีการปลูกในประเทศอื่นๆ เช่น อาร์เจนตินา ออสเตรเลีย บราซิล แคนาดา อินเดีย สหรัฐอเมริกา และไทย เป็นต้น (Lumpkin และ McClary, 1994. Yoshida, 1998) ถั่วอะซูกิมีสารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น สารโพลีฟีนอล ซาโปนิน เส้นใยอาหาร วิตามิน B1 B2 และ B6 และธาตุเหล็กซึ่งเป็นประโยชน์ต่อร่างกายอีกด้วย นอกจากนั้นถั่วอะซูกิยังช่วยลดความดันโลหิต ช่วยลดคลอเรสเตอรอลในเส้นเลือด และป้องกันการเกิดมะเร็ง การใช้ประโยชน์จากถั่วอะซูกิที่ประเทศญี่ปุ่นส่วนมากจะผลิตเป็นถั่วกวนสำหรับทำขนมต่างๆ ซึ่งถั่วอะซูกิเมื่อนำไปต้มแล้วจะเกิดเป็นเม็ดแข็งและมีโปรตีนหุ้มอยู่ในเม็ดแข็ง เรียกว่า อัน (An) และถั่วอะซูกิเมื่อผ่านการต้มแล้วแยกเปลือกออกคงเหลือเฉพาะแข็งถั่วเรียกว่า โคชิอัน (Koshi an) แต่ถ้าไม่มีการแยกเปลือกออกยังคงรูปเมล็ดถั่วเอาไว้เรียกว่า ชูบุอัน (Tsubu an) (Isao Hikino , 2000)

ในประเทศไทยถั่วอะซูกิ พันธุ์อีริโมะ ถูกนำเข้ามาทำการวิจัยและทดลองปลูกโดยบริษัท อูเอโนะ ไลน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี(ปทท.)จำกัด ร่วมมือกับฝ่ายวิจัย มูลนิธิโครงการหลวง ตั้งแต่ปี พ.ศ.2539 โดยบริษัทอูเอโนะฯ ต้องการผลผลิตถั่วอะซูกิ สำหรับการแปรรูปเป็นแป้งถั่วส่งไปขายที่ ประเทศญี่ปุ่น จากการวิจัยและทดลองปลูกบนคอยสูงต่างๆ ของมูลนิธิโครงการหลวงทำให้ทราบว่า การปลูกถั่วอะซูกิจะต้องปลูกในพื้นที่ที่มีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 25 องศาเซลเซียส ดังนั้นในช่วง เดือนสิงหาคม-กันยายน จะเป็นช่วงที่อุณหภูมิบนคอยสูงเริ่มลดต่ำลงจึงเป็นช่วงที่เหมาะสมสำหรับการปลูกถั่วอะซูกิ นอกจากนี้ยังได้มีการศึกษาวิจัยเพื่อหาเทคโนโลยีการปลูกที่เหมาะสมของ ถั่วอะซูกิ การควบคุมโรคและแมลง การแก้ปัญหาเรื่องคุณภาพของเมล็ดไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คือสีคล้ำเข้มและเปอร์เซ็นต์เมล็ดแข็งสูง จากการทำวิจัยที่ผ่านมาทำให้ทราบถึงสภาพแวดล้อมของ พื้นที่ปลูกที่เหมาะสม ช่วงเวลาปลูก ระยะเวลาปลูก อัตราปลูก การควบคุมแมลงที่สำคัญ ระยะเวลาในการเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การลดความชื้นของเมล็ด การคัดและ ทำความสะอาด การนวดเมล็ด โดยใช้เครื่องนวดการรมยาเมล็ดและการเก็บรักษาในห้องเย็นที่มี อุณหภูมิเหมาะสม ตลอดจนการปรับปรุงบำรุงดินบนที่สูงโดยถั่วอะซูกิ (ฝ่ายวิจัย มูลนิธิโครงการ หลวง, 2551)

จังหวัดเชียงใหม่ตั้งอยู่ทางภาคเหนือของประเทศ ครอบคลุมพื้นที่ประมาณ 20,107 ตาราง กิโลเมตร โดยในอำเภอเมืองมีประชากรจำนวน 369,460 คน (วิกิพีเดีย อำเภอเมืองเชียงใหม่, 2553) มีสภาพภูมิอากาศเหมาะแก่การเกษตรกรรม โดยทั่วไปแล้วถั่วอะซูกิยังไม่เป็นที่รู้จัก การบริโภค ถั่วอะซูกิของคนไทยจึงมีไม่มาก แต่ถ้าพิจารณาจากประโยชน์ต่างๆ ของถั่วอะซูกิแล้วหากสามารถ แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เหมาะสมกับคนไทย เช่น ถั่วอะซูกิกวน ไอศกรีมถั่วอะซูกิ ขนมโมจิใส่ ถั่วอะซูกิ ขนมเปียะใส่ถั่วอะซูกิกวน ซาลาเปาใส่ถั่วอะซูกิ เป็นต้น ซึ่งจะทำให้ถั่วอะซูกิเป็นที่รู้จัก มากขึ้น ทั้งยังจะเป็นการส่งเสริมให้เกษตรกรผู้ปลูก และผู้ประกอบการที่สนใจมีรายได้เพิ่มขึ้นใน ระยะเวลาต่อไป ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่จะทดสอบการยอมรับและพฤติกรรมของผู้บริโภค ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ถั่วอะซูกิกวน รวมถึงข้อเสนอแนะของผู้บริโภคที่มีต่อ ผลิตภัณฑ์ถั่วอะซูกิกวน โดยผลของการศึกษาในครั้งนี้ จะนำไปใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วอะซูกิของผู้ประกอบการ เพื่อให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และเป็นแนวทางใน การวางแผนการตลาดของผู้ประกอบการด้วย

## 1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์ถั่วของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่
2. เพื่อศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ถั่วชะงู๊กิวนของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่
3. เพื่อศึกษาทิศทางในการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วชะงู๊กิวน

## 1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทราบพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์จากถั่วของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่
2. ทราบการยอมรับและทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อถั่วชะงู๊กิวนในอำเภอเมืองเชียงใหม่
3. แนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วชะงู๊กิวนให้ตรงความต้องการของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่
4. ผลการวิจัยจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการที่จะนำข้อมูลไปใช้ในการประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับถั่วชะงู๊กิวน

## 1.4 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา

**ผลิตภัณฑ์** หมายถึง สิ่งที่น่าเสนอแก่ตลาดเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจ การซื้อ การใช้ หรือการบริโภค เพื่อตอบสนองความจำเป็นและความต้องการได้

**ผลิตภัณฑ์ถั่วกวน** หมายถึง การนำถั่วที่ผ่านกระบวนการแปรรูปในลักษณะการกวนเพื่อนำไปเป็นส่วนประกอบผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น ขนมปังไส้ถั่วกวน ซาลาเปาไส้ถั่วกวน และถั่วเขียวกวน

**ถั่วชะงู๊กิ** หมายถึง พืชตระกูลถั่วที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น เมล็ดสีแดง ใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมการผลิตแป้งถั่ว

**ถั่วชะงู๊กิวน** หมายถึง การนำถั่วชะงู๊กิมาทำการต้มจนสุกนุ่ม จากนั้นทำการบดให้ละเอียดก่อนที่จะทำการกวนไฟแรงปานกลาง โดยใช้เครื่องมือชนิดใดชนิดหนึ่งคนให้เร็วและแรงจนทั่วกัน กวนไปเรื่อยๆ จนมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน คือขึ้นและเหนียว ใช้มือแตะ ไม่ติดมือ

**การทดสอบการยอมรับ** หมายถึง การนำผลิตภัณฑ์ต้นแบบหรือผลิตภัณฑ์ตัวอย่างคือถั่วชะงู๊กิวน ไปทดสอบการยอมรับกับกลุ่มผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย และดูการตอบสนองของผู้บริโภค เช่น ความสนใจ ความชอบและแนวโน้มการซื้อ รวมทั้งมีการสอบถามถึงข้อเสนอแนะต่างๆ ต่อผลิตภัณฑ์

**ผู้บริโภค อำเภอเมืองเชียงใหม่** หมายถึง ผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ ที่สามารถรับประทานผลิตภัณฑ์ถั่วกวน โดยไม่เกิดอาการแพ้ หรือมีผลข้างเคียง