

๑๑๑



ใบรับรองปัญหาพิเศษ
ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

พฤติกรรมผู้บริโภคปลาน้ำจืดในเขตกรุงเทพมหานคร
Consumer Behavior of Water Fish in Bangkok

ของ
นายจักรกฤษณ์ เอ็นภิญโญสุข

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 29 ตุลาคม พ.ศ. 2534

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

[Signature], 29, ๓.๑, 34

(อาจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง)

กรรมการปัญหาพิเศษ

[Signature], 29, ๓.๑, 34

(อาจารย์นิตยา สิทธิโชค)

กรรมการปัญหาพิเศษ

[Signature], 29, ๓.๑, 34

(อาจารย์อภิสิทธิ์ แก้วฉา)

หัวหน้าภาควิชา

[Signature], 29, ๓.๑, 34

(อาจารย์นิตยา สิทธิโชค)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14168

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ



เรื่อง

พฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืดในเขตกรุงเทพมหานคร

Consumer Behavior of Water Fish in Bangkok



T097691



รพ.
๑๒๑๖พ
๒๕๓๔

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 97691
วัน,เดือน,ปี..... ๒๐ ๐๖ ๒๕๓๕

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. ๒๕๓๔

รพ.
๑๒๑๖พ
๒๕๓๔

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : พฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืดในเขตกรุงเทพมหานคร

โดย : นายจักรกฤษณ์ เอ็นภิญโญสุข

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ : , 29, ๗๓, 34

(เสาวรีย์ ตะโพนทอง)

ปลาน้ำจืดนับเป็นอาหารที่สำคัญของคนไทยชนิดหนึ่งซึ่ง ซึ่งในอดีตที่ผ่านมา ผู้บริโภคจะรับประทานปลาน้ำจืดที่มีอยู่ทั่วไปตามธรรมชาติ แต่ปัจจุบันนี้ปลาน้ำจืดดังกล่าวมี ปริมาณลดลงและไม่เพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภคจึงมีการเพาะเลี้ยงเป็นธุรกิจ เพิ่มขึ้น โดยใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ มาพัฒนาเพื่อเพิ่มปริมาณของผลผลิตคือปลาน้ำจืดให้ มากกว่าเดิม

การศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืดในเขตกรุงเทพมหานครครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการบริโภครวม ทั้งความคิดเห็นและปัญหาต่างๆในการบริโภคปลาน้ำจืดโดยเก็บข้อมูลแบบโควต้าจากจำนวน ประชากร 120 ตัวอย่าง ทั้งเพศชายและเพศหญิง สำหรับผลที่ได้จากการศึกษานั้นปรากฏ ว่าผู้บริโภคมีอายุระหว่าง 21-30 ปี มีทั้งผู้ที่เป็นโสดและสมรสแล้ว ในด้านการศึกษา จะอยู่ในระดับปริญญาตรี ส่วนใหญ่จะมีอาชีพรับจ้าง ผู้บริโภคเหล่านี้มีทั้งชอบและไม่ชอบ ปลาน้ำจืด ซึ่งให้เหตุผลต่างกันออกไปโดย เฉพาะผู้ที่ไม่ชอบปลาน้ำจืดจะให้เหตุผลว่าปลา มี ก้างมากและเหม็นคาว สำหรับปลาน้ำจืดที่นิยมบริโภคกันมากได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุก ปลาสร้อย ปลาไน ปลาตะเพียน ปลาจิ้ง ปลาสาวย และปลาอื่นๆ เช่น ปลาหมอ ปลาชงก ปลาเนื้ออ่อน และปลาชิว ซึ่งมีวิธีการปรุงเป็นอาหารรับประทานในแบบต่างๆ เช่น นึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทอด ย่าง หรือ แกง เป็นต้น ส่วนในเรื่องความคิดเห็นของผู้บริโภคที่ซื้อรับประทาน
ปลาน้ำจืดได้ให้ความเห็นว่าปลาเหล่านี้มีหลายชนิดและตรงกับความต้องการ สามารถหาซื้อ
ได้ทันที แต่ก็มีผู้บริโภคบางรายที่ประสบปัญหาต่างๆ หลายประการคือ ปลาที่มีราคาสูง ปลา
ไม่สดและไม่สะอาด วิธีการปรุงเป็นอาหารไม่สะดวก จึงทำให้หันไปบริโภคอาหารประเภท
อื่นแทน นอกจากนี้ผู้ศึกษายังได้ทดสอบสมมติฐานเพื่อพิสูจน์เกี่ยวกับการศึกษาเรื่องดังกล่าว
ข้างต้นได้ผล 4 ประเด็นด้วยกันคือประเด็นที่ 1 ความแตกต่างทางเพศไม่มีความสัมพันธ์กับ
ความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค ประเด็นที่ 2 ความแตกต่าง
ทางเพศมีความสัมพันธ์กับความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค ประเด็นที่ 3
ความแตกต่างทางเพศไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดของ
ผู้บริโภค และประเด็นที่ 4 ความแตกต่างทางสภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับสถานที่
ในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

จากการศึกษาเรื่องนี้ มีข้อเสนอแนะว่าผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายควรปรับปรุง
ด้านคุณภาพของปลา เช่น ความสด ความสะอาด และแก้ปัญหาเรื่องราคาให้คงที่หรือให้
มีการเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด พันธุ์ปลาควรมีพันธุ์ใหม่ให้มากขึ้น ควรมีวิธีการปรุงใหม่ๆ เพื่อ
ให้ได้รสชาติที่ชวนลิ้มลองมากขึ้น และควรสนใจกับเรื่องความแตกต่างทางเพศที่มีความ
สัมพันธ์กับความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภคให้มาก จะได้เป็นแนวทางในการ
วางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและความต้องการของตลาดต่อไป

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จเรียบร้อยด้วยความกรุณาในการให้คำปรึกษาตลอดจน
แก้ไขข้อผิดพลาดต่างๆ รวมถึงการให้คำแนะนำจากอาจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง ซึ่งเป็น
อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษพร้อมทั้งอาจารย์นิตยา สีทธิโชค และอาจารย์อภิสิทธิ์ แก้วฉา
กรรมากรพิเศษทั้ง 2 ท่าน รวมทั้งอาจารย์ทุกๆท่านของภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร ฟี ๆ
น้องๆ รุ่นพี่ รุ่นน้อง เพื่อนๆ หน่วยงานต่างๆซึ่งได้ช่วยเหลือกรุณาให้ข้อมูลที่สำคัญในการ
ทำปัญหาพิเศษฉบับนี้ด้วย เช่น กรมการค้าภายใน กรมประมง องค์การสะพานปลา
ห้องสมุดแห่งชาติ ห้องสมุดมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และที่ขาดเสียไม่ได้คือบรรณารักษ์
ห้องสมุดตลอดจนเจ้าหน้าที่ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอม
เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังทุกท่านที่ช่วยอำนวยความสะดวกในการหาข้อมูล

ผู้เขียนจึงขอขอบพระคุณท่านเหล่านั้นที่ได้ให้ความช่วยเหลือไว้ ณ. ที่นี้ด้วย

จักรกฤษณ์ เอ็นภิญโญสุข

ตุลาคม 2534

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(5)
สารบัญตารางผนวก	(6)
สารบัญภาพผนวก	(7)
บทที่ 1	
บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ขอบเขตการศึกษา	3
นิยามศัพท์	4
ตรวจเอกสาร	4
วิธีการศึกษา	5
บทที่ 2	
สภาพทั่วไปของการเลี้ยงปลาน้ำจืด	9
ประวัติความเป็นมา	9
สภาวะการเลี้ยงปลาน้ำจืดในประเทศไทย	11
การตลาดปลาน้ำจืด	12
บทที่ 3	
ผลการศึกษา	15
สภาพทั่วไปของผู้บริโภค	15
พฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด	20
ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด	38
ปัญหาและความคิดเห็นจากผู้บริโภค	42
ผลการทดสอบสมมติฐาน	48

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4	
สรุปผลและข้อเสนอแนะ	56
สรุปผลการศึกษา	56
ข้อเสนอแนะ	59
เอกสารอ้างอิง	61
ภาคผนวก	63
ก แบบสอบถามพฤติกรรมกรรมการบริหารคณบดีในเขตกรุงเทพมหานคร	64
ข วิธีการหาค่าไคสแควร์เพื่อทดสอบสมมติฐาน	70
ค ชีววิทยาสถาบันประการของคณบดีบางชนิด	73
ง ภาพคณบดีบางชนิด	85
จ หน่วยงานของกรมประมงที่ให้บริการประชาชน	89

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ผลผลิตการเลี้ยงปลาน้ำจืดจำแนกตามชนิดสัตว์น้ำปี 2526-2530	2
2 เพศ	17
3 อายุ	17
4 จำนวนสมาชิกในครอบครัว	18
5 สถานภาพสมรส	18
6 ระดับการศึกษา	19
7 อาชีพ	19
8 พฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด	25
9 เหตุผลของความไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืด	25
10 ช่วงเวลาในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค	26
11 ชนิดปลาน้ำจืดที่ผู้บริโภคชอบรับประทาน	26
12 ลักษณะปลาอ่อนที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ	27
13 ลักษณะปลาดุกที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ	28
14 ลักษณะปลาสาวยที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ	29
15 ลักษณะปลานิลที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ	30
16 ลักษณะปลาตะเพียนที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ	31
17 ลักษณะปลาสร้อยที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ	32
18 ลักษณะปลาจิ้งที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ	33
19 ลักษณะปลาอื่นๆที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ	34
20 สถานที่ที่รับประทานปลาน้ำจืด	35
21 ความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืด	35

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
22	จำนวนชนิดปลาน้ำจืดที่รับประทานในแต่ละครั้ง	36
23	ความพึงพอใจในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืด	36
24	เครื่องปรุงที่ใช้รับประทานกับปลาน้ำจืด	37
25	ผู้กำหนดรายการอาหารในครอบครัวของผู้บริโภค	40
26	ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืด	41
27	ความคิดเห็นของผู้บริโภคในปัจจุบัน	45
28	ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคปลาน้ำจืด	46
29	วิธีการแก้ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคปลาน้ำจืด	47
30	ความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามเพศของผู้บริโภค	48
31	ค่าทางสถิติเพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 1	49
32	ความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามเพศของผู้บริโภค	50
33	ค่าทางสถิติเพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 2	51
34	ความพึงพอใจในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามเพศของผู้บริโภค	52
35	ค่าทางสถิติเพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 3	53
36	สถานที่ในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามสถานภาพสมรส	54
37	ค่าทางสถิติเพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 4	55

สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

1 วิถีการตลาดปลาน้ำจืด

14



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางผนวก

ตารางผนวกที่

หน้า

1 ความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามเพศของผู้บริโภค

71



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพผนวก

ภาพผนวกที่	หน้า
1 ปลาช่อน	85
2 ปลาคู	85
3 ปลาสร้อย	86
4 ปลานิล	86
5 ปลาช่อน	87
6 ปลาดุก	87
7 ปลาช่อน	88
8 ปลาช่อน	88
9 ปลาช่อน	88



บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ปลาน้ำจืดจัดเป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภคมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากประชากรส่วนใหญ่ในประเทศไทยประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรมเป็นหลัก จากหลักฐานในอดีตประชากรจะตั้งบ้านเรือนอยู่ใกล้แม่น้ำหรือแหล่งน้ำใหญ่จะได้มีน้ำไว้ใช้ทำนา และมีแหล่งจับปลาเพื่อไว้บริโภคทำให้มีการกินดีอยู่ดี แต่ปัจจุบันแหล่งน้ำต่างๆถูกทำลายไปมากซึ่งทำให้ปลาน้ำจืดมีจำนวนลดลง จึงทำให้เกิดการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดเพิ่มขึ้น จากสถิติการเลี้ยงปลาน้ำจืดระหว่าง พ.ศ. 2526 - 2530 ของกรมประมง (ตารางที่ 1) แสดงให้เห็นว่าปริมาณปลาน้ำจืดมีเพิ่มขึ้นทุก ๆ ปีโดยเพิ่มขึ้นจาก 45,807 ตัน พ.ศ. 2526 เป็น 47,306 ตัน พ.ศ. 2527 และเพิ่มขึ้นเป็น 85,259 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 จะเห็นได้ว่าสัดส่วนของปลาน้ำจืดที่ได้จากการเพาะเลี้ยงในผลผลิตรวมมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นเป็นลำดับ

ตั้งแต่ พ.ศ. 2504 ได้มีการพัฒนาเกี่ยวกับการทำประมงทางทะเลจึงทำให้ผลผลิตสัตว์น้ำจากทะเลมีปริมาณสูงขึ้นกว่าสัตว์น้ำจืดมากโดยเฉพาะจำพวกปลาทะเล ระยะต่อมาได้เกิดปัญหาในการทำประมงทางทะเลหลายด้าน จึงทำให้เห็นความสำคัญของการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดมากขึ้น ซึ่งคาดว่าผลผลิตรวมในการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดจะเป็น ร้อยละ 43.83 ในปี พ.ศ. 2534 และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มมากขึ้นในอนาคต (ศูนย์พัฒนาการประมงเอเชียตะวันออกเฉียงใต้, 2530:177)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1 ผลผลิตการเลี้ยงปลาน้ำจืดจำแนกตามชนิดสัตว์น้ำปี 2526-2530

ปริมาณ: ตัน

ชนิดสัตว์น้ำ	2526	2527	2528	2529	2530
ปลานิล	12,091	7,953	15,110	18,366	16,986
ปลาไน	1,914	1,212	1,549	1,858	2,172
ปลาตะเพียน	5,052	4,914	7,312	8,791	11,155
ปลาสร้อย	9,326	11,781	16,577	16,130	16,269
ปลาจิ้ง	856	1,220	1,011	1,774	1,622
ปลาคู	2,961	4,599	6,393	15,817	15,875
ปลาช่อน	4,754	4,863	7,365	5,986	4,236
ปลาสาวย	6,963	8,174	13,786	12,574	13,822
ปลาหมอเทศ	34	262	2	30	13
ปลานู๋	85	282	817	836	162
ปลาแรด	0	1	0	4	5
ปลากะพง	-	2	-	-	1
ปลาชี่สก	129	17	9	1	12
ปลาชี่สกเทศ	502	489	796	755	940
ปลาฉลาม	10	32	26	33	21
ปลาเทโพ	1	9	0	0	0
ปลาไหล	70	0	0	0	0
ปลากะดี่	345	281	315	344	455
ปลาหมอไทย	588	930	925	835	924
ปลาชะโด	33	182	630	386	425
ปลานวลจันทร์เทศ	2	3	81	101	109
ปลากะบอก	-	-	-	1	1
ปลาอื่น ๆ	91	100	87	180	236
รวม	45,807	47,306	72,791	84,772	85,259

ที่มา : (กรมประมง , 2530)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจุบันการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดได้มีการพัฒนาเป็นรูปแบบทางธุรกิจ ที่มีการแข่งขันทางด้านการผลิตเพิ่มขึ้น แต่ธุรกิจประเภทนี้ยังมีข้อมูลจำกัดโดยเฉพาะข้อมูลด้านพฤติกรรมกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด ดังนั้นจึงคิดว่าควรจะมีการศึกษาเกี่ยวกับข้อมูลดังกล่าวข้างต้น เพื่อจะได้เป็นประโยชน์กับผู้ผลิต และสามารถนำไปใช้ในการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคปลาน้ำจืดใน เขตกรุงเทพมหานคร
2. ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคปลาน้ำจืดใน เขตกรุงเทพมหานคร
3. ศึกษาปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้บริโภคปลาน้ำจืดใน เขตกรุงเทพมหานคร
4. ศึกษาปัญหาการบริโภคปลาน้ำจืดที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบความคิดเห็นของผู้บริโภคปลาน้ำจืดใน เขตกรุงเทพมหานคร
2. ทำให้ทราบพฤติกรรมของผู้บริโภคปลาน้ำจืดใน เขตกรุงเทพมหานคร
3. ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อผู้บริโภคปลาน้ำจืดใน เขตกรุงเทพมหานคร
4. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการผลิตปลาน้ำจืดให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาดที่เพิ่มขึ้นในปัจจุบัน

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาเรื่องนี้จะสำรวจพฤติกรรม ความคิดเห็นปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคปลาน้ำจืด และปัญหาการบริโภคโดยจะศึกษาเฉพาะผู้บริโภคใน เขตกรุงเทพมหานคร เท่านั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นิยามศัพท์

พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง การกระทำหรือวิถีทางที่แสดงออกมาของผู้บริโภคที่มีต่อปลาน้ำจืด เช่น ความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืด การเลือกรับประทานปลาน้ำจืด ลักษณะอาหารที่ปรุงด้วยปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

ปลาน้ำจืด หมายถึง ปลาน้ำจืดบางชนิดที่มีรายชื่อในการซื้อขายจากองค์การสะพานปลากรุงเทพฯ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์และจากกรมประมง ได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุก ปลาสร้อย ปลาสาบ ปลาไน ปลากิน (ปลาชิ่งชื้อ ปลาเจ่าชื้อ ปลาหลมชื้อ) และปลาตะเพียน

ผู้บริโภค หมายถึง บุคคลที่บริโภคปลาน้ำจืดและอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยมีกำหนดจำนวนแบบโควตา ซึ่งใช้เพศเป็นตัวกำหนดทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการเก็บและการวิเคราะห์ข้อมูล

ตรวจเอกสาร

ชงชัย สันติวงษ์ (2527) กล่าวถึงประโยชน์ที่ได้ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค ทำให้เข้าใจปัญหาตลาดและแก้ปัญหาได้ซึ่งช่วยให้เกิดลู่ทางการตลาดใหม่ การตัดสินใจของผู้บริโภคมีเหตุผลหลายประการผู้บริโภคมี่ระดับชนชั้นสังคมต่างกัน สังเกตได้จากพฤติกรรมที่แสดงออกวิธีวิเคราะห์สัดส่วนตลาดมี 2 วิธี คือ เกี่ยวกับลักษณะและความแตกต่างของพฤติกรรมของผู้บริโภค

เพชร จงกำโชค (2528) ได้วิจัยตลาดในกรุงเทพมหานครโดยแบ่งเป็น 3 ชั้น การกระจายตัวของตลาด ร้อยละ 51.4 อยู่ในเขตเมืองชั้นในเพื่อบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประชากรกรุงเทพฯ 2,462,266 คน คิดเป็นร้อยละ 48 ของคนกรุงเทพฯทั้งหมด ร้อยละ 47.8 ในเขตชั้นกลาง สำหรับคนกรุงเทพฯ ร้อยละ 43 ร้อยละ 6.8 อยู่ในเขตชั้นนอกเพื่อบริการประชาชนร้อยละ 9 ที่อยู่ในเขตชานเมือง ขนาดตลาดเปลี่ยนแปลงตามขนาดชุมชน ตลาดสดในกรุงเทพฯมีจำนวน 220 ตลาด ตลาดขนาดใหญ่ 14 แห่ง จะตั้งบริเวณประชากรหนาแน่นสูงประมาณร้อยละ 70 ของตลาดขนาดใหญ่อยู่ในเขตชั้นในที่เหลืออยู่ในเขตชั้นกลาง

ประวิทย์ สุนทรานาด (2531) กล่าวว่า การประมงน้ำจืดของไทยมี 4 แบบ คือ ใบน้ำ แหล่งน้ำท่วม ทะเลสาบ หนองบึง อ่างเก็บน้ำ มีทั่วประเทศ การเลี้ยงปลาเป็นลักษณะดั้งเดิมต่อมากลายเป็นธุรกิจ ซึ่งการเพาะเลี้ยงมีองค์ประกอบ คือ การขยายพันธุ์ คัดพันธุ์ ระบบฟาร์ม การให้อาหาร คุณภาพน้ำ โรค ผู้ประกอบการ การขยายตัวของ การเพาะเลี้ยงจะเพิ่มขึ้นในอนาคต

อดุลย์ พงศ์สุวรรณ (2532) กล่าวว่า ปลาเป็นอาหารโปรตีนสูงเทียบเท่าเนื้อสัตว์ประเภทอื่น การผลิตปลาทำได้ง่ายต้นทุนต่ำ คนนิยมบริโภคเพราะราคาถูกและถูกรสชาติคนไทย ปลาน้ำจืดแยกตามชนิดอาหารเป็น 4 ชนิด คือ ดิน พืช เนื้อ พืชและเนื้อ ผู้เลี้ยงใหม่ควรเลี้ยงปลากินพืชเพราะเลี้ยงง่าย ไม่ค่อยมีปัญหาเรื่องน้ำเสีย

วิธีการศึกษา

1. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บข้อมูลใช้ 2 วิธี คือ

- 1) ข้อมูลปฐมภูมิ (PRIMARY DATA) เป็นข้อมูลที่ได้ออกแบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภคปลาน้ำจืดดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1 การสร้างแบบสอบถาม แบบสอบถามที่จัดทำเพื่อการศึกษา

จัดเป็น 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดพฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด

ตอนที่ 4 ปัญหาและความคิดเห็นจากผู้บริโภค

สำหรับแบบสอบถามทั้ง 4 ตอนนี้ ผู้ศึกษาจะนำไปทดสอบ (PRE - TEST) จำนวน 15 ชุด เพื่อค้นหาข้อบกพร่องพร้อมทั้งปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.2 การกำหนดขนาดตัวอย่างและเลือกตัวอย่าง การกำหนดขนาดตัวอย่างจะใช้ระบบโควตา (QUOTA SAMPLING) โดยใช้สัดส่วนของความแตกต่างทางเพศมาเป็นเครื่องมือในการเลือก นอกจากนี้ยังคำนึงถึงความสะดวกในการเก็บรวบรวมการวิเคราะห์ข้อมูล งบประมาณและระยะเวลาในศึกษาด้วย ซึ่งก่อนจะกำหนดตัวอย่างผู้ศึกษาได้ลองสำรวจผู้บริโภคอย่างคร่าว ๆ และศึกษาจากปัญหาพิเศษของภาควิชาบริหารที่เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าประชากรตัวอย่างเพศชาย และเพศหญิงส่วนใหญ่จะอยู่ในอัตราส่วนประมาณร้อยละ 40 และ ร้อยละ 60 ตามลำดับ จากจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 120 ตัวอย่าง คิดเป็น เพศชาย 48 คน เพศหญิง 72 คน

สำหรับการเลือกตัวอย่างเพื่อสัมภาษณ์จะใช้แบบบังเอิญ (ACCIDENTAL SAMPLING) และแบบความสะดวก (CONVENIENCE SAMPLING) โดยจะเก็บข้อมูลให้ครบตามที่กำหนดไว้เบื้องต้น หลังจากนั้นจึงนำมาวิเคราะห์ข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ข้อมูลทุติยภูมิ (SECONDARY DATA) เป็นการค้นคว้าหาข้อมูลจากหน่วยงาน รัฐบาลและเอกชนที่เกี่ยวข้องซึ่งได้รวบรวมไว้แล้วในรูปสถิติ ตัวเลข และเนื้อหาเชิงพรรณนาต่าง ๆ ที่พิมพ์เผยแพร่แล้วและยังไม่พิมพ์เผยแพร่ เช่น หอสมุดแห่งชาติ กรมประมง หอสมุดมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หอสมุดสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง องค์การสะพานปลา กรมการค้าภายใน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นต้น

2. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ได้ครบถ้วนแล้วจะนำไปตรวจความถูกต้อง และลงรหัสข้อมูลเพื่อนำมาวิเคราะห์ดังนี้

1. การวิเคราะห์เชิงพรรณนา (DESCRIPTIVE ANALYSIS) เป็นการวิเคราะห์ในด้านเชิงพฤติกรรมเป็นส่วนของการบรรยาย

2. การวิเคราะห์เชิงปริมาณ (QUANTITATIVE ANALYSIS) เป็นการนำข้อมูลที่ได้มาแจกแจงแล้ววัดค่าออกมาเป็นร้อยละ พร้อมกับทดสอบสมมติฐานที่ตั้งขึ้นด้วยวิธีการทางสถิติคือการทดสอบค่าไคสแควร์ (CHI-SQUARE) ซึ่งจะนำเสนอผลการวิเคราะห์เป็นตาราง (TABLE) และค่าร้อยละ (PERCENTAGE)

$$CHI-SQUARE (\chi^2) = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^k (O_{i,j} - E_{i,j})^2 / E_{i,j}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยกำหนดให้ $O_{i,j}$ คือ ค่าที่สังเกตได้จากแถวตอนที่ i และแถวตั้งที่ j

$E_{i,j}$ คือ ค่าคาดหวังที่ได้จากแถวตอนที่ i แถวตั้งที่ j

O_i คือ ผลรวมของค่าสังเกตในแถวตอนที่ i

O_j คือ ผลรวมของค่าสังเกตในแถวตั้งที่ j

r คือ เป็นจำนวนแถวตอน

k คือ เป็นจำนวนแถวตั้ง

E_i คือ ค่าคาดหวังในแถวตอนที่ i

E_j คือ ค่าคาดหวังในแถวตั้งที่ j

$\Sigma E_{i,j}$ คือ ค่ารวมได้จากผลรวมของ $(O_i * E_j) / N$

สมมติฐาน

1. ความแตกต่างทางเพศของผู้บริโภคไม่มีความสัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค
2. ความแตกต่างทางเพศของผู้บริโภคไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค
3. ความแตกต่างทางเพศของผู้บริโภคไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่พินิจในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค
4. ความแตกต่างทางสถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับสถานที่รับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

สภาพทั่วไปของการเลี้ยงปลาน้ำจืด

ประวัติความเป็นมา

ในประเทศไทยนั้นการพัฒนาประมงได้เริ่มขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2464 โดยได้มีการจัดแบ่งหน้าที่ราชการเพาะพืชพันธุ์สัตว์น้ำขึ้นเมื่อ วันที่ 22 กันยายน พ.ศ. 2464 กระทรวงเกษตรธิการเป็นผู้รับผิดชอบ รัฐบาลสยามได้ติดต่อกับราชทูตสยามประจำกรุงวอชิงตัน สหรัฐอเมริกา ให้ช่วยหาผู้ชำนาญการในเรื่องปลามาเป็นที่ปรึกษา ซึ่งในที่สุดก็ได้ ดร. ฮิว แมคคอร์มิค สมิท มารับราชการในฐานะที่ปรึกษาแผนกสัตว์ระหว่าง พ.ศ. 2466 - พ.ศ. 2478 ดร. สมิทได้ทำการสำรวจทรัพยากรสัตว์น้ำและการประมงของประเทศสยามและรายงานเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ในประเทศสยามว่าเหมือนกับประเทศอื่น ๆ ทุกประเทศที่มีพืชพันธุ์สัตว์น้ำอันมีค่า ในเวลาต่อไปข้างหน้าจะต้องเกิดการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำบางชนิดหรือบางประเภทขึ้น ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มปริมาณปลาและสัตว์น้ำอื่น ๆ ซึ่งมีประโยชน์แต่มีจำนวนลดลง ในพ.ศ. 2468 ดร. สมิทจึงได้เสนอแนะให้เร่งดำเนินการบำรุงพันธุ์สัตว์น้ำในน่านน้ำจืดเพื่อเร่งให้คงความอุดมสมบูรณ์ตลอดไปในภายหน้าด้วยวิธีการต่างๆ เพื่อให้บรรลุผลตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว โดยได้เสนอให้ทางการปรับปรุงบึงบอระเพ็ด จังหวัดนครสวรรค์ ให้เป็นที่รักษาพันธุ์สัตว์น้ำในภาคกลางเพื่อให้ปลาน้ำจืดมีดำรงอยู่ในแม่น้ำเจ้าพระยา และตามพื้นที่ติดต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา พร้อมทั้งเสนอให้ปรับปรุงกว๊านพะเยา จังหวัดพะเยา (เดิมจังหวัดเชียงราย) ให้เป็นที่รักษาพันธุ์สัตว์น้ำในภาคเหนือ

รัฐบาลได้สั่งให้ปรับปรุงบึงบอระเพ็ด เมื่อ พ.ศ. 2470 โดยสร้างประตูระบายน้ำขึ้นที่คลองบอระเพ็ด แล้วเริ่มกักเก็บน้ำตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาพร้อมทั้งได้สร้างสถานีบำรุงพันธุ์ปลาขึ้น ณ บริเวณประตูระบายน้ำคลองบอระเพ็ดในปีเดียวกัน ให้มีหน้าที่ควบคุมบำรุงรักษาพันธุ์ปลาให้มีสุขภาพสมบูรณ์ไป สถานี่บำรุงพันธุ์ปลาที่สร้างขึ้นนั้นก็คือ "สถานีประมงน้ำจืดจังหวัดนครสวรรค์" ซึ่งนับเป็นสถานีประมงแห่งแรกของประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใน พ.ศ. 2471 ได้มีประกาศกำหนดเขตบึงบอระเพ็ดให้เป็นที่รักษาพืชพันธุ์ปลา เพื่อให้มีปลาอยู่ในลำน้ำเจ้าพระยากับตามพื้นที่ติดต่อกับลำน้ำเจ้าพระยาอยู่ตลอดไป ถัดมาอีก 2 ปี ใน พ.ศ. 2473 กระทรวงพระคลังมหาสมบัติได้กำหนดเนื้อที่หวงห้ามบึงบอระเพ็ดไว้ประมาณ 250,000 ไร่ ต่อมาใน พ.ศ. 2480 รัฐบาลได้ตราพระราชกฤษฎีกาเพิกถอนการหวงห้ามที่ดินบางส่วนของบึงบอระเพ็ดทำให้เหลือเนื้อที่หวงห้ามอยู่ 132,737 ไร่ 56 ตารางวา และแบ่งพื้นที่บึงบอระเพ็ด ออกเป็น 2 ส่วน โดยกำหนดเป็นเขตหวงห้ามมิให้ผู้ใดทำการประมงโดยเด็ดขาดเป็นเนื้อที่ 38,850 ไร่ และอีกเขตหนึ่งอนุญาตให้ราษฎรทำการประมงโดยใช้เครื่องมือบางชนิดที่กำหนดให้ได้กินเนื้อที่ 93,887 ไร่เศษ และยังคงถือเป็นหลักปฏิบัติมาจนทุกวันนี้

การเลี้ยงปลาน้ำจืดที่ได้เจริญก้าวหน้าจนทุกวันนี้ เป็นเพราะพระมหากษัตริย์คุณของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลปัจจุบันทรงสนพระทัยและเห็นประโยชน์ในกิจการเพาะเลี้ยงปลา ทรงเห็นว่าปลาน้ำจืดเป็นอาหารสำคัญของคนไทยจึงทรงสนับสนุนโครงการส่งเสริมการเลี้ยงปลาในบ่อให้ถึงประชาชนของกรมประมงโดยทรงพระบรมราชานุญาต ให้กรมประมงใช้สระน้ำในบริเวณพระที่นั่งอัมพรสถานพระมหากษัตริย์คุณเป็นล้นเกล้าฯ ได้พระราชทานลูกปลาหมอบเทศให้แก่นักเรียน ผู้ใหญ่บ้านที่ เข้ารับการอบรมวิธีเพาะพันธุ์ปลาหมอบเทศจำนวนหนึ่ง ณ เขตกลางบางเขนเมื่อวันที่ 7 พฤศจิกายน พ.ศ. 2496 และด้วยพระกิตติศัพท์ของพระองค์ท่านได้สนพระทัยกิจการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดจึงได้รับการทูลเกล้าถวายพันธุ์ปลานิลจากเจ้าชายอาภิโธ มกุฎราชกุมารแห่งประเทศญี่ปุ่นเมื่อวันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2508 ทรงโปรดเกล้าฯ ให้เพาะเลี้ยงขยายพันธุ์ในบ่อปลาบริเวณสวนจิตรดาพระราชวังดุสิตและทรงกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานพันธุ์ปลานิลจำนวน 10,000 ตัว ให้แก่กรมประมงเป็นปฐมฤกษ์ เมื่อวันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2509 เพื่อนำไปเพาะเลี้ยงขยายพันธุ์แจกจ่ายให้ประชาชนนำไปเพาะเลี้ยงต่อไปพร้อมทั้งพระราชทานชื่อปลาชนิดนี้ว่า "ปลานิล" ในปัจจุบันปลานิลกลายเป็นปลายอดนิยมเพาะเลี้ยงกันทั่วประเทศ ได้มีการนำเอาวิทยาการใหม่ๆ เข้ามาใช้พัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดของไทยอย่างต่อเนื่อง จนสามารถยกระดับผลผลิตการเพาะเลี้ยงให้สูงขึ้นเป็นลำดับมีการนำเอาวิชาการจัดการบ่อปลาเข้ามามีการแนะนำให้มีการเลี้ยงปลาแบบรวม การเลี้ยงแบบผสมผสาน การเลี้ยงปลาแบบพัฒนา มี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การนำเอาเทคนิคการผสมเทียมด้วยการฉีดสเปิร์มเข้ามาใช้ในการเพาะพันธุ์ปลาบางชนิด ที่ไม่สามารถวางไข่ได้ตามธรรมชาติในบ่อ

ปัจจุบันการเลี้ยงปลาน้ำจืดได้แพร่หลายไปทั่วประเทศ ในทศวรรษที่ผ่านมา การเลี้ยงปลาในบ่อนิยมเลี้ยงกันมากในจังหวัด ชอนแก่น นครราชสีมา อุดรธานี และ เชียงราย การเลี้ยงปลาในนามีมากในจังหวัดสมุทรปราการ และเชิงเทรา สมุทรสงคราม และราชบุรี ส่วนการเลี้ยงปลาในกระชังมีมากใน จังหวัดนครสวรรค์ พระนครศรีอยุธยา ลพบุรี และลพบุรี

จังหวัดที่มีการใช้ประโยชน์ที่ดินเพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดมากใน 10 อันดับแรก ได้แก่ สมุทรปราการ และเชิงเทรา กรุงเทพมหานคร สมุทรสาคร ชอนแก่น นครปฐม มหาสารคาม สุพรรณบุรี อุดรธานี และหนองคาย ปลาน้ำจืดที่นิยมเลี้ยงในปัจจุบันได้แก่ ปลาสลิด ปลานิล ปลาสวาย ปลาช่อน ปลาดุก ปลาตะเพียน ปลาดุก ปลาไน ปลาจิ้ง ปลาหมอไทย และปลาสีกุน

สภาวะการเลี้ยงปลาน้ำจืดในประเทศไทย

แต่ก่อนการประมงน้ำจืดของประเทศไทย มีลักษณะเป็นการประมงแบบยังชีพ ส่วนใหญ่จับสัตว์น้ำเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน โดยจับสัตว์น้ำจากแม่น้ำ ลำคลอง หนองบึง ห้วย เป็นต้น การทำการประมงน้ำจืดเพื่อมุ่งหวังค้าขายนั้นมีอยู่เฉพาะในแหล่งน้ำตามบริเวณที่ราบลุ่มสองฝั่งแม่น้ำที่สำคัญ ๆ เช่น แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำป่าสัก แม่น้ำสะแกกรัง แม่น้ำลพบุรี แม่น้ำแม่กลอง เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีผลผลิตสัตว์น้ำจำนวนหนึ่งจะซื้อขายกันเพื่อใช้บริโภคในท้องถิ่น ส่วนที่เหลือจะส่งไปจำหน่ายยังท้องถิ่นอื่น ปัจจุบันแหล่งทำการประมงน้ำจืดบริเวณที่ราบลุ่มสองฝั่งแม่น้ำลดความสำคัญไป เนื่องจากมีการพัฒนาประเทศด้วยการสร้างเขื่อน อ่างเก็บน้ำ ฝายกั้นน้ำ และการบริหารระบบชลประทาน ทำให้พื้นน้ำบริเวณที่ราบลุ่มลดจำนวนลง ซึ่งมีผลกระทบต่อ การวางไข่ และที่เลี้ยงตัวของ สัตว์น้ำวัยอ่อนในธรรมชาติ รวมทั้งปัญหาภาวะสิ่งแวดล้อมของสัตว์น้ำ เป็นพิษมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งมีสาเหตุมาจากแหล่งชุมชน แหล่งอุตสาหกรรมแหล่งเกษตรกรรม ทำให้ปริมาณสัตว์น้ำในธรรมชาติลดน้อยลง กรมประมงจึงได้พยายามหาวิธีการเพิ่มปริมาณสัตว์น้ำจัดด้วยโครงการต่างๆ เช่น นำพันธุ์ปลาชนิดต่างๆ ไปปล่อยในอ่างเก็บน้ำ เขื่อน และแหล่งน้ำต่างๆ โครงการพัฒนาแหล่งน้ำขนาดใหญ่ โครงการพัฒนาแหล่งน้ำขนาดเล็ก โครงการประมงโรงเรียน โครงการประมงหมู่บ้าน โครงการนำร่องพันธุ์ปลาแบบประชาอาสา โครงการต่างๆ ดังที่กล่าวมานี้มีวัตถุประสงค์จะแนะนำ ส่งเสริมให้เกษตรกรได้รู้จักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การอนุรักษ์ทรัพยากรสัตว์น้ำ และรู้จักใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ

ปัจจุบันแหล่งทำการประมงน้ำจืดที่สำคัญ ได้เปลี่ยนจากบริเวณแหล่งน้ำตามธรรมชาติ แม่น้ำ ลำคลองไปเป็นบริเวณอ่างเก็บน้ำ เขื่อน หนองบึงขนาดใหญ่ ซึ่งในปัจจุบันการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดกำลังขยายตัวเพิ่มมากขึ้นเป็นลำดับ

การตลาดปลาน้ำจืด

ปลาน้ำจืดของประเทศไทยแต่ละปีไม่มากพอที่จะส่งเป็นสินค้าออก ปลาน้ำจืดของไทยมีน้อยชนิดที่ตลาดต่างประเทศต้องการ แต่ก็มีปลาน้ำจืดบางชนิดที่สามารถส่งไปจำหน่ายตลาดต่างประเทศได้ เช่น ปลาน้ำจืด ปลาช่อนและปลาดุก ฉะนั้นผลผลิตปลาน้ำจืดส่วนใหญ่จึงใช้บริโภคภายในประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตพื้นที่อยู่ห่างไกลทะเล ความเคลื่อนไหวของตลาดช่วงต้นปีปริมาณปลาจะมีออกสู่ตลาดมาก และในช่วงกลางปีถึงปลายปี ปริมาณปลาจะออกสู่ตลาดน้อย เพราะช่วงเป็นช่วงเวลาวางไข่ของปลาน้ำจืด และทางราชการห้ามจับปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติด้วยเครื่องมือบางชนิด

1. ตลาดปลาน้ำจืดในประเทศ

ปลาน้ำจืดที่ขายอยู่ตามตลาดขายปลีกหรือตลาดสด มีอยู่ 2 ประเภท คือปลาที่ยังมีชีวิตอยู่หรือปลาเป็น และปลาที่ตายแล้ว ปลาเป็นที่นำมาขายในตลาดได้แก่ ปลาช่อน

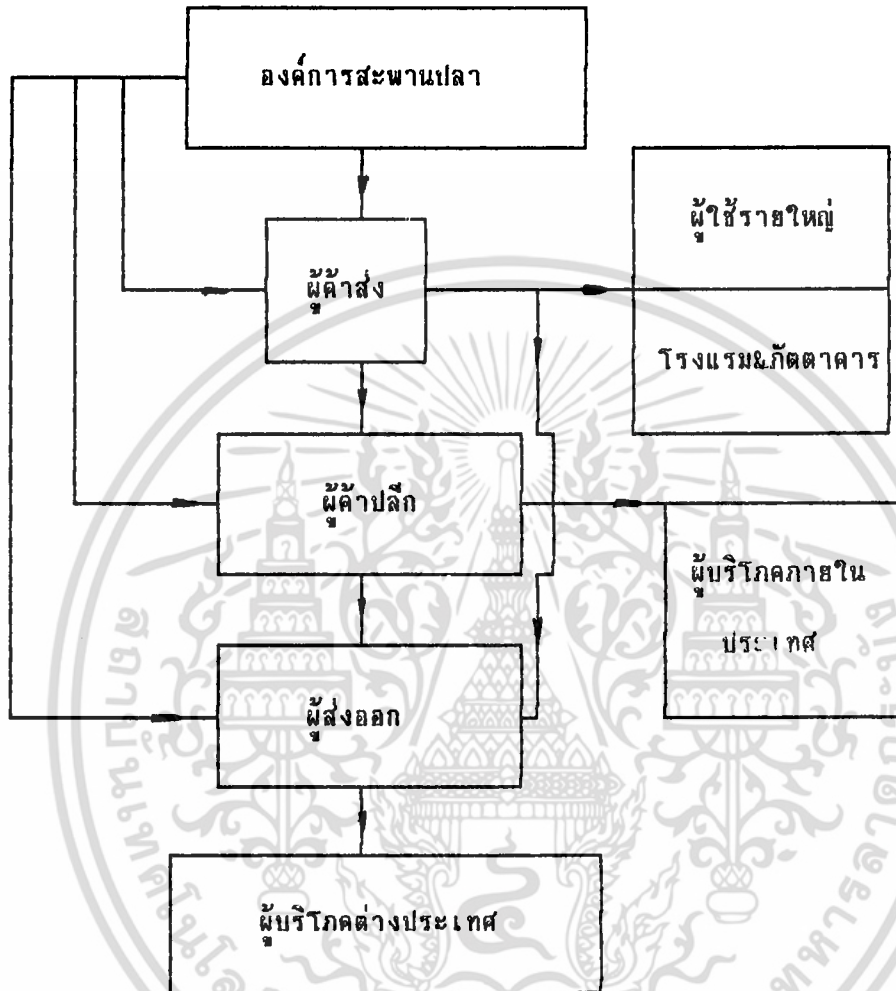
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาดุก ปลาหมอไทย และปลาไหล ปลาเหล่านี้มีความอดทนต่อสภาวะที่มีออกซิเจนน้อยหรือขาดออกซิเจนได้นาน จึงสามารถนำมาจำหน่ายในลักษณะปลาเป็นได้ และผู้ซื้อมักนิยมบริโภคปลาเป็น เพราะเมื่อนำมาปรุงอาหารจะได้รสชาติที่อร่อยกว่าปลาตาย ส่วนปลาตายที่นำมาจำหน่ายได้ในตลาดได้แก่ ปลาเนื้ออ่อน ปลาตะเพียนขาว ปลากราย และปลานิล เป็นต้น ตลาดปลาน้ำจืดส่วนใหญ่อยู่ในท้องถิ่นและจังหวัดใกล้เคียง จังหวัดที่อยู่รอบๆ กรุงเทพฯ เช่น สุพรรณบุรี อัญชยา อ่างทอง สิงห์บุรี ปทุมธานี นนทบุรี จะมีพ่อค้าแม่ค้าจำนวนหนึ่งนำปลาน้ำจืดจากจังหวัดเหล่านี้เข้ามาขายในตลาดสดของกรุงเทพฯ เช่น ตลาดเทเวศน์ ตลาดสะพานใหม่ ตลาดลาดพร้าว ฯลฯ อย่างไรก็ตามได้มีการส่งปลาน้ำจืดบางส่วนเข้ามาจำหน่ายผ่านสะพานปลากรุงเทพมหานคร และนอกจากนี้ยังมีพ่อค้าบางรายที่มารับซื้อปลาจากฟาร์มโดยตรง ซึ่งจะมีวิธีการขายปลาของพ่อค้าที่สามารถกระทำได้หลายวิธี เช่น ขายส่งปลาให้สะพานปลากรุงเทพมหานคร ขายให้คนกลางในท้องถิ่นหรือต่างท้องถิ่น ส่วนปลาที่จับได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติผู้จับอาจนำไปขายเองในตลาดหรืออาจนำมาขายให้พ่อค้าหรือแม่ค้าเพื่อนำไปจำหน่ายในตลาดท้องถิ่น หรืออาจมีพ่อค้าคนกลางรวบรวมจากชาวประมงขายให้พ่อค้าขายส่งเพื่อนำไปขายให้พ่อค้าขายปลีก

2. ตลาดปลาน้ำจืดต่างประเทศ

ปัจจุบันมูลค่าส่งออกปลาน้ำจืดไม่ถึง ร้อยละ 1 ของสินค้าประมงที่ส่งออกทั้งหมดแต่มีแนวโน้มที่จะส่งออกเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ปลาน้ำจืดที่สำคัญเพื่อการส่งออก ได้แก่ ปลาบู่ทราย มีตลาดที่สำคัญ คือ ฮองกง สิงคโปร์ และมาเลเซีย ขนาดของปลาบู่ที่ตลาดต่างประเทศต้องการมีตั้งแต่ 500 - 1,200 กรัมต่อตัว ลำเลียงส่งต่างประเทศโดยวิธีใส่ถุงพลาสติกอัดออกซิเจน ส่งออกในรูปปลามีชีวิต ปลาดุกและปลาช่อน มีตลาดสำคัญ คือ สหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส ฮองกงและสิงคโปร์ ส่งออกในรูปของปลาแช่แข็งโดยวิธีบรรจุในถุงพลาสติกเป็นตัวและเก็บไว้ในห้องเย็น ปลาไหลญี่ปุ่นส่งซื้อลูกปลามาจากญี่ปุ่นแล้วจึงนำมาเลี้ยงจนได้ขนาดตลาดแล้วส่งกลับไปขายที่ประเทศญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังมีการส่งปลาน้ำจืดออกในสภาพแปรรูป เช่น ปลาข้าว ปลาดกแห้ง ปลาเค็ม เป็นต้น

วิธีการตลาดปลาน้ำจืด



ภาพที่ 1 วิธีการตลาดปลาน้ำจืด

ที่มา : (กองเศรษฐกิจการตลาด, 2528)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

ผลการศึกษา

การนำเสนอผลการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืดในเขต กรุงเทพมหานคร จำเป็นจะต้องทราบข้อมูลพื้นฐานต่างๆไปของผู้บริโภคซึ่งประกอบไปด้วย เพศ อายุ จำนวนสมาชิกในครอบครัว สถานภาพสมรส การศึกษา และอาชีพ โดยเก็บข้อมูลทั้งหมด 120 ตัวอย่าง สรุปผลได้ดังนี้

ตอนที่ 1 สภาพต่างๆไปของผู้บริโภค

เพศ

จากตัวอย่างที่สำรวจจำนวน 120 ตัวอย่างแบ่งเป็นเพศหญิง 72 คน คิดเป็นร้อยละ 60 เป็นเพศชาย 48 คน คิดเป็นร้อยละ 40 (ตารางที่ 2)

อายุ

อายุของผู้บริโภคอยู่ในช่วง 21 ปีขึ้นไป โดยช่วงอายุ 21-30 ปี มีจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 36.67 รองลงมาคือช่วง 31-40 ปี มีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 ช่วงอายุ 51 ปีขึ้นไปมีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 ช่วงอายุต่ำกว่า 21 ปี และช่วงอายุ 41-50 ปี มีจำนวนเท่ากันมีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 11.67 (ตารางที่ 3)

จำนวนสมาชิกในครอบครัว

ผู้บริโภคจะมีสมาชิกในครอบครัว 4-6 คน มีจำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 51.67 รองลงมาคือ จำนวนสมาชิก 7-10 คน มีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 จำนวนสมาชิก 1-3 คน มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 และอันดับสุดท้ายคือ จำนวนสมาชิกมากกว่า 10 คน มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 (ตารางที่ 4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานภาพสมรส

ผู้บริโภครที่เป็นโสดและแต่งงานมีจำนวนเท่ากันมีจำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 48.33 และเป็นหม้ายมีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 (ตารางที่ 5)

การศึกษา

ผู้บริโภครที่ศึกษาระดับปริญญาตรีมีสูงสุดจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 38.33 รองลงมาคือ ประถมศึกษามีจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 20.83 มัธยมศึกษาจำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 19.17 อาชีวศึกษาหรือเทียบเท่า มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ต่ำกว่าประถมศึกษาจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 5.83 และสุดท้ายคือ ระดับสูงกว่าปริญญาตรีมีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.5 (ตารางที่ 6)

อาชีพ

จากการสำรวจผู้บริโภครจะมีอาชีพรับจ้างมีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 รองลงมาคือ พนักงานบริษัทมีจำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 19.17 ค้าขายมีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 18.33 เป็นนักศึกษามีจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 15.83 เป็นแม่บ้านมีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 10.83 รับราชการมีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 พนักงานรัฐวิสาหกิจเท่ากับผู้ที่ทำธุรกิจส่วนตัวมีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.5 ทำการเกษตรมีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.67 และสุดท้ายคือไม่มีอาชีพมีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.83 (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 2 เพศ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	48	40.00
หญิง	72	60.00
รวม	120	100.00

ตารางที่ 3 อายุ

ช่วงอายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 21 ปี	14	11.67
21 - 30 ปี	44	36.67
31 - 40 ปี	28	23.33
41 - 50 ปี	14	11.67
51 ปีขึ้นไป	20	16.67
รวม	120	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ **97691** เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4 จำนวนสมาชิกในครอบครัว

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
1 - 3 คน	20	16.67
4 - 6 คน	62	51.67
7 - 10 คน	28	23.33
มากกว่า 10 คน	10	8.33
รวม	120	100.00

ตารางที่ 5 สถานภาพสมรส

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
โสด	58	48.33
แต่งงาน	58	48.33
หม้าย	4	3.33
รวม	120	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6 ระดับการศึกษา

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่าประถมศึกษา	7	5.83
ประถมศึกษา	25	20.83
มัธยมศึกษา	23	19.17
อาชีวศึกษาหรือเทียบเท่า	16	13.33
ปริญญาตรี	46	38.33
สูงกว่าปริญญาตรี	3	2.50
รวม	120	100.00

ตารางที่ 7 อาชีพ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
รับจ้าง	28	23.33
พนักงานบริษัท	23	19.17
ค้าขาย	22	18.33
นักศึกษา	19	15.83
แม่บ้าน	13	10.83
รับราชการ	6	5.00
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	3	2.50
ธุรกิจส่วนตัว	3	2.50
ทำการเกษตร	2	1.67
ไม่มีอาชีพ	1	0.83
รวม	120	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด

พฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด

ผู้บริโภคชอบรับประทานปลาน้ำจืดมีจำนวน 88 คน คิดเป็นร้อยละ 73.33 และผู้ที่ไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดมีจำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 26.66 (ตารางที่ 8)

เหตุผลของการไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืด

ผู้บริโภคที่ไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดส่วนใหญ่ให้เหตุผลว่า ปลา มีก้างมาก จำนวน 13 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 29.55 เหม็นคาวจำนวน 12 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 27.27 ไม่ชอบรสชาติจำนวน 7 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 15.91 อื่นๆ เช่น เบื่อ ความเชื่อในลัทธิ สกปรก ไม่ตอบ จำนวน 5 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 11.36 เนื้อปลาไม่อร่อย จำนวน 4 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 9.09 และเหตุผลสุดท้ายคือเหม็นกลิ่นดินจำนวน 3 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 6.82 (ตารางที่ 9)

ช่วงเวลาในการรับประทานปลาน้ำจืด

ผู้บริโภครับประทานปลาน้ำจืดในช่วงเย็นเป็นส่วนใหญ่จำนวน 87 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 64.93 ประเมินไม่ได้เนื่องจากความไม่แน่นอนในเวลารับประทาน และไม่ตอบมีจำนวน 25 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 18.66 รับประทานช่วงกลางวัน จำนวน 12 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 8.96 และช่วงเช้าจำนวน 10 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 7.46 (ตารางที่ 10)

ชนิดของปลาน้ำจืดที่ผู้บริโภครับประทาน

ชนิดของปลาน้ำจืดที่ผู้บริโภคบริโภคสูงสุดคือ ปลาช่อนมีจำนวน 74 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 27.92 รองลงมาคือปลาดุกมีจำนวน 53 คำตอบ คิดเป็น ร้อยละ 20.00 ปลาสลิด มีจำนวน 51 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 19.25 ปลานิล จำนวน 24 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 9.06 ปลาดูเหียนมีจำนวน 19 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 7.17 ปลาจิ้ง (ปลาซั้งฮื้อ ปลาเงาฮื้อ ปลาล้มฮื้อ) จำนวน 17 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 6.42 ที่ประเมิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม่ได้ เช่น ไม่ชอบ ไม่ตอบ และไม่รับประทาน มีจำนวน 11 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 4.15 ปลาสาวยจำนวน 9 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 3.40 อื่นๆ เช่น ปลาชีว ปลาสร้อย ปลาแซลง ปลาเนื้ออ่อน และปลาตัวเล็กๆ มีจำนวน 5 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 1.9 อันดับสุดท้ายคือ ปลาหม้อมีจำนวน 2 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 0.75 (ตารางที่ 11)

ลักษณะปลาน้ำจืดที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงแบบต่างๆ

ปลาช่อน

ผู้บริโภคจะรับประทานปลาช่อนที่ปรุงด้วยวิธีการหนึ่งเป็นส่วนใหญ่มีจำนวน 35 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 19.66 รองลงมาคือ การแกงมีจำนวน 34 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 19.10 การผัดและการทอดเท่ากัน จำนวน 25 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 14.04 การต้มจำนวน 22 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 12.35 การย่าง มีจำนวน 13 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 7.30 การตาก จำนวน 12 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 6.74 การเผา มีจำนวน 7 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 3.93 และสุดท้ายคือการยำจำนวน 5 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 2.80 (ตารางที่ 12)

ปลาดุก

ผู้บริโภคจะรับประทานปลาดุกที่ปรุงด้วยวิธีการย่างเป็นส่วนใหญ่จำนวน 36 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 21.68 รองลงมา คือการผัดมีจำนวน 34 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 20.48 การต้มมีจำนวน 26 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 15.66 การทอดมีจำนวน 25 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 15.06 การแกงจำนวน 22 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 13.25 การเผาจำนวน 11 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 6.62 การต้มและการนึ่งใกล้เคียงกันมีจำนวน 6 และ 5 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 3.61 และร้อยละ 3.01 ตามลำดับและสุดท้ายคือการตากมีจำนวน 1 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 0.60 (ตารางที่ 13)

ปลาสาวย

ผู้บริโภคจะรับประทานปลาสาวยที่ปรุงด้วยวิธีการหนึ่งเป็นส่วนใหญ่มีจำนวน 26

คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 37.68 การทอดจำนวน 20 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 28.98 การนึ่งมีจำนวน 15 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 21.73 การผัดจำนวน 5 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 7.24 ส่วนการต้ม การยำ การตาก เท่ากัน มีจำนวน 1 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 1.45 (ตารางที่ 14)

ปลานิล

ผู้บริโภคจะรับประทานปลานิลที่ปรุงด้วยวิธีการทอดเป็นส่วนใหญ่ มีจำนวน 49 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 63.63 ด้วยวิธีการนึ่งและย่างเท่ากัน จำนวน 6 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 7.79 การผัดมีจำนวน 5 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 6.49 การต้มกับการเผาเท่ากัน มีจำนวน 3 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 3.89 การยำและการนึ่งจำนวน 2 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 2.59 และสุดท้ายคือการตาก มีจำนวน 1 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 1.29 (ตารางที่ 15)

ปลาปลาตะเพียน

ผู้บริโภคจะรับประทานปลาตะเพียนด้วยวิธีการทอดสูงสุดจำนวน 22 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 36.06 รองลงมาคือการต้มจำนวน 18 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 29.50 การนึ่งจำนวน 9 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 14.75 การย่างกับแกงเท่ากันจำนวน 3 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 4.91 การผัดและการตากเท่ากันมีจำนวน 2 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 3.27 และสุดท้ายคือการเผาและการยำเท่ากันมีจำนวน 1 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 1.63 (ตารางที่ 16)

ปลาสด

ผู้บริโภคส่วนมากรับประทานปลาสดด้วยวิธีการทอดมีจำนวน 58 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 66.66 รองลงมาคือการตาก มีจำนวน 19 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 21.83 การย่างจำนวน 4 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 4.59 การแกงจำนวน 2 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 2.29 และสุดท้ายคือการต้ม การผัด การเผา การยำ เท่ากันมีจำนวน 1 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 1.14 (ตารางที่ 17)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาจีน(ปลาชิ่งฮื้อ ปลาเฉยฮื้อ ปลาล้มฮื้อ)

ผู้บริโภคร่วมมากรับประทานปลาจีนด้วยวิธีการหนึ่งเป็นส่วนมากมีจำนวน 23 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 57.50 รองลงมาคือการต้ม มีจำนวน 7 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 17.50 การทอดมีจำนวน 4 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 10.00 การผัดและการย่างเท่ากัน มีจำนวน 2 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 5.00 สุดท้ายคือ การแผลงและการยำเท่ากันมีจำนวน 1 คำตอบ ร้อยละ 2.50 (ตารางที่ 18)

ปลาอื่นๆ

ผู้บริโภคร่วมจะรับประทานปลาอื่นๆ เช่น ปลาหม้อ ปลาแซง ปลาเนื้ออ่อน ปลาชิว และปลาตัวเล็ก รับประทานด้วยวิธีการทอดและการแกงเท่ากันจำนวน 2 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 40 และการยำจำนวน 1 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 20 (ตารางที่ 19)

สถานที่รับประทานปลาน้ำจืด

ผู้บริโภคร่วมมากจะรับประทานปลาน้ำจืดที่บ้านโดยมีการปรุงภายในครอบครัว มีจำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมาคือ การรับประทานที่ร้านอาหาร จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 21.66 รับประทานที่บ้านโดยการซื้อสำเร็จรูปจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 14.16 และสุดท้ายคือประเมินไม่ได้เช่น ไม่รับประทาน หรือมีความเชื่อในลัทธิต่างๆ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.16 (ตารางที่ 20)

ความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืด

ผู้บริโภคร่วมมากรับประทานปลาน้ำจืดอยู่ในช่วงน้อยกว่า 2 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาคือ ช่วง 3-5 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 25.83 ประเมินไม่ได้เช่น ไม่แน่นอนนอน ไม่รับประทาน มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 10.84 สุดท้ายคือ รับประทานทุกวันจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 (ตารางที่ 21)

จำนวนชนิดปลาน้ำจืดที่ผู้บริโภครับประทาน

ในแต่ละครั้งผู้บริโภครับประทานปลาน้ำจืดจำนวน 1 ชนิดเป็นส่วนใหญ่มี่จำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 72.50 จำนวน 2 ชนิด มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 18.33 จำนวน 3 ชนิด มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 และประเมิณไม่ได้ เช่น ไม่รับประทาน มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.17 รับประทานมากกว่า 3 ชนิด จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.17 (ตารางที่ 22)

ความพึงพิถันในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืด

ผู้บริโภครส่วนมากจะมีความพึงพิถันพอสมควรในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดจำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 44.17 มีความพึงพิถันมากในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 24.17 มีความพึงพิถันน้อยมีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 17.50 ไม่มีความพึงพิถันมีจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 และประเมิณไม่ได้เนื่องจาก ไม่ตอบ และไม่รับประทาน มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.67 (ตารางที่ 23)

เครื่องปรุงที่ใช้รับประทานกับปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

เครื่องปรุงที่ใช้ปรุงกับปลาน้ำจืดของผู้บริโภคเป็นอันดับแรก คือ น้ำปลา มีจำนวน 69 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 47.91 รองลงมาคือซอสปรุงรสจำนวน 30 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 20.83 น้ำปลา+พริกขี้หนุ+มะนาว จำนวน 17 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 11.80 ซอสพริกจำนวน 12 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 8.33 ประเมิณไม่ได้จำนวน 7 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 4.85 เครื่องแกงมีจำนวน 5 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 3.47 เกลือ น้ำพริกกะปิ กระเทียมเจี้ยว และน้ำปลา+พริก+มะนาว+กระเทียมเท่ากันมีจำนวน 1 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 0.69 (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 8 พฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ชอบรับประทานปลาน้ำจืด	88	73.33
ไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืด	32	26.66
รวม	120	100.00

ตารางที่ 9 เหตุผลของความไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืด

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
มีก้างมาก	13	29.55
เหม็นคาว	12	27.27
ไม่ชอบรสชาติ	7	15.91
อื่นๆ (เบื่อ, เชื่อในลัทธิ, สกปรก, ไม่ตอบ)	5	11.36
เนื้อปลาไม่อร่อย	4	9.09
เหม็นกลิ่นดิน	3	6.82
รวม ^{1/}	44	100.00

หมายเหตุ ^{1/} เหตุผลในความไม่ชอบตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 10 ช่วงเวลาในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
เช้า	10	7.46
กลางวัน	12	8.96
เย็น	87	64.93
ประเมิไม่ได้	25	18.60
รวม ^{1/}	134	100.00

หมายเหตุ ^{1/} ช่วงเวลาในการรับประทานปลาน้ำจืดตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 11 ชนิดปลาน้ำจืดที่กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทาน

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ปลาช่อน	74	27.92
ปลาดุก	53	20.00
ปลาชลิด	51	19.25
ปลานิล	24	9.06
ปลาตะเพียน	19	7.17
ปลาจีน(ชั่งชื้อ, เจาชื้อ, ลัมชื้อ)	17	6.42
ประเมิไม่ได้	11	4.15
ปลาสาวย	9	3.40
อื่นๆ(ชิว, สร้อย, แขนง, เนื้ออ่อน)	5	1.9
ปลาหมอ	2	0.75
รวม ^{1/}	265	100.00

หมายเหตุ ^{1/} ชนิดปลาน้ำจืดที่รับประทานตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 12 ลักษณะปลาช่อนที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
นึ่ง	35	19.66
แกง	34	19.10
ผัด	25	14.04
ทอด	25	14.04
ต้ม	22	12.35
ย่าง	13	7.30
ตาก	12	6.74
เผา	7	3.93
ยำ	5	2.80
ดิบ	0	0.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม ^{1/}	178	100.00

หมายเหตุ ^{1/} ลักษณะของการปรุงอาหารเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และสามารถเว้นไม่ตอบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 13 ลักษณะปลาตกที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ย่าง	36	21.68
ผัด	34	20.48
ยำ	26	15.66
ทอด	25	15.06
แกง	22	13.25
เผา	11	6.62
ต้ม	6	3.61
นึ่ง	5	3.01
ตาก	1	0.60
ดิบ	0	0.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม^{1/}	166	100.00

หมายเหตุ ^{1/} ลักษณะของการปรุงอาหารเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และสามารถเว้นไม่ตอบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 14 ลักษณะปลาสาวยที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
นึ่ง	26	37.68
ทอด	20	28.98
แกง	15	21.73
ผัด	5	7.24
ต้ม	1	1.45
ยำ	1	1.45
ตาก	1	1.45
ดิบ	0	0.00
เผา	0	0.00
ย่าง	0	0.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม^{1/}	69	100.00

หมายเหตุ ^{1/} / ลักษณะของการปรุงอาหารเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และสามารถเว้นไม่ตอบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 15 ลักษณะปลาที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ทอด	49	63.63
นึ่ง	6	7.79
ย่าง	6	7.79
ผัด	5	6.49
ต้ม	3	3.89
เผา	3	3.89
ยำ	2	2.59
แกง	2	2.59
ตาก	1	1.29
ดิบ	0	0.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม^{1/}	77	100.00

หมายเหตุ ^{1/} ลักษณะของการปรุงอาหารเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และ
สามารถเว้นไม่ตอบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 16 ลักษณะปลาตะเพียนที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ทอด	22	36.06
ต้ม	18	29.50
นึ่ง	9	14.75
ย่าง	3	4.91
แกง	3	4.91
ผัด	2	3.27
ตาก	2	3.27
เผา	1	1.63
ชำ	1	1.63
ดิบ	0	0.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม ^{1/}	61	100.00

หมายเหตุ ^{1/} ลักษณะของการปรุงอาหารเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และสามารถเว้นไม่ตอบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 17 ลักษณะปลาสดที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ทอด	58	66.66
ตาก	19	21.83
ย่าง	4	4.59
แกง	2	2.29
ต้ม	1	1.14
ผัด	1	1.14
เผา	1	1.14
ยำ	1	1.14
ดิบ	0	0.00
นึ่ง	0	0.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม ^{1/}	87	100.00

หมายเหตุ ^{1/} ลักษณะของการปรุงอาหารเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และสามารถเว้นไม่ตอบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 18 ลักษณะปลาจิ้นที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
นึ่ง	23	57.50
ต้ม	7	17.50
ทอด	4	10.00
ผัด	2	5.00
ย่าง	2	5.00
เผา	1	2.50
ห้ำ	1	2.50
ดิบ	0	0.00
แกง	0	0.00
ตาก	0	0.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม ^{1/}	40	100.00

หมายเหตุ ^{1/} ลักษณะของการปรุงอาหารเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และสามารถเว้นไม่ตอบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 19 ลักษณะปลาอื่นๆที่ผู้บริโภครับประทานด้วยวิธีการปรุงต่างๆ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ทอด	2	40.00
แกง	2	40.00
ยำ	1	20.00
ดิบ	0	0.00
นึ่ง	0	0.00
ต้ม	0	0.00
ผัด	0	0.00
เผา	0	0.00
ย่าง	0	0.00
ตาก	0	0.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม ^{1/}	5	100.00

หมายเหตุ ^{1/} ลักษณะของการปรุงอาหารเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ และสามารถเว้นไม่ตอบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 20 สถานที่ที่รับประทานปลาน้ำจืด

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ปรุงรับประทานเองที่บ้าน	72	60.00
ร้านอาหาร	26	21.66
ซื้อสำเร็จรูปไปรับประทานที่บ้าน	17	14.16
ประเมินไม่ได้	5	4.16
รวม	120	100.00

ตารางที่ 21 ความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืด

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 2 ครั้ง ต่อสัปดาห์	72	60.00
3 - 5 ครั้ง ต่อสัปดาห์	31	25.83
ทุกวัน	4	3.33
ประเมินไม่ได้	13	10.84
รวม	120	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 22 จำนวนชนิดปลาน้ำจืดที่รับประทานในแต่ละครั้ง

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
1 ชนิด	87	72.50
2 ชนิด	22	18.33
3 ชนิด	4	3.33
มากกว่า 3 ชนิด	2	1.17
ประเมินไม่ได้	5	4.17
รวม	120	100.00

ตารางที่ 23 ความพึงพอใจในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืด

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
มาก	29	24.17
พอสมควร	53	44.17
น้อย	21	17.50
ไม่มี	15	12.50
ประเมินไม่ได้	2	1.67
รวม	120	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 24 เครื่องปรุที่ใช้รับประทานกับปลาน้ำจืด

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำปลา	69	47.91
ซอสปรุงรส	30	20.83
น้ำปลา+พริกขี้หนู+มะนาว	17	11.80
ซอสพริก	12	8.33
ประเมนไม้ดี	7	4.85
เครื่องแกง	5	3.47
เกลือ	1	0.69
น้ำพริก+กะปิ	1	0.69
กระเทียมเจียว	1	0.69
น้ำปลา+พริก+มะนาว+กระเทียม	1	0.69
รวม^{1/}	144	100.00

หมายเหตุ ^{2/} เครื่องปรุที่ใช้รับประทานกับปลาน้ำจืดตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด

ผู้ที่กำหนดรายการอาหารในครอบครัวของผู้บริโภค

ผู้บริโภคที่เป็นแม่บ้านเป็นผู้กำหนดรายการอาหารในครอบครัว เป็นอันดับหนึ่ง จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 รองลงมาคือ พ่อ-แม่ มีจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 29.16 เป็นพ่อบ้านจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ประเมินไม่ได้ จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 9.16 เป็นบุตรจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 เป็นพี่-น้องจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 เป็นคนงานกับญาติเท่ากันมีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50 สุดท้าย คือนายจ้างเป็นผู้กำหนดรายการอาหารมีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.66 (ตารางที่ 25)

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

ราคาปลาน้ำจืดมีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอยู่ในเกณฑ์ปานกลางจำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 44.16 ไม่มีผลต่อการตัดสินใจจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 29.16 มีผลมากต่อการตัดสินใจจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 15.83 และมีผลน้อยต่อการตัดสินใจจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 10.33

ชนิดปลาน้ำจืดมีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคมากจำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 42.50 มีผลปานกลางจำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 ไม่มีผลจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 14.16 มีผลน้อยจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33

รายได้มีผลต่อการตัดสินใจของกลุ่มตัวอย่างปานกลางจำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 44.16 ไม่มีผลต่อการตัดสินใจจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 มีผลน้อยมีจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 มีผลมากจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50

อาหารที่จะปรุงมีผลปานกลางต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืดมีจำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 45.83 มีผลมากจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 ไม่มีผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 มีผลน้อยจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 11.66

ความสดของปลาน้ำจืดมีผลมากต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืดมีจำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 75.83 มีผลปานกลางจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 15.83 ไม่มีผลจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 มีผลน้อยจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33

สถานที่วางจำหน่ายมีผลปานกลางต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืดของผู้บริโภคจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 36.66 มีผลมากจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 24.16 ไม่มีผลจำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 21.66 มีผลน้อยจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 17.50

รสชาติของปลาน้ำจืดมีผลมากต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืดจำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 43.33 มีผลปานกลางจำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ไม่มีผลต่อการตัดสินใจจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 มีผลน้อยต่อการตัดสินใจจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 6.66

สมาชิกในครอบครัวมีผลมากต่อการตัดสินใจบริโภคมีจำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 มีผลปานกลางต่อการตัดสินใจจำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 28.33 ไม่มีผลต่อการตัดสินใจจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 มีผลน้อยต่อการตัดสินใจจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 18.33 (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 25 ผู้กำหนดรายการอาหารในครอบครัวของผู้บริโภค

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
แม่บ้าน	40	33.33
พ่อ - แม่	35	29.16
พ่อบ้าน	12	10.00
ประเมินไม่ได้	11	9.16
บุตร	10	8.33
พี่ - น้อง	4	3.33
คนงาน	3	2.50
ญาติ	3	2.50
นายจ้าง	2	1.66
รวม	120	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 26 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืด

รายการ	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีผล	รวม
ราคาปลาน้ำจืด	19	53	13	35	120
	(15.83)	(44.16)	(10.33)	(29.16)	(100.00)
ชนิดปลาน้ำจืด	51	42	10	17	120
	(42.50)	(35.00)	(8.33)	(14.16)	(100.00)
รายได้ของท่าน	9	53	18	40	120
	(7.50)	(44.16)	(15.00)	(33.33)	(100.00)
อาหารที่จะปรุง	33	55	14	18	120
	(27.50)	(45.83)	(11.66)	(15.00)	(100.00)
ความสดของปลาน้ำจืด	91	19	4	6	120
	(75.83)	(15.83)	(3.33)	(5.00)	(100.00)
สถานที่วางจำหน่าย	29	44	21	26	120
	(24.16)	(36.66)	(17.50)	(21.66)	(100.00)
รสชาติของปลาน้ำจืด	52	48	8	12	120
	(43.33)	(40.00)	(6.66)	(10.00)	(100.00)
สมาชิกในครอบครัว	36	34	22	28	120
	(30.00)	(28.33)	(18.33)	(23.33)	(100.00)

หมายเหตุ : ในวงเล็บหมายถึงเปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 4 ปัญหาและความคิดเห็นจากผู้บริโภค

ความคิดเห็นของผู้บริโภคในปัจจุบัน

ผู้บริโภคที่เห็นด้วยว่าคนส่วนมากชอบบริโภคปลาน้ำจืดจำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 45.83 ชนิดของปลาน้ำจืดมีมากตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมีจำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 51.67 สามารถหาซื้อปลาน้ำจืดที่ต้องการได้ในทันทีมีจำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 64.17 ราคาของปลาน้ำจืดที่ขายในท้องตลาดยุติธรรมดีจำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 30.83 ความสะอาดของปลาน้ำจืดอยู่ในเกณฑ์ดีจำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 44.17 ความสดของปลาน้ำจืดอยู่ในเกณฑ์ดีจำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 55.83 สถานที่จัดจำหน่ายควรปรับปรุงให้ดีขึ้นจำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 74.17

ผู้บริโภคที่ไม่เห็นด้วยว่าคนส่วนมากชอบบริโภคปลาน้ำจืดจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 ชนิดของปลาน้ำจืดมีมากตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมีจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 31.67 สามารถหาซื้อปลาน้ำจืดที่ต้องการได้ในทันทีมีจำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 28.33 ราคาของปลาน้ำจืดที่ขายในท้องตลาดยุติธรรมดีจำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 41.67 ความสะอาดของปลาน้ำจืดอยู่ในเกณฑ์ดีมีจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 38.33 ความสดของปลาน้ำจืดอยู่ในเกณฑ์ดีจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 สถานที่จัดจำหน่ายควรปรับปรุงให้ดีขึ้นจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 11.67

ผู้บริโภคที่ไม่ทราบว่าคนส่วนมากชอบบริโภคปลาน้ำจืดจำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 39.17 ชนิดของปลาน้ำจืดมีมากตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 สามารถหาซื้อปลาน้ำจืดที่ต้องการได้ในทันทีมีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 ราคาของปลาน้ำจืดที่ขายในท้องตลาดยุติธรรมดีจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 ความสะอาดของปลาน้ำจืดอยู่ในเกณฑ์ดีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 17.50 ความสดของปลาน้ำจืดอยู่ในเกณฑ์ดีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 10.83 สถานที่จัดจำหน่ายควรปรับปรุงให้ดีขึ้นมีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 14.17

(ตารางที่ 27)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

ปัญหาที่ผู้บริโภคพบมากคือ ปลาน้ำจืดมีราคาสูงจำนวน 44 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 19.46 รองลงมาคือ ปลาน้ำจืดส่วนใหญ่ไม่สดจำนวน 43 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 19.02 ปลาส่วนใหญ่ไม่สะอาดจำนวน 37 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 16.37 การรวมวิถีการปรุงล่าบากจำนวน 26 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 11.50 ปลาที่ต้องการหาซื้อยากหรือไม่ มีจำหน่ายเท่ากับผู้จำหน่ายให้บริการไม่ดีจำนวน 25 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 11.06 ไม่มีปัญหาจำนวน 13 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 5.75 ปลาที่มีก้างมากและเหม็นคาวจำนวน 5 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 2.21 ประเมินไม่ได้มีจำนวน 4 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 1.76 สถานที่ซื้อไม่สะดวก มีการใส่สารเจือปน มีโรคปลา ไม่มีเวลาไปซื้อเท่ากันมีจำนวน 1 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 0.44 (ตารางที่ 28)

วิธีการแก้ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคปลาน้ำจืดที่เกิดขึ้นของผู้บริโภค

ผู้บริโภคแก้ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคปลาน้ำจืด ด้วยการเปลี่ยนไปบริโภคปลาชนิดอื่นแทนจำนวน 48 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 26.96 เปลี่ยนไปบริโภคเนื้อสัตว์อื่นแทนจำนวน 47 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 26.40 เปลี่ยนไปซื้อร้านอื่นแทนจำนวน 24 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 13.48 เปลี่ยนไปบริโภคอาหารที่ปรุงสำเร็จรูปแทนจำนวน 23 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 12.92 เลือกหาปลาที่มีราคาต่ำกว่ามาบริโภคจำนวน 18 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 10.11 ผู้บริโภคที่ไม่มีปัญหาจำนวน 13 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 7.30 ประเมินไม่ได้เนื่องจากความเชื่อในลัทธิ ไม่ตอบมีจำนวน 4 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 2.24 เปลี่ยนวิธีการปรุงมีจำนวน 1 คำตอบ คิดเป็นร้อยละ 0.56 (ตารางที่ 29)

ข้อเสนอแนะของผู้บริโภค

ผู้บริโภคมีความคิดว่าปลาน้ำจืดเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางร่างกาย ช่วยบำรุงเลือด ไม่มีไขมัน ราคาถูก มีแคลเซียม การบริโภคปลาชนิดใดขึ้นอยู่กับความชอบหรือไม่ชอบปลาแต่ละชนิดนั้นควรมีราคาถูก และราคาไม่ควรเปลี่ยนแปลงมากผู้ขายควรหาซื้อปลาจากต่างจังหวัด โดยทำการขนส่งให้รวดเร็วเพื่อให้ปลาที่มีความสดอยู่เสมอควรจะมีการเพาะพันธุ์ปลาที่มีราคาสูงให้มากขึ้น สถานที่จัดจำหน่ายควรปรับปรุงให้ทันสมัย ชั้นตอนของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการปรุงปลาน้ำจืดเป็นอาหารยังอยู่ยากอยู่ ผู้บริโภคบางคนเสนอว่าไม่ควรมีการฆ่าปลา ต่อหน้าผู้ซื้อ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคไม่อยากบริโภคเนื่องจากปลาแต่ละประเภทมีเทคนิควิธีการปรุงที่ต่างกันโดยต้องเลือกซื้อปลาที่ไม่เหม็นคาวทำความสะอาดแล้วนำมาปรุงให้สุกก่อน เพื่อให้ปลอดภัยในกรณีที่มีเชื้อพยาธิที่ติดมากับปลา ควรจะมีการพัฒนาเกี่ยวกับชนิดอาหารที่ทำจากปลาน้ำจืดให้มากขึ้น จะได้มีให้รับประทานไม่เบื่อหรือซ้ำซาก และควรมีการเผยแพร่วิธีการทำให้มากขึ้น อาหารที่ปรุงขายต้องคำนึงถึงความสดของปลาให้มากขึ้น วิธีการเลือกซื้อควรเลือกปลาที่ไม่มีแผลหรือมีลักษณะผิดปกติ เช่น มีจุดตามลำตัว

จากการศึกษาพบว่าผู้บริโภคบางคนได้พบว่ามีสารเจือปนในปลาเพื่อให้สดจึงเสนอว่าควรมีการตรวจสอบสารเจือปนในปลาเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค และไม่ควรมีเลี้ยงปลาได้คอกเลี้ยงสัตว์ เนื่องจากให้ความรู้สึกที่ไม่ดีกับผู้บริโภคเนื่องจากคิดว่ามูลสัตว์ที่ถ้าออกมาเป็นของสกปรก และสุดท้ายคือควรจะมีการเลี้ยงปลาน้ำจืดเพิ่มขึ้นทั้งปริมาณและชนิดของปลาจะทำให้มีผู้สนใจมาบริโภคมากขึ้น

ตารางที่ 27 ความคิดเห็นของผู้บริโภคในปัจจุบันของผู้บริโภค

รายการ	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่ทราบ	รวม
คนส่วนใหญ่ชอบบริโภค	55	18	47	120
ปลาน้ำจืด	(45.83)	(15.00)	(39.17)	(100.00)
ชนิดของปลาน้ำจืดมีมากตรง	62	38	20	120
ตามความต้องการของท่าน	(51.67)	(31.67)	(16.67)	(100.00)
ท่านสามารถหาซื้อปลาน้ำจืด	77	34	9	120
ที่ท่านต้องการได้ในทันที	(64.17)	(28.33)	(7.50)	(100.00)
ราคาของปลาน้ำจืดที่ขายใน	37	50	33	120
ท้องตลาดยุติธรรมดี	(30.83)	(41.67)	(27.50)	(100.00)
ความสะอาดของปลาน้ำจืด	53	46	21	120
อยู่ในเกณฑ์ดี	(44.17)	(38.33)	(17.50)	(100.00)
ความสดของปลาน้ำจืด	67	40	13	120
อยู่ในเกณฑ์ดี	(55.83)	(33.33)	(10.83)	(100.00)
สถานที่จัดจำหน่ายควรปรับ	89	14	17	120
ปรุงให้ดีขึ้น	(74.17)	(11.67)	(14.17)	(100.00)

หมายเหตุ : ในวงเล็บหมายถึงเปอร์เซ็นต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 28 ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคปลาน้ำจืด

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ปลาน้ำจืดราคาสูง	44	19.46
ปลาน้ำจืดส่วนใหญ่ไม่สด	43	19.02
ปลาส่วนใหญ่ไม่สะอาด	37	16.37
กรรมวิธีการปรุงลำบาก	26	11.50
ปลาที่ต้องการหาซื้อยากหรือไม่มีจำหน่าย	25	11.06
ผู้จำหน่ายให้บริการไม่ดี	25	11.06
ไม่มีปัญหา	13	5.75
ปลาที่มีกลิ่นมากและเหม็นคาว	5	2.21
ประเมินไม่ได้	4	1.76
สถานที่ซื้อไม่สะอาด	1	0.44
มีการใส่สารเจือปน	1	0.44
มีโรคปลา	1	0.44
ไม่มีเวลาไปซื้อ	1	0.44
รวม	226	100.00

หมายเหตุ : ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 29 วิธีการแก้ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคปลาน้ำจืดที่เกิดขึ้น

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
เปลี่ยนไปบริโภคปลาชนิดอื่นแทน	48	26.96
เปลี่ยนไปบริโภคเนื้อสัตว์อื่นแทน	47	26.40
เปลี่ยนไปซื้อร้านอื่นแทน	24	13.48
เปลี่ยนไปบริโภคอาหารที่ปรุงสำเร็จรูป	23	12.92
เลือกหาปลาที่มีราคาต่ำกว่ามาบริโภค	18	10.11
ไม่มีปัญหา	13	7.30
ประเมินไม่ได้	4	2.24
เปลี่ยนวิธีการปรุง	1	0.56
รวม	178	100.00

หมายเหตุ : วิธีแก้ปัญหาเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลการทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐาน 1 ความแตกต่างทางเพศของผู้บริโภคไม่มีความสัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

วิธีการทดสอบ

H_0 : เพศไม่มีความสัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

H_A : เพศมีความสัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

ระดับนัยสำคัญ (CRITICAL REGION) = 0.05

ตารางที่ 30 ความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามเพศของผู้บริโภค

รายการ	เพศของผู้บริโภค		
	ชาย	หญิง	รวม
ชอบ	37 (35.20)	51 (52.80)	88
ไม่ชอบ	11 (12.80)	21 (19.20)	32
รวม	48	72	120

หมายเหตุ : ค่าที่อยู่ในวงเล็บหมายถึง ค่าความถี่ที่ได้ตามทฤษฎีหรือค่าคาดหวัง (EXPECTED VALUE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 31 ค่าทางสถิติเพื่อทดสอบสมมติฐาน ข้อ 1

$$O_{i,j} \quad E_{i,j} \quad X^2 = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^k \frac{(O_{i,j} - E_{i,j})^2}{E_{i,j}}$$

37	35.20	0.0900
51	52.80	0.0600
11	12.80	0.2500
21	19.20	0.1600

$$X^2 = 0.5600$$

ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตาราง $X^2_{0.05(1)} = 3.8410$

ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณน้อยกว่าค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตารางเพราะฉะนั้นจึงยอมรับสมมติฐาน H_0 ปฏิเสธสมมติฐาน H_A นั่นคือ ความแตกต่างทางเพศไม่มี ความสัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

สมมติฐาน 2 ความแตกต่างทางเพศของผู้บริโภคไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

วิธีการทดสอบ

H_0 : เพศไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

H_A : เพศมีความสัมพันธ์กับความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค
 ที่ระดับนัยสำคัญ (CRITICAL REGION) = 0.05

ตารางที่ 32 ความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามเพศของผู้บริโภค

รายการ	<u>ความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืด</u>				
	น้อยกว่า 2 ต่อสัปดาห์	3-5 ครั้ง ต่อสัปดาห์	ทุกวัน	ประเมินไม่ได้	รวม
ชาย	29 (28.80)	11 (12.40)	2 (1.60)	6 (2.40)	48
หญิง	43 (43.20)	20 (18.60)	2 (1.20)	7 (4.20)	72
รวม	72	31	4	13	120

หมายเหตุ : ค่าที่อยู่ในวงเล็บหมายถึง ค่าความถี่ที่ได้ตามทฤษฎีหรือค่าคาดหวัง (EXPECTED VALUE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 33 ค่าทางสถิติเพื่อทดสอบสมมติฐาน ข้อ 2

$O_{i,j}$	$E_{i,j}$	$X^2 = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^k \frac{(O_{i,j} - E_{i,j})^2}{E_{i,j}}$
29	28.80	0.0130
11	12.40	0.1580
2	1.60	0.1000
6	2.40	5.4000
43	43.20	0.0009
20	18.60	0.1053
2	1.20	0.5300
7	4.20	1.8660
		$X^2 = 8.1615$

ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตาราง $X^2_{0.05(3)} = 7.8150$

ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณมากกว่าค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตารางเพราะฉะนั้น

จึงปฏิเสธสมมติฐาน H_0 ยอมรับสมมติฐาน H_A นั่นคือ ความแตกต่างทางเพศมี

ความสัมพันธ์กับความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

สมมติฐาน 3 ความแตกต่างทางเพศของผู้บริโภคไม่มีความสัมพันธ์กับความ
 พึงพิถันในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

วิธีการทดสอบ

H_0 : เพศไม่มีความสัมพันธ์กับความพึงพิถันในการเลือกรับประทาน
 ปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

H_A : เพศมีความสัมพันธ์กับความพึงพิถันในการเลือกรับประทาน
 ปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

ระดับนัยสำคัญ (CRITICAL REGION) = 0.05

ตารางที่ 34 ความพึงพิถันในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามเพศของผู้บริโภค

รายการ	ความพึงพิถันในการรับประทานปลาน้ำจืด					รวม
	มาก	พอสมควร	น้อย	ไม่มี	ไม่ตอบ	
ชาย	9 (11.60)	22 (21.20)	10 (8.40)	7 (6.00)	0 (0.80)	48
หญิง	20 (17.40)	31 (31.80)	11 (12.60)	8 (9.00)	2 (1.20)	72
รวม	29	53	21	15	2	120

หมายเหตุ : ค่าที่อยู่ในวงเล็บหมายถึง ค่าความถี่ที่ได้ตามทฤษฎีหรือค่าคาดหวัง
 (EXPECTED VALUE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 35 ค่าทางสถิติเพื่อทดสอบสมมติฐาน ข้อ 3

$$X^2 = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^k \frac{(O_{i,j} - E_{i,j})^2}{E_{i,j}}$$

9	11.60	0.5800
22	21.20	0.0300
10	8.40	0.3000
7	6.00	0.1600
0	0.80	0.8000
20	17.40	0.3800
31	31.80	0.0200
11	12.60	0.2000
8	9.00	0.1100
2	1.20	0.5300

$$X^2 = 3.1100$$

ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตาราง $X^2_{0.05(1)} = 9.4880$

ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณน้อยกว่าค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตารางเพราะฉะนั้นจึงยอมรับสมมติฐาน H_0 ปฏิเสธสมมติฐาน H_A นั่นคือ ความแตกต่างทางเพศไม่มีความสัมพันธ์กับความพึงพิกันในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมมติฐาน 4 ความแตกต่างทางสถานภาพสมรสของผู้บริโภคไม่มีความสัมพันธ์
กับสถานที่ในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

วิธีการทดสอบ

H_0 : สถานภาพสมรสของผู้บริโภคไม่มีความสัมพันธ์กับสถานที่ในการ
เลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

H_A : สถานภาพสมรสของผู้บริโภคมีความสัมพันธ์กับสถานที่ในการ
เลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

ที่ระดับนัยสำคัญ (CRITICAL REGION) = 0.05

ตารางที่ 36 สถานที่ในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามสถานภาพสมรสของผู้บริโภค

<u>สถานที่ในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืด</u>					
	ร้านอาหารที่บ้านโตฮกการปรุงทำกิน	ร้านอาหารที่บ้านโตฮกการ	ประเมินไม่ได้	รวม	
	เองภายในครอบครัว	ซื้อสำเร็จรูป			
โสด	28 (34.80)	14 (12.56)	13 (8.21)	3 (2.41)	58
แต่งงาน	40 (34.80)	12 (12.56)	4 (8.21)	2 (2.41)	58
หม้าย	4 (2.40)	0 (0.86)	0 (0.56)	0 (0.16)	4
รวม	72	26	17	5	120

หมายเหตุ : ค่าที่อยู่ในวงเล็บหมายถึง ค่าความถี่ที่ได้ตามทฤษฎีหรือค่าคาดหวัง

(EXPECTED VALUE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 37 ค่าทางสถิติเพื่อทดสอบสมมติฐาน ข้อ 4

$O_{i,j}$	$E_{i,j}$	$X^2 = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^k (O_{i,j} - E_{i,j})^2 / E_{i,j}$
28	34.80	1.3200
14	12.56	0.1600
13	8.21	0.3000
3	2.41	2.7900
40	34.80	0.1400
12	12.56	0.7700
4	8.21	0.0200
2	2.41	2.1500
4	2.40	0.0600
0	0.86	1.0600
0	0.50	0.8600
0	0.16	0.1600
		$X^2 = 10.0560$

ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตาราง $X^2_{0.05(1)} = 12.5920$

ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณน้อยกว่าค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตารางเพราะฉะนั้นจึงยอมรับสมมติฐาน H_0 ปฏิเสธสมมติฐาน H_A นั่นคือ ความแตกต่างทางสถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับสถานที่ในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการศึกษา

การศึกษาเรื่องพฤติกรรมกรรมการบริหารโภคปลาน้ำจืดในเขตกรุงเทพมหานคร เกี่วกับพฤติกรรมกรรมการบริหาร โภคปลาน้ำจืดที่มีผลต่อการบริหารโภครวมทั้งความคิดเห็นและปัญหาต่างๆของผู้บริหารโภค นั้น สรุปได้ดังนี้

สภาพทั่วไปของผู้บริหารโภค

ผู้บริหารโภคที่เป็นเพศชายจำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 40 เป็นเพศหญิงจำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 60 มีอายุอยู่ในช่วง 21 - 30 ปี รองลงมาคือ ช่วงอายุ 31-40 ปี ส่วนใหญ่มีสมาชิกในครอบครัว 4-6 คน รองลงมาคือ 7-10 คน เป็นคนโสดและแต่งงานเท่ากัน การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับปริญญาตรี รองลงมาคือประถมศึกษา อาชีพส่วนใหญ่คือ รับจ้าง รองลงมาคือพนักงานบริษัท

พฤติกรรมกรรมการบริหารโภคปลาน้ำจืด

ผู้บริหารโภคที่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดคิดเป็นร้อยละ 73.33 ไม่ชอบคิดเป็นร้อยละ 26.66 เหตุผลที่ไม่ชอบเพราะปลาที่กินมาก รองลงมาคือเหม็นคาว ช่วงเวลารับประทานปลาน้ำจืดอยู่ในช่วงเย็นเป็นส่วนมาก ปลาน้ำจืดที่ชอบรับประทานคือ ปลาช่อน รองลงมาคือ ปลาดุก ปลาชิลิต ตามลำดับ วิธีการรับประทานปลาช่อนชอบที่จะปรุงด้วยวิธีนึ่ง ถ้าเป็นปลาดุกจะนิยมนำมารับประทานด้วยวิธีการย่างมากที่สุด ปลาสาวยนิยมนำมารับประทานแบบนึ่ง ปลานิลนิยมนำมารับประทานแบบทอด ปลาตะเพียนนิยมนำมารับประทานแบบทอดสูงสุด ปลาชิลิตนิยมนำมารับประทานแบบทอด เช่นเดียวกับปลาตะเพียน ปลาจิ้นนิยมนำมารับประทานแบบนึ่ง ปลาอื่น ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เช่น ปลาหมอบ ปลาแขยง ปลาเนื้ออ่อน ปลาชีว และปลาตัวเล็กๆ จะนิยมรับประทานด้วยวิธีการทอดเท่ากับการแกง ผู้บริโภคชอบรับประทานปลาน้ำจืดโดยปรุงรับประทานเองที่บ้านเป็นส่วนใหญ่ รองลงมาคือที่ร้านอาหาร โดยจะรับประทานประมาณ 2 ครั้งต่อสัปดาห์ รองลงมาคือช่วง 3-5 ครั้งต่อสัปดาห์ มีการรับประทานปลาน้ำจืดชนิดเดียวต่อครั้งมากที่สุด ผู้บริโภคมีความนึกถึงกันในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดพอสมควร เครื่องปรุงที่รับประทานกับปลาน้ำจืดส่วนใหญ่จะใช้น้ำปลามากที่สุด รองลงมาคือซอสปรุงรส ผู้กำหนดรายการอาหารจะเป็นแม่บ้าน รองลงมาคือ พ่อ-แม่

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด

ผู้บริโภคมีความคิดว่า ราคาปลาน้ำจืดมีผลต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืดปานกลาง ชนิดของปลาน้ำจืดมีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคมาก ราชได้มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืดปานกลาง ความสดมีผลมากต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืด สถานที่วางจำหน่ายมีผลปานกลางต่อการตัดสินใจบริโภค รสชาติของปลาน้ำจืดมีผลมากต่อการตัดสินใจบริโภค และสมาชิกในครอบครัวมีผลมากต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืด

ปัญหาและความคิดเห็นของผู้บริโภค

ผู้บริโภคมีความเห็นว่าคนส่วนใหญ่ชอบบริโภคปลาน้ำจืด เพราะปลาน้ำจืดมีมากตรงตามความต้องการ และสามารถหาซื้อตามที่ต้องการได้ในทันที นอกจากนั้นความสด ความสะอาดอยู่ในเกณฑ์ดี สถานที่จัดจำหน่ายควรปรับปรุงให้ดีขึ้น และผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นด้วยที่ว่าราคาปลาน้ำจืดในปัจจุบันไม่ยุติธรรม

ปัญหาที่ผู้บริโภคพบ คือ ปลาที่มีราคาสูง รองลงมาคือ ปลาไม่สด ไม่สะอาด และกรรมวิธีการปรุงลำบาก ผู้บริโภคจะแก้ปัญหาต่าง ๆ โดยเปลี่ยนไปบริโภคปลาน้ำจืดชนิดอื่นแทน รองลงมาคือเปลี่ยนไปบริโภคเนื้อสัตว์ หรืออาจจะหาร้านใหม่ บางรายก็

เปลี่ยนไปซื้ออาหารสำเร็จรูปแทน

ผลการทดสอบสมมติฐาน

สำหรับผลการทดสอบสมมติฐานทั้ง 4 ประเด็นปรากฏว่าได้ผลคือประเด็นที่ 1 ความแตกต่างทางเพศไม่มีความสัมพันธ์กับความชอบ หรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค ประเด็นที่ 2 ความแตกต่างทางเพศมีความสัมพันธ์กับความถี่ในการรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค ประเด็นที่ 3 ความแตกต่างทางเพศไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่พิกัดในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค และประเด็นที่ 4 ความแตกต่างทางสถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับสถานภาพในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาเรื่องพฤติกรรมกรรมการบริโภคปลาน้ำจืดในเขตกรุงเทพมหานคร มีข้อเสนอแนะดังนี้

1. คนส่วนใหญ่มีความคิดที่ติดปลาน้ำจืดที่บริโภคอยู่ในปัจจุบัน ไม่ว่าจะ เป็นทางด้านคุณค่าของอาหารหรือรสชาติ แต่เนื่องจากการที่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกอีกทั้ง ปลาน้ำจืดที่รับประทานกันส่วนมากจะมีวิธีการปรุงหรือรูปแบบที่ซ้ำจนเกินไปถ้าสามารถหารูปแบบของวิธีการปรุงหรือรสชาติที่เปลี่ยนไปอาจจะช่วยให้ผู้บริโภคมีการรับประทานเพิ่มขึ้น
2. ราคาของปลาน้ำจืดยังมีปัญหาอยู่บ้าง คิดราคาบางที่อาจจะสูงจนเกินไป เนื่องราคาส่วนใหญ่จะไปอิงกับเนื้อสัตว์ประเภทอื่นๆในตลาด เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ ทำให้ราคาไม่ยุติธรรม
3. ผลผลิตปลาน้ำจืดจะออกเป็นช่วงถ้าสามารถควบคุมให้ผลผลิตออกสม่ำเสมอ และราคาไม่แปรเปลี่ยนแปลงจากที่เป็นอยู่มากเกินไปอาจจะทำให้ผู้บริโภคบริโภคบ่อยขึ้น
4. ถ้าสามารถทำให้ปลาไม่เหม็นคาวและเลี้ยงปลาที่มีก้างน้อย ก็จะทำให้ผู้บริโภคกลับมาชอบปลาน้ำจืดมากขึ้น การที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคปลาช่วงเย็นก็อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้ปลาที่ซื้อมาปรุงมีความสดลดลง เนื่องจากการซื้อขายในตลาดส่วนใหญ่จะทำกันช่วงเช้า เช่น ที่สะพานปลา เป็นต้น เมื่อนำมาวางตลาดขายปลีกในช่วงเย็นต้องเสียความสดไปเพราะฉะนั้นควรปรับปรุงเรื่องเวลาขายและเวลาจับปลาขึ้นมาขายก็จะช่วยให้ความสดดีขึ้น
5. ถ้ามีการเพาะพันธุ์ปลาชนิดใหม่ให้มีคุณภาพดีขึ้น เช่น ก้างน้อย รสชาติดี ก็จะช่วยให้ผู้บริโภคปลาเพิ่มมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ถ้ามีการบรรจุเรื่องการรับประกันปลาน้ำจืดเพิ่มขึ้นก็จะทำให้ผู้บริโภครับประกันมากขึ้น เพราะจากการศึกษาพบว่าสมาชิกในครอบครัวมีผลมากต่อการตัดสินใจบริโภค

7. ถ้ามีการปรับปรุงสถานที่จำหน่ายก็จะช่วยให้ผู้บริโภคมั่นใจที่ต่อการบริโภคมากขึ้นเนื่องจากสะอาดตาหรือไม่สกปรก

8. จากการศึกษาจะเห็นว่า ปลาช่อน ปลาดุก เป็นปลาที่นิยมกันมาก ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะว่า ปลาเหล่านี้มีความอดทนมาก ขนาดตัวไม่เล็กหรือไม่ใหญ่จนเกินไป เหมาะกับจำนวนสมาชิกในครอบครัว เนื้ออร่อยมีก้างไม่มาก การที่มีความอดทนในสภาวะที่ไม่มีน้ำหรือน้ำน้อยได้นานๆทำให้มีชีวิตอยู่ได้ขณะไปถึงมือผู้ซื้อทำให้ปลาสดและเห้มน้ำน้อย ส่วนที่ปลาสดเป็นที่นิยมก็เพราะ เป็นปลาที่สามารถแปรรูปเป็นปลาเค็มได้ทำให้สามารถเก็บรักษาได้นาน รับประกันได้ตลอดเวลาโดยการนำมาทอด ส่วนปลานิลและปลาตะเพียนนิยมรองลงมา ก็เพราะปลานิลมีปริมาณมากทำให้สามารถรับประกันได้บางส่วน ปลาตะเพียนนั้นขนาดพอเหมาะที่จะรับประกันได้ในครอบครัวแต่มีข้อเสาคือมีก้างมากไป ทำให้นิยมน้อยกว่าปลาดุกและปลาช่อน ปลาจีนและปลาสาหร่ายนั้นเป็นปลาที่มีขนาดใหญ่ เหมาะสำหรับครอบครัวที่มีจำนวนสมาชิกมาก ๆ หรือที่มั่งคั่งใหญ่ ๆ จึงมีความนิยมในการบริโภคน้อยลงมา ส่วนปลาอื่น ๆ นั้นในตลาดมีขายน้อยมากส่วนใหญ่เป็นเพราะผู้บริโภครับประกันเอง เช่น การวางเหลือล้น ผู้ผลิตควรคำนึงถึงชนิดของปลาด้วยว่าควรมีลักษณะใด เช่น เนื้อมาก ก้างน้อย ขนาดตัวพอกับขนาดครอบครัวในสังคมไทย กลิ่นคาวไม่มีและควรสามารถนำมาแปรรูปเพื่อเก็บรักษาได้จะทำให้ผู้บริโภคบริโภคมากขึ้น การแปรรูปควรทำให้มีรสชาติเค็มเพราะจะสังเกตได้ว่าผู้บริโภคนิยมรับประกันปลาที่มีรสชาติเค็ม

ลู่ทางตลาดปลาน้ำจืดยังสดใสอยู่ เพราะว่ายังมีตลาดรองรับอยู่มากทั้งในและนอกประเทศ ดังนั้นถ้ามีการส่งเสริมการเลี้ยงปลาที่ถูกต้องและแก้ปัญหาต่างๆข้างต้นได้ จะทำให้ธุรกิจการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืด และตลาดปลาน้ำจืดเจริญก้าวหน้ามากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

กองเศรษฐกิจการตลาด. 2528. การวิเคราะห์และผลการศึกษาราคาตามฤดูกาล.

(อัดสำเนา) .

งานงบประมาณและสถิติ กองคลัง องค์การสะพานปลา. 2532. สถิติการประมง

ประจำปี พ.ศ. 2532. กรุงเทพมหานคร.

ธงชัย สันติวงษ์. 2527. พฤติกรรมผู้บริโภคทางการตลาด. (พิมพ์ครั้งที่4). กรุงเทพมหานคร

: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชจำกัด.

ประวิทย์ สุนทรนาถ. 2531. การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทั่วไป. กรุงเทพมหานคร.

ปรีชา พงศ์ภมร. 2519. คู่มือการเลี้ยงปลาและกุ้งหอย. นนทบุรี : สำนักพิมพ์เจริญอักษร

การพิมพ์.

ฝ่ายสถิติการประมง กรมประมง. 2532. สถิติการประมงแห่งประเทศไทย 2530.

กรุงเทพมหานคร : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ .

เพชร จงกำไชด์. 2528. ตลาดอาหารสดในกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร :

วิธานิพนธ์ปริญาโท , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

พันทิพา สุนทรารุณ. 2533. สถิติธุรกิจ. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์

มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมฆ บุญพราหมณ์. 2530. การเลี้ยงปลา. กรุงเทพมหานคร : โอ.เอส. พรินติ้งเฮ้าส์.

ทริสิต สมิกธิสวัสดิ์. 2528. "ชุมชนพืชน้ำ". จุลสารธนาคารกรุงเทพ. ฉบับที่ 2
: 48-59.

ศูนย์พัฒนาการประมงเอเชียตะวันออกเฉียงใต้. 2530. รายงานผลการสัมมนาว่าสมาคมภาคีรัฐบาล
และภาคเอกชน เรื่องอนาคตประมงไทย, 4-6 มิถุนายน 2530. กรุงเทพมหานคร :
บริษัท พลันท์การพิมพ์ จำกัด.

ศักดิ์ชัย ชูโชติ. 2530. การเลี้ยงปลาน้ำจืด. กรุงเทพมหานคร : สถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

อดุลย์ พงศ์สุวรรณ. 2532. ปลาน้ำจืดที่เลี้ยงง่าย. กรุงเทพมหานคร.

อนันต์ ศรีโสภา. 2527. หลักวิธีเบ่งต้น. กรุงเทพมหานคร : สิริรัตน์การพิมพ์.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามผู้บริโภครีโอค

ชุดที่ _____

เรื่อง "พฤติกรรมการบริโภครีโอคปลาน้ำจืดในเขตกรุงเทพมหานคร"

คำชี้แจง - ปลาน้ำจืด หมายถึง ปลาช่อน ปลาดุก ปลาสร้อย ปลานิล ปลาหมอ
ปลาจืด(ปลาชั่งชื้อ ปลาเฉยชื้อ ปลาลืมชื้อ) และปลาตะเพียน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ 1. () ชาย 2. () หญิง
2. อายุ (.....) ปี
3. จำนวนสมาชิกในครอบครัว (รวมผู้ให้สัมภาษณ์ด้วย) (.....) คน
4. สถานภาพสมรส
 1. () โสด 2. () แต่งงาน
 3. () หม้าย 4. () อื่น ๆ ระบุ.....
5. การศึกษา
 1. () น้อยกว่าประถมศึกษา 2. () ประถมศึกษา
 3. () มัธยมศึกษา 4. () ปริญญาตรี
 5. () อาชีวศึกษาหรือเทียบเท่า 6. () สูงกว่าปริญญาตรีระบุ.....
6. อาชีพ
 1. () นักศึกษา 2. () รับจ้าง
 3. () ค้าขาย 4. () รับราชการ
 5. () แม่บ้าน 6. () อื่น ๆ ระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด

1. ประกิติท่านชอบรับประทานปลาน้ำจืดหรือไม่

1. () ชอบ (ห้ามไปตอบข้อ 3)

2. () ไม่ชอบ

2. ท่านไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดเพราะ

1. () เหม็นคาว

2. () เหม็นกลิ่นดิน

3. () มีก้างมาก

4. () ไม่ชอบรสชาติ

6. () เนื้อปลาไม่อร่อย

5. () อื่น ๆ ระบุ.....

3. ช่วงเวลาในการรับประทานปลาน้ำจืดในครอบครัวของท่านคือช่วงใด

1. () เช้า 2. () กลางวัน

3. () เย็น 4. () อื่น ๆ ระบุ.....

4. ท่านชอบรับประทานปลาน้ำจืดชนิดใด

1. () ปลาช่อน 2. () ปลาดุก

3. () ปลาสวาย 4. () ปลานิล

5. () ปลาตะเพียน 6. () ปลาสร้อย

7. () ปลาจืด (ปลาชัง^{ขี้ด}, ปลาเงา^{ขี้ด}, ปลาลม^{ขี้ด})

8. () อื่น ๆ ระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ปลายน้ำจัดต่อไปนี้ท่านมักจะรับประทานในลักษณะใด

(ในแต่ละข้อสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ และสามารถเว้นไม่ตอบได้)

ลักษณะของการปรุงอาหาร

ชื่อปลา	ดิบ	นึ่ง	ต้ม	ผัด	เผา	ย่าง	ยำ	ทอด	แกง	ตาก	อื่นๆระบุ...
1. ช่อน	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)
2. ดุก	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)
3. สวาย	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)
4. นิล	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)
5. ตะเพียน	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)
6. สลิด	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)
7. จิ้น	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)
8. อื่นๆระบุ	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)	(..)
.....											

6. ส่วนใหญ่ท่านรับประทานปลายน้ำจัดที่ใดมากที่สุด

1. () ที่บ้านโดยการปรุงทำกินเองภายในครอบครัว
2. () ร้านอาหาร
3. () ที่บ้านโดยการซื้อสำเร็จรูป
4. () อื่น ๆ ระบุ.....

7. ท่านรับประทานปลายน้ำจัดบ่อยเพียงใด

1. () น้อยกว่า 2 ครั้ง ต่อ สัปดาห์
2. () 3 - 5 ครั้ง ต่อ สัปดาห์
3. () ทุกวัน
4. () อื่น ๆ ระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. ประพฤติในการรับประทานแต่ละครั้งท่านรับประทานปลาน้ำจืดประมาณกี่ชนิด

1. () 1 ชนิด 2. () 2 ชนิด
3. () 3 ชนิด 4. () อื่น ๆ ระบุ.....

9. ประพฤติท่านมีข้อคำนึงถึงมากนักน้อยเพียงใดในการเลือกรับประทานปลาน้ำจืด

1. () มาก
2. () พอสมควร
3. () น้อย
4. () ไม่มี
5. () อื่น ๆ ระบุ

10. ประพฤติท่านรับประทานปลาน้ำจืดกับเครื่องปรุงประเภทใด

1. () ซอสปรุงรส
2. () ซอสพริก
3. () น้ำปลา
4. () อื่น ๆ ระบุ.....

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมการบริโภคปลาน้ำจืด

1. ประพฤติใครเป็นผู้กำหนดรายการอาหารแต่ละวันในครอบครัวของท่าน

1. () พ่อ-แม่
2. () พี่-น้อง
3. () ตัวเอง ระบุตำแหน่งในครอบครัว.....
4. () อื่น ๆ ระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. สิ่งต่อไปนี้เป็นผลต่อการตัดสินใจบริโภคปลาน้ำจืดของท่านเพียงใด

(ในแต่ละข้อย่อยตอบได้เพียงคำตอบเดียว)

	1. มาก	2. ปานกลาง	3. น้อย	4. ไม่มีผล
1. ราคาปลาน้ำจืด	(....)	(....)	(....)	(....)
2. ชนิดปลาน้ำจืด	(....)	(....)	(....)	(....)
3. รายได้ของท่าน	(....)	(....)	(....)	(....)
4. อาหารที่จะปรุง	(....)	(....)	(....)	(....)
5. ความสดของปลาน้ำจืด	(....)	(....)	(....)	(....)
6. สถานที่วางจำหน่าย	(....)	(....)	(....)	(....)
7. รสชาติปลาน้ำจืด	(....)	(....)	(....)	(....)
8. สมาชิกในครอบครัว	(....)	(....)	(....)	(....)
9. อื่น ๆ ระบุ.....				

ตอนที่ 4 ปัญหาและความคิดเห็นจากผู้บริโภค

(ในแต่ละข้อย่อยตอบได้เพียงคำตอบเดียว)

1. ท่านมีความคิดเห็นด้วยกับเรื่องต่อไปนี้หรือไม่ในปัจจุบัน

	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่ทราบ
1. คนส่วนใหญ่ชอบบริโภคปลาน้ำจืด	(...)	(...)	(...)
2. ชนิดของปลาน้ำจืดมีมากตรงตามความต้องการของท่าน	(...)	(...)	(...)
3. ท่านสามารถหาซื้อปลาน้ำจืดที่ท่านต้องการได้ในทันที	(...)	(...)	(...)
4. ราคาของปลาน้ำจืดที่ขายในท้องตลาดยุติธรรมดี	(...)	(...)	(...)
5. ความสะอาดของปลาน้ำจืดอยู่ในเกณฑ์ดี	(...)	(...)	(...)
6. ความสดของปลาน้ำจืดอยู่ในเกณฑ์ดี	(...)	(...)	(...)
7. สถานที่จัดจำหน่ายควรปรับปรุงให้ดีขึ้น	(...)	(...)	(...)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(คำถามต่อไปนี้เป็นตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

2. ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคปลาน้ำจืดที่ท่านเคยพบมา
1. () ปลาน้ำจืดราคาสูง
 2. () ปลาที่ต้องการหาซื้อยากหรือไม่มีจำหน่าย
 3. () กรรมวิธีการปรุงล่ำบาก
 4. () ปลาน้ำจืดส่วนใหญ่ไม่สด
 5. () ปลาส่วนใหญ่ไม่สะอาด
 6. () ผู้จำหน่ายให้บริการที่ไม่ดี
 7. () อื่น ๆ ระบุ.....
3. ท่านมีวิธีการแก้ปัญหาอย่างไรตามปัญหาที่เกิดขึ้นในข้อ 2.
1. () เปลี่ยนไปบริโภคปลาชนิดอื่นแทน
 2. () เปลี่ยนไปบริโภคเนื้อสัตว์ประเภทอื่น
 3. () เลือกหาปลาที่มีราคาต่ำกว่ามาบริโภค
 4. () เปลี่ยนไปบริโภคอาหารที่ปรุงเสร็จสำเร็จรูป
 5. () เปลี่ยนไปซื้อร้านอื่นแทน
 6. () อื่น ๆ ระบุ
4. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ เกี่ยวกับการบริโภคปลาน้ำจืด
1.).....
 2.).....

[ขอขอบคุณที่ท่านได้ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี]

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข

วิธีการหาค่าไคสแควร์เพื่อทดสอบสมมติฐาน

จากสมมติฐานข้อ 1. ความแตกต่างทางเพศของผู้บริโภคไม่มีความสัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค จะมีวิธีการทดสอบสมมติฐานได้ดังนี้

ให้ H_0 คือเพศไม่มีความสัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

ให้ H_a คือเพศมีความสัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

เราจะยอมรับสมมติฐาน

H_0 ถ้า X^2 (คำนวณ) น้อยกว่า X^2 (ตาราง)

H_a ถ้า X^2 (คำนวณ) เท่ากับ หรือ มากกว่า X^2 (ตาราง)

ที่ระดับนัยสำคัญ (CRITICAL REGION) = 0.5

DEGREE OF FREEDOM (D.F) = (2-1)(2-1)

= 1

$$\text{คำนวณค่า } X^2 \text{ โดยสูตร } X^2 = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^k \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}}$$

เนื่องจากตัวเลขในตารางเป็นข้อมูลที่สังเกตได้จากแถวที่ i แถวตั้งที่ j ค่า (O_{ij}) จึงต้องหาค่าคาดหมาย (E_{ij}) ก่อน โดยนำผลรวมของจำนวนรวมในแถว $(O_{i.})$ คูณกับผลรวมของจำนวนในแถวตั้ง $(E_{.j})$ แล้วหารด้วยจำนวนรวมทั้งหมด (N) ก็จะได้ค่าคาดหวังของช่วงนั้น เช่น ในช่วงค่าความถี่ 1 จากแถวนอนที่ 1 แถวตั้งที่ 1 จะสามารถคำนวณหาค่าคาดหวังได้ดังนี้ (ตารางที่ 38)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 1 ความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดแยกตามเพศของผู้บริโภค

รายการ	ชาย	หญิง	รวม
ความชอบ	37	51	88
	(35.20)	(52.80)	
ความไม่ชอบ	11	21	32
	(12.80)	(19.20)	
รวม	48	72	120

หมายเหตุ : ค่าที่อยู่ในวงเล็บหมายถึง ค่าความถี่ที่ได้ตามทฤษฎีหรือค่าคาดหวัง
(EXPECTED VALUED)

$$E_{1,1} = (O_{1,1}) * (E_{1,1}) / N$$

$$E_{1,1} = (88) * (48) / 120$$

$$= 35.20$$

และคำนวณหาค่าคาดหวังของความถี่ 51 ในแถวที่ 1 แถวตั้งที่ 2 ได้ดังนี้

$$E_{1,2} = (O_{1,2}) * (E_{1,2}) / N$$

$$E_{1,2} = (88) * (72) / 120$$

$$= 52.80$$

ทำการคำนวณตามวิธีดังกล่าวจนครบทุกช่องในตารางซึ่งตัวเลขในวงเล็บคือ
ค่าคาดหวังที่คำนวณได้จะสังเกตเห็นได้ว่าตัวเลขที่เป็นค่าคาดหวังที่ได้จากการคำนวณอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กฎวิเศษจะมีผลรวมในแต่ละแถวอนและแถวตั้งเท่าเดิมหรือใกล้เคียงกัน ต่อจากนั้นทำการคำนวณโดยให้

$$\begin{aligned} \text{สูตร } X^2 &= \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^k \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}} \\ &= \left\{ \frac{(37.00-35.20)^2}{35.20} + \frac{(51.00-52.80)^2}{52.80} \right. \\ &\quad \left. + \frac{(11.00-12.80)^2}{12.80} + \frac{(21.00-19.20)^2}{19.20} \right\} \\ &= 0.09 + 0.06 + 0.25 + 0.16 \\ &= 0.56 \end{aligned}$$

ผลการทดสอบ X^2 จากตารางที่ระดับนัยสำคัญ (CRITICAL REGION) = 0.05 DEGREE OF FREEDOM (D.F.) = 1 ได้ค่า X^2 (ตาราง) = 3.841 ซึ่งมีค่ามากกว่าค่า X^2 (คำนวณ) ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐาน H_0 และปฏิเสธสมมติฐาน H_a นั่นคือ ความแตกต่างทางเพศไม่มีความสัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบรับประทานปลาน้ำจืดของผู้บริโภค

ชีววิทยาบางประการของปลาน้ำจืดบางชนิด

ปลาช่อน

ปลาช่อน เป็นปลาน้ำจืดที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่งของเมืองไทย เป็นปลาที่พบอาศัยอยู่ทั่วไปตามแม่น้ำลำคลอง หนองบึง และตามแหล่งน้ำจืดทั่วไป มีความอดทนต่อสภาพแวดล้อม และสามารถปรับตัวได้เป็นอย่างดี ปลาช่อนเป็นปลาสกุลเดียวกับปลาช่อนงูเห่า ปลาแก้ง ปลากระสง และปลาชะโด

ปลาช่อนพบทั่วไปแถบประเทศอินเดีย ศรีลังกา พม่า จีน ไทย ลาว เวียดนาม กัมพูชา อินโดนีเซีย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ เรียกกันทั่วไปว่า snakehead fish, serpent headed fish, murrel มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Ophicephalus striatus Bloch จัดอยู่ในครอบครัว ophicephalidae มีลักษณะลำตัวค่อนข้างกลมยาว ส่วนท้องแบน ความยาวของลำตัวเป็น 5-6 เท่าของความสูง ส่วนหัวแบนลง ขอบส่วนหลังค่อนข้างโค้งคูล้ำงู ปากกว้าง มุมปากลึกและยื่นเลยจากตามาก ขากรรไกรยึดหดได้ ฟันที่ขากรรไกรบนและล่างเล็กมาก ติดกันเป็นแผ่นและแหลมคม มีฟันที่เพดานส่วนหน้าและเพดานส่วนในคาโตะ ส่วนบนและข้างของหัวมีเกล็ดปกคลุม มีเกล็ดตามแนวเส้นข้างตัว 50-58 เกล็ด เส้นข้างตัวสมบูรณ์ ปลาขุดของเส้นข้างตัวที่ก่อตัวงอหน้าอกต่ำลงมา 2 แถว ตรงบริเวณเกล็ดข้างตัวที่ 16 หรือ 17 ถึงเกล็ดที่ 19 หรือ 20 ส่วนหลังมีสีเขียวย่นหรือสีน้ำตาลอ่อน จนเกือบดำ ส่วนท้องมีสีเขียว สีครีม หรือสีน้ำตาล ส่วนบนของลำตัวเป็นริ้วๆ และแต้มสีคล้ำๆ อยู่เคียงกับลำตัว ส่วนล่างของลำตัวก็มีแต้มสีเช่นเดียวกันอยู่เป็นมุมฉากกับริ้วและแต้มข้างบน ในประเทศไทยปลาช่อนอาศัยอยู่ตามแหล่งน้ำจืดธรรมชาติ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง หนองบึง คูและนาข้าว ในฤดูฝนปลาช่อนชอบหาอาหารและวางไข่ตามทุ่งนา หากินตั้งแต่พื้นดินจนถึงผิวน้ำ ชอบบริเวณที่มีระดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

น้ำลึกไม่เกิน 1 เมตร มีพื้นที่น้ำขึ้นประปราย ชลบทื้นน้ำที่ผิวน้ำบ่อยๆ เพื่อหายใจ เป็นปลาที่มีกระเพาะลมใหญ่และวิวัฒนาการดี ปลาที่มีขนาดโตเต็มวัยจะมีการอพยพย้ายถิ่น เพื่อหลีกเลี่ยงการอยู่รวมกันอย่างหนาแน่น และหาแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีนิสัยหาอาหารกินเวลากลางคืน ลูกปลาขนาดเล็กกินพวกสาหร่าย และสัตว์เซลล์เดี่ยวเป็นอาหาร ลูกปลาที่โตขึ้นกินพวกกุ้งปูเล็กๆ และพวกพืชบ้างเล็กๆ น้อยๆ ส่วนปลาใหญ่จัดเป็นประเภท ปลากินเนื้ออย่างแท้จริง กินสิ่งมีชีวิตที่อาศัยอยู่ในน้ำ เช่น ปลาขนาดเล็ก กุ้งฝอย ไข่เดือนกบ งู แมลงในน้ำชนิดต่าง ๆ เป็นต้น ความแตกต่างระหว่างเพศของปลาสังเกตเห็นได้จากปลาตัวเมียส่วนท้องอูมเป่งมากกว่าปลาตัวผู้และมีลำตัวสั้นกว่า ส่วนหัวแคบ เส้นผ่าศูนย์กลางของลำตัวเกือบสม่ำเสมอตลอดลำตัว ส่วนของโคนหางแคบ ปราดเปรี้ยว ปลาตัวผู้ส่วนหัวกว้าง เส้นผ่าศูนย์กลางของลำตัวค่อยๆ เล็กลงไปทางหาง ส่วนของโคนหางกว้าง ว่ายน้ำเชื่องช้า ปลาตัวเมียจะมีน้ำหนักมากกว่าปลาตัวผู้เมื่อขนาดความยาวมาตรฐานเท่ากัน สามารถวางไข่ได้เมื่อขนาดความยาวตั้งแต่ 20 เซนติเมตร และมีอายุตั้งแต่ 1 ปีขึ้นไป ในฤดูผสมพันธุ์วางไข่ปลาตัวผู้จะมีสีเข้มกว่าปลาตัวเมีย เริ่มวางไข่ตั้งแต่เดือนมกราคมถึงเดือนตุลาคม พบไข่มากที่สุดในเดือนกรกฎาคมถึงเดือนตุลาคม ชอบสร้างรังวางไข่ตามแหล่งน้ำที่เงียบสงบ ความลึกของน้ำประมาณ 0.3-1.0 เมตร มีวัชพืชน้ำขึ้นโดยปลาตัวผู้เป็นผู้สร้างรังวางไข่ ปลาจะกัดวัชพืชน้ำและใช้หางโบกพัดตลอดเวลาเพื่อทำให้เกิดฟองที่รูปร่างกลมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 0.3 เมตร และกัดวัชพืชน้ำบริเวณกลางๆของรังออก หากถูกรบกวนจะย้ายที่สร้างรังใหม่ เมื่อสร้างรังได้ตามขนาดที่ต้องการแล้วพ่อแม่จะลัดพันกันไปสักพักหนึ่ง แล้วค่อยๆจมนลง 2-3 นาที ไข่จะลอยขึ้นระหว่างเศษหญ้าที่ลอยอยู่ ปลาจะแยกจากกัน โดยตัวผู้เฝ้าคูกักๆ ไข่ คอยกินปลาตัวเมียไม่ให้เข้าใกล้ตัวเมียอยู่ห่างจากรังราว 2-3 เมตร ไข่ที่ได้รับการผสมแล้วมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.25-1.5 มิลลิเมตร ตัวอ่อนฟักออกจากไข่ภายใน 3 วัน มีลักษณะคล้ายปลาใหญ่ เมื่อมีอายุประมาณ 6 สัปดาห์ พ่อแม่ปลาจะว่ายวนเวียนคอยดูแลอยู่รอบๆ ลูกปลา และนำไปหาอาหาร จนโตได้ขนาดประมาณ 2 นิ้ว จึงแตกฝูง ปลาช่อนสามารถมีชีวิตอยู่ได้เป็นเดือนในที่ซึ่งไม่มีน้ำโดยฝังตัวอยู่ในดินเปียกชื้น เนื่องจากมีอวัยวะช่วยหายใจที่เรียกว่า diverticulum หรือ labyrinth ซึ่งอยู่ในโพรงเล็กๆ เหนือช่องเล็กๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหนือช่องเหงือก อวัยวะช่วยหายใจประกอบด้วยเยื่อบางๆ อาจรวมเป็นปุ่มเล็กๆ หรือยื่นเป็นหลีบซบซ้อนกันอยู่ เยื่อบางๆนี้ปลาใช้เป็นทางรับก๊าซออกซิเจนจากความชื้นและอากาศที่เก็บกักไว้ในโพรงเหนือช่องเหงือก

ปลาดุก

ปลาดุก เป็นปลาน้ำจืดที่คนไทยรู้จักกันมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน เป็นปลาน้ำจืดที่ทุกคนยกย่องว่าเนื้อรสชาติ อร่อย นุ่ม หวาน สามารถนำมาปรุงแต่งเป็นอาหารชนิดต่างๆได้มากมาย

ปัจจุบันแม้ว่าปลาดุก จะมีขายกันอยู่ทั่วไป แต่ก็ยังมีราคาสูง เนื่องจากความนิยมในการบริโภคของประชาชนยังมีมาก และนับวันก็ยิ่งทวีความต้องการมากยิ่งขึ้น ปลาดุกที่นิยมซื้อขายกันมากเวลานี้คือ ปลาดุกด้าน เพราะเนื้อแข็ง และทนทานต่อการขนส่งระยะไกลๆมาก อีกทั้งเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย และโตเร็ว เลี้ยงราว 3-4 เดือนก็จับขายได้ (คือ 2-3 ตัว หนัก 1 กิโลกรัม) ส่วนที่นิยมในการรับประทาน เกือบกับรสชาติและความอร่อยนุ่มนวลคือ ปลาดุกอุย ซึ่งเลี้ยงนานกว่าคือ ราว 7-8 เดือน เพราะเป็นปลาที่โตช้ากว่ากัน ค่าเลี้ยงจึงสูงกว่ากันมาก

ปลาดุกมีชื่อเรียกทั่วไปว่า walking catfish ที่นี้หมายถึงปลาดุกอุย และปลาดุกด้าน มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Clarias macrocephalus Cunther และ C. batrachus(Linn.) ตามลำดับ จัดอยู่ในครอบครัว clariidae โตทั่วไปประชาชนนิยมรับประทานปลาดุกอุยมากกว่าปลาดุกด้าน อาจจะเป็นเพราะว่า ปลาดุกอุยมีเนื้อสีเหลืองอ่อนน่ารับประทานกว่าปลาดุกด้านซึ่งมีเนื้อขาวหม่นๆ แต่ปลาดุกด้านเจริญเติบโตเร็วกว่าปลาดุกอุยและเลี้ยงง่ายกว่า ดังนั้นจึงนิยมเลี้ยงปลาดุกด้านมากกว่าปลาดุกอุย ทั้งที่ปลาดุกอุยมีราคาดีกว่าปลาดุกด้าน แหล่งกำเนิดของปลาดุกอุยในเขตร้อนแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น อินเดีย ไทย พม่า ลาว กัมพูชา เวียดนาม อินโดนีเซีย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมู่เกาะบอร์เนียวและฟิลิปปินส์ ปลาตุ้มมีรูปร่างเรียวทาว ไม่มีเกล็ดครีบลึงทาวไม่มีกระโคง มีอวัยวะช่วยหายใจลักษณะคล้ายพุ่มไม้สีเขียวทอคู่ภายในส่วนหัวเรียกว่า lung-filament ซึ่งช่วยให้ปลาตุ้มมีความอดทน สามารถอยู่ในที่ที่ไม่มีน้ำหรือมีน้ำน้อยๆ ได้นาน ตามขนาดเล็กน้อย 4 คู่ ซึ่งสามารถรับความรู้สึกได้ดี ใช้หนวดมากกว่าใช้ตาเมื่อหาอาหารตามพื้นดินความแตกต่างระหว่างปลาตุ้มด้านและปลาตุ้มอุ้ง คือตรงบริเวณกระดูกท้ายทอยของปลาตุ้มด้านมีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยมต่างจากกระดูกท้ายทอยของปลาตุ้มอุ้ง ซึ่งมีลักษณะโค้งมน บริเวณส่วนท้องของปลาตุ้มด้านมีสีเทาหรือสีค่อนข้างขาว ส่วนของปลาตุ้มอุ้งมีสีค่อนข้างเหลือง ปลาตุ้มตัวผู้มีติ่งเพศมีลักษณะเรียวยาวปลายแหลม ส่วนตัวเมียมีติ่งเพศมีลักษณะสั้น ค่อนข้างกลมมน ในฤดูวางไข่บริเวณส่วนท้องของปลาตัวเมียจะอูมเป่งกว่าปกติ ปลาตุ้มเริ่มวางไข่ประมาณเดือน พฤษภาคม ถึง เดือนพฤศจิกายน แต่จะวางไข่ชุกในเดือน มิถุนายนถึงเดือนตุลาคมของทุกปี หากจะมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อยก็ขึ้นอยู่กับฤดูกาลของแต่ละปี ถ้าฝนตกชุก อุณหภูมิของน้ำพอเหมาะปลาจะวางไข่เร็ว ในฤดูหนึ่งๆ ปลาตุ้มสามารถวางไข่ได้ถึง 2 ครั้ง วางไข่ตามบริเวณท้องนา คู คลอง ฯลฯ โดยวางไข่ภายในโพรงที่สร้างไว้ตามชายน้ำ เมื่อตัวเมียวางไข่แล้ว ตัวผู้จะเป็นผู้เฝ้าดูแลรักษาไข่ ไข่ปลาตุ้มมีสีเหลืองปนน้ำตาล ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 มิลลิเมตร จัดเป็นประเภทไข่จมติดวัตถุ ไข่ฟักออกเป็นตัวใช้เวลาประมาณ 48 ชั่วโมง ไข่แดงของตัวอ่อนสุมภายหลังจากฟักออกเป็นตัวแล้ว 5 วัน แม่ปลาหนึ่งตัวสามารถให้ลูกได้ 2,000-5,000 ตัว

ปลาสร้อย

ปลาสร้อย เป็นปลาน้ำจืดขนาดใหญ่ ซึ่งพบเห็นกันอยู่ทั่วไป สำหรับประเทศไทยนิยมเลี้ยงทั้งในบ่อ และในกระชัง โดยสร้างกระชังขนาดใหญ่เลี้ยงกัน เรียงรายอยู่ตามริมฝั่งแม่น้ำ ปลาสร้อยนับว่าเป็นปลาที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่ง เพราะเนื้อมันรสดี มีปริมาณมาก สามารถปรุงแต่งเป็นอาหารได้หลายแบบ หลายรส

ปลาสาวยเป็นปลาน้ำจืดขนาดใหญ่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในอินเดียและพม่า ต่อมาได้แพร่กระจายเข้าไปในประเทศอินโดนีเซีย และไทย นอกจากนี้ยังพบในประเทศลาว เขมร มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Pangasiussutchi Fowler จัดอยู่ในครอบครัว schilbelidae ลักษณะลำตัวค่อนข้างเรียวยาวความยาวของลำตัวประมาณ 4.5 เท่าของความยาวส่วนหัว หัวค่อนข้างกว้างแต่ไม่แบนมากนัก ตามีขนาดเล็ก ปากอยู่ต่ำ ปากกว้าง มีหนวด 2 คู่ อยู่ที่ขากรรไกรบน 1 คู่ และขากรรไกรล่าง 1 คู่ มีซี่เหงือก 20 ซี่ มีฟันซี่เล็กๆ เรียงเป็นแถวบนขากรรไกรทั้ง 2 คู่ มีฟันบนเพดานเรียงเป็น 2 แถว ครีบหลังมีก้านครีบแข็ง 1 ก้าน มีครีบไขมันขนาดเล็ก ปลาสาวยาวและไวลิกเป็นแถบ บริเวณหลังมีสีเทาดำตามครีบมีสีเหลืองอ่อน ส่วนที่ปลายหางครีบหลังและครีบอกมีสีค่อนข้างดำ ลักษณะเพศของปลาสาวยนั้นสังเกตได้ง่ายในฤดูผสมพันธุ์ คือปลาตัวผู้มีท้องเรียวและพองท้องแข็งกว่าปลาตัวเมีย ช่องเพศเป็นรูปรี่แคบและเล็กกว่าของปลาตัวเมียมีสีแดงและมีส่วนของอวัยวะอื่นยาวออกมา ปลาที่มีน้ำเชื้อสมบูรณ์และแก่เต็มที่ เมื่อใช้มือบีบที่ช่องเพศเบา ๆ จะเห็นน้ำเชื้อขาวข้นไหลออกมา ปลาตัวเมียส่วนท้องจะพองเป่งกลมมนขึ้นท้องเต็ม ช่องเพศเป็นรูปรี่มีขนาดกว้างใหญ่กว่าของตัวผู้ บริเวณช่องเพศมีลักษณะพองเป่งสีแดงเข้ม ปลาตัวเมียมักมีไข่สุกเต็มที่พร้อมจะแพร่พันธุ์วางไข่ มีลักษณะที่สังเกตได้ง่ายคือมองเห็นไข่สีเหลืองไหลออกมาจากช่องเพศในทันทีที่จับปลาขึ้นพื้นน้ำหรือเมื่อจับโคนหางของปลาองพันมาทางด้านหน้าไข่ที่สุกแล้วจะไหลออกมา วางไข่ในช่วงฤดูฝนซึ่งอยู่ระหว่างเดือนเมษายนถึงเดือนกันยายน ทั้งนี้ขึ้นกับอิทธิพลความชื้นหรือเร็วของฝนแต่ละปีในแต่ละภาคของประเทศ เช่นปลาสาวยในแม่น้ำโขงวางไข่เร็วกว่าปลาสาวยภาคอื่นๆ คือ เริ่มวางไข่ตั้งแต่ปลายเดือนมีนาคมหรือต้นเดือนเมษายน เป็นต้นไป ส่วนปลาสาวยทางภาคกลางบริเวณจังหวัดชัยนาท และจังหวัดนครสวรรค์วางไข่ประมาณตั้งแต่เดือนมิถุนายน เป็นต้นไป ส่วนปลาสาวยในแม่ปิง บริเวณเหนืออ่างเก็บน้ำเขื่อนภูมิพล วางไข่ประมาณหลังเดือนกรกฎาคมหรือเดือนสิงหาคม ระดับน้ำและอุณหภูมิของน้ำ เป็นปัจจัยสำคัญอันหนึ่งที่กระตุ้นให้วางไข่ ปลาสาวยเป็นปลาที่วางไข่ในแหล่งน้ำไหลแต่มีอยู่บ้างที่เข้าไปวางไข่ตามบริเวณหนองน้ำธรรมชาติที่ไม่มีกระแส น้ำมากนัก เมื่อถึงฤดูวางไข่ของแต่ละปี ปลาสาวยจะมีการอพยพทวนกระแส น้ำขึ้นไปเป็นฝูงเพื่อหาแหล่งเหมาะสมสำหรับการวางไข่ การผสมพันธุ์เป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบผสมภายนอก โดยปลาตัวผู้กระตุ้นให้ปลาตัวเมียวางไข่ แล้วจึงปล่อยน้ำเชื้อออกไปผสมกับไข่ ไข่เป็นประเภทไข่จมติดกับวัตถุ มีลักษณะกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.0 - 1.2 มิลลิเมตร ไข่ที่แก่จัดมีสีเหลืองใสมีความมันเป็นประกายตามผิวของเม็ดไข่ เปลือกไข่ค่อนข้างหนาไม่พองน้ำ เมื่อสัมผัสกับน้ำจะมีเมือกเหนียวๆปกคลุมเม็ดไข่ เมือกช่วยให้ไข่เกาะติดกับวัสดุในน้ำ แต่ถ้าในแหล่งน้ำไหลเช่นในแม่น้ำปิง แม่น้ำโขง ปลาสาวยจะวางไข่ตามชายหาด เมือกไข่ถูกชะล้างออกจนหมด เหลือแต่เม็ดไข่ล่องไปตามกระแสน้ำบนผืนทราย ไข่ที่ได้รับการผสมแล้ว พักออกเป็นตัวระยะเวลาประมาณ 3 มิลลิเมตรยังไม่ว่ายน้ำ พักตัวอยู่ประมาณ 1-2 ชั่วโมง จึงแข็งแรงขึ้นและเริ่มเคลื่อนไหว ว่ายน้ำขึ้นลงทางแนวดิ่งโดยปลาพุ่งตัวขึ้นสู่น้ำและกลับลงมา ระยะหนึ่งจึงหันกลับขึ้นไปใหม่ ว่ายน้ำขึ้นในลักษณะนี้เรื่อยไป ปลาสาวยเป็นปลาที่อดทนอยู่ได้หนาแน่นจึงนิยมเลี้ยงทั้งในบ่อและในกระชังไม่วางไข่ในบ่อหรือในกระชัง กินอาหารไม่เลือก กินทั้งเนื้อสัตว์และพืชผักทั้งมีชีวิตและตายแล้ว แต่โดยทั่วไปชอบกินเนื้อสัตว์มากกว่า อาหารที่ใช้เลี้ยงประกอบด้วยรำข้าว ปลาเบ็ด และปลาขี้ขาว ต้มหรือบางที่ก็ใช้ปลาขี้ขาวกับผักสดผสมกัน บ่อเลี้ยงปลาสาวยควรมีขนาดไม่น้อยกว่า 1,000 ตารางเมตร ระดับน้ำลึกประมาณ 2 เมตร ปล่อยลูกปลาขนาดความยาว 3-4 เซนติเมตร ในอัตรา 2-3 ตัว/ตารางเมตร นอกจากนี้ยังนิยมเลี้ยงปลาสาวยร่วมกับสัตว์เศรษฐกิจอื่น ๆ อีก เช่น เลี้ยงร่วมกับสุกร เลี้ยงร่วมกับไก่ เป็นต้น

ปลานิล

ปลานิลมีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปแอฟริกา พบทั่วไปตามแหล่งน้ำจืดของประเทศชูดาน อูกานดา แทนแกนนิกา มีชื่อเรียกทั่วไปว่า Nile มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Tilapia nilotica* อยู่ในครอบครัว *chchilidae* ปลานิลมีความอดทนต่อสภาพแวดล้อมได้ดีขยายพันธุ์ได้ง่าย ลูกตก ดังนั้น จึงแพร่กระจายไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกเร็ว เช่น ญี่ปุ่น ไทย อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ อิสราเอล ปลานิลถูกนำเข้ามาในประเทศไทยเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2508 โดยเจ้าฟ้าอากาศิต มกุฎราชกุมารแห่งประเทศญี่ปุ่นถวายแด่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช จำนวน 50 ตัว ปลานิลมีลักษณะลำตัวสั้นแบนข้างริมฝีปากบนและริมฝีปากล่างเสมอกัน บริเวณแก้มมีเกล็ด 4 แถว มีลายพาดขวางลำตัว 9-10 แถบ ครีบหลังติดต่อกันเป็นครีบเดียว ครีบหางตัดตรง ซอปลาตั้งอยู่รวมกันเป็นฝูง กินพืชขนาดเล็กและแพลงค์ตอนเป็นอาหาร ปลานิลตัวผู้และตัวเมียมีลักษณะคล้ายกันมากแต่สังเกตเห็นความแตกต่างระหว่างเพศได้โดยการดูช่องเพศที่อยู่ใกล้ ๆ กับทวาร ตัวผู้มีตั้งเพศยื่นยาวค่อนข้างแหลม ส่วนตัวเมียมีตั้งเพศค่อนข้างใหญ่และกลมมน ปลานิลที่มีขนาดความยาว 10 เซนติเมตร ขึ้นไปจึงจะดูเพศได้ชัดเจน และสามารถสืบพันธุ์ได้เมื่อมีอายุประมาณ 4 เดือนขึ้นไป ปลานิลตัวผู้ที่มีขนาดโตเต็มวัยและพร้อมผสมพันธุ์จะแยกตัวออกจากฝูงแล้วเริ่มสร้างรังบริเวณชานบ่อต้น ๆ ซึ่งมีระดับน้ำประมาณ 30-50 เซนติเมตร โดตปลาจะปักหัวลงตั้งฉากกับพื้นดิน แล้วใช้ปากร่วมกับกาวเคลือบเหงือกของลำตัวใช้ดินตะกอนออก ลมเอาดินตะกอนและเศษสิ่งของต่างๆในบริเวณนั้นไปทิ้งนอกรัง ทำให้อยู่เช่นนี้เรื่อยไปจนกว่าจะได้รังซึ่งมีลักษณะเป็นหลุมตามขนาดที่ต้องการ ถ้ามีปลาอื่นอยู่ในบริเวณนั้น ปลานิลตัวผู้จะพยายามขับไล่ไป ถ้าปากกว้างอยู่ตลอดเวลา ซึ่งเป็นการเชิญชวนให้ตัวเมียเข้ามาสร้างรังที่สร้างไว้ ปลานิลตัวเมียบางตัวอาจจะพบรังที่ถูกต้อง อาจจะผ่านรังที่ปลานิลตัวผู้เตรียมไว้ถึง 3 รัง เมื่อจับคู่ได้แล้วจะว่ายน้ำเคียงคู่กันไปและใช้หางตัดพัดแฉกกัดกันเบาๆ หลังจากเคล้าเคลียกันระยะเวลาหนึ่ง แล้วปลาจะผสมพันธุ์โดยตัวผู้ใช้บริเวณหน้ามากุนที่ใต้ท้องของตัวเมีย เพื่อกระตุ้นและเร่งเร้าให้ตัวเมียวางไข่ปลานิลตัวเมียจะวางไข่ออกมาครั้งละ 10-12 ฟอง ในขณะที่ตัวผู้จะว่ายน้ำเคียงคู่ไปพร้อมกับปล่อยน้ำเชื้อผสมกับไข่ ทำเช่นนั้นจนกว่าการผสมพันธุ์จะแล้วเสร็จไข่ที่ได้รับการผสมกับน้ำเชื้อแล้วปลานิลตัวเมียจะเก็บฟักโดยวิธีอมไว้ในปากแล้วว่ายออกจากรังไปยังบริเวณกันบ่อที่ลึกกว่า ส่วนปลานิลตัวผู้จะหาโอกาสผสมกับตัวเมียตัวอื่นต่อไป แม้ปลานิลอมไข่ไว้ในปากเป็นเวลา 4-5 วัน ไข่จะเริ่มฟักออกเป็นตัว ปลานิลตัวเมียวางไข่ครั้งละ 500-600 ฟอง ปริมาณไข่ของแม่ปลาจะเพิ่มมากขึ้นตามขนาดของปลาแม่ปลาตัวหนึ่งๆ สามารถวางไข่ได้ทุกระยะ 2-3 เดือนต่อครั้ง ในระยะเวลา 1 ปี ปลานิลแพร่ขยายพันธุ์ได้อย่างรวดเร็วดังนั้นจึงไม่ควรปล่อยให้มีปริมาณมากเกินไปในบ่อเลี้ยง ถ้ามีลูกปลาเกิดขึ้นเป็นจำนวนมากควรจับลูกปลาแบ่งออกไปเลี้ยงบ่ออื่นปลานิลที่อยู่กับกันอย่างหนาแน่นจะเจริญเติบโตช้าและอัตราการแพร่พันธุ์จะลดลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาสลิด

ปลาสลิด เป็นปลาพื้นบ้านของประเทศไทย ซึ่งได้แพร่กระจายไปยังประเทศ มาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย ปากีสถานตะวันออก อินเดีย และศรีลังกา ประเทศ เหล่านี้เรียกปลาสลิดว่า sepat siam sepat sieh หรือ sieh ปลาสลิดมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Trichogaster pectoralis (Regan) จัดอยู่ในครอบครัว anabantidae พบได้ทั่วไปในประเทศไทยโดยเฉพาะลุ่มน้ำภาคกลาง แหล่งผลิตปลาสลิดที่สำคัญอยู่ที่จังหวัด สมุทรปราการและจังหวัดฉะเชิงเทรา ปลาสลิดมีรูปร่างคล้ายปลากะตักแต่มีขนาดโตกว่า ลำตัวแบนข้าง ครีบท้องเป็นเส้นยาวเส้นเดียว ลำตัวมีสีค่อนข้างดำเป็นพื้นและหัวสีดำ เหนียงขาดขวางลำตัวจากหัวถึงโคนหาง มีเกล็ดบนเส้นข้างตัวประมาณ 42-47 เกล็ด ปากเล็กยาวยืดหดได้ ครีบหลังมีก้านครีบแข็ง 7 อัน ก้านครีบอ่อน 10-11 อัน ครีบกันมี ก้านครีบอ่อน 36-38 อัน และมีก้านครีบแข็ง 9-11 อัน ตัวผู้มีลำตัวเรียวยาวสันหลังและ สันท้องเกือบเป็นเส้นตรงขนานกัน มีครีบหลังยาวจรดหรือเลยโคนหาง สีเข้มกว่าตัวเมีย ตัวเมียมีสันท้องยาวมนไม่ขนานกับสันหลัง และครีบหลังมักมนไม่ยาวจนถึงโคนหาง สีจาง กว่าตัวผู้ กุดขวางไซ้ท้องจะอูมเป่ง ปลาสลิดเจริญเติบโตรวดเร็วในแหล่งน้ำธรรมชาติที่มี อาหารพวกพืช เช่น สาหร่าย ตลอดจนแมลงค่อนพืชและแมลงค่อนสัตว์ เป็นปลาที่หา อาหารกินตามผิวน้ำ สามารถผสมพันธุ์วางไข่ได้เมื่อมีอายุครบ 7 เดือน ขนาดความยาว 15-18 เซนติเมตร น้ำหนัก 130-140 กรัม กุดขวางไซ้ที่นั้นแตกต่างกันออกไปแล้วแต่แหล่ง ที่เลี้ยง แต่จุดสุดยอดของการผสมพันธุ์วางไข่อยู่ระหว่างต้นและปลายกุดฝืน วางไข่ได้ไข่ละ 2 ครั้ง แม้ปลาตัวหนึ่งๆ สามารถให้ไข่ได้ตั้งแต่ 2,000-8,000 ฟอง ปลาจะก่อกวดวาง ไข่ระหว่างพันธุ์ไม้ น้ำ บ่อที่ใช้เพาะไม่ควรกว้างมากเกินไป เพราะจะทำให้เปลือง พ่อมแม่ปลา แต่ถ้าบ่อเล็กก็ไม่ควรปล่อยพ่อแม่ปลาหลายคู่ภายหลังจากปลาผสมพันธุ์วางไข่แล้ว พ่อปลาจะดูแลรักษาไข่และตัวอ่อน ในขณะที่ฟักปลาตัวผู้จะไล่กัดปลาตัวเมียไม่ให้เข้าใกล้ไข่ ช่วงเวลาที่ปลาวางไข่มักจะเป็นเวลากลางวันที่มีแสงแดดอ่อนๆระหว่าง 7.00-15.00 น. ไข่ฟักเป็นตัวใช้เวลาประมาณ 23 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 17.31 องศาเซลเซียส กุดอาหาร สุกภายใน 3 วัน เมื่อลูกปลาโตถึงขนาด 0.8-1.0 เซนติเมตร แล้วสามารถย้ายไปปล่อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในบ่ออนุบาลได้ ระยะเวลาเลี้ยงขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของอาหารและคุณสมบัติของน้ำ

ปลาจีน(ซังฮือ ฉะฮือ ลัมฮือ)

ปลาจีน เป็นปลาที่มักนำเข้ามาในประเศจีนแถบลุ่มแม่น้ำแยงซี จุกังเสี่ยวเซ่ง ต่อมาได้มีการนำปลาจีนมาเลี้ยงในประเทศไทย ปลาจีนที่นิยมเลี้ยงกันอย่างแพร่หลายมี 3 ชนิดคือ ปลากินหญ้า(ฉะฮือ) ปลาเกล็ดเงิน(ลัมฮือ)และปลาหัวโต(ซังฮือ) พันธุ์ปลาทั้ง 3 ชนิด สามารถเพาะพันธุ์ขึ้นในประเทศไทยได้ จึงไม่จำเป็นต้องนำพันธุ์ปลามาจากเมืองจีนดังเช่นในสมัยก่อน และในปัจจุบันกรมประมงได้ออกระเบียบห้ามนำปลาทั้ง 3 ชนิดเข้ามาในประเทศไทย

ปลาซังฮือ หรือ ปลาหัวโต มักนำเข้ามาจากลุ่มแม่น้ำแยงซีเกียงในประเทศไทย ประเทศไทยได้สั่งซื้อเข้ามาในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ในราว พ.ศ. 2465 โดยชาวจีนในกรุงเทพฯ นอกจากนั้นยังได้ถูกนำเข้ามาเลี้ยงในประเทศต่างๆ เช่น ไต้หวัน ญี่ปุ่น อินเดีย มาเลเซีย เวียดนาม ศรีลังกา ฯลฯ เรียกกันทั่วไปว่า big head carp มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Artisticichthy nobils (Richardson) จัดอยู่ในครอบครัว cyprinidae ลำตัวมีลักษณะป้อมแบนข้าง มีสีคล้ำหรือค่อนข้างเหลืองทอง หัวโตประมาณ 1/3 ของลำตัว ปากเฉียง จงอยปากแบนเล็กน้อย ตาอยู่ในระดับต่ำ ท้องเป็นสันตั้งแต่ครีบท้องถึงครีบก้น เกล็ดมีขนาดเล็ก ชอบหากินตามพื้นดินก้นบ่อ โดยกินพวกพืชหรือสิ่งมีชีวิตเล็กๆ ที่อยู่ตามพื้นก้นบ่อ ไม่วางไข่เองตามธรรมชาติ ในประเทศต่างๆ ที่นำมาเลี้ยงจึงต้องเพาะเลี้ยงขยายพันธุ์โดยวิธีฉีดฮอร์โมนกระตุ้นให้ปลาวางไข่และผสมเทียม ไข่มีสีเหลืองทองปนน้ำตาลเล็กน้อย เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.5-2.0 มิลลิเมตร เมื่อผสมน้ำเชื้อและพองน้ำแล้วมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 4.0-5.0 มิลลิเมตร ไข่ฟักเป็นตัวภายใน 15-19 ชั่วโมง แม่ปลาที่มักอายุ 2-4 ปี น้ำหนัก 1.0-4.0 กิโลกรัม ไข่ลูกประมาณ 20,000-50,000 ตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาเงาหรือเงาฮื้อ มีถิ่นกำเนิดอยู่ในประเทศจีน แมนจูเรียและไซบีเรีย ประเทศไทยได้พันธุ์ปลาเงามาจากประเทศจีนซึ่งเป็นพันธุ์จากแม่น้ำไซกิง ปลาเงา เรียกกันทั่วไปว่า grass crap มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Ctenopharygodon idellus (Cuv .& Val) จัดอยู่ในครอบครัว cyprinidae มีลักษณะลำตัวกลมยาว เกล็ดใหญ่ สีตามบริเวณหลังค่อนข้างเขียว บริเวณท้องมีสีขาว หัวกว้าง จงอยปากกลมและสั้น ขากรรไกรบนยาวกว่าขากรรไกรล่างเล็กน้อย มีพื้นที่คอดอก 2 แถว พื้นแหลมคมมีรูปร่างคล้ายหวี ชอบหากินอยู่ตามผิวน้ำ ลูกปลาอายุ 1 เดือน จะกินอาหารจำพวกแพลงค์ตอนสัตว์ จนมีขนาดความยาวประมาณ 3 เซนติเมตร จึงกินพืช ปลาเงากินพืชได้แทบทุกชนิด ทั้งพืชประเภทจมอยู่ใต้น้ำหรือประเภทลอยน้ำ หรือแม้กระทั่งหญ้าที่ขึ้นบนพื้นดิน แต่ปกติแล้วชอบกินพืชน้ำที่อ่อนนุ่มมากกว่าพืชที่หยาบแข็ง ชอบวางไข่ในแม่น้ำบริเวณซึ่งมีกระแสน้ำไหลเชี่ยว ไม่วางไข่เองตามธรรมชาติในประเทศต่างๆ ที่นำไปเลี้ยงจึงต้องเพาะพันธุ์โดยวิธีฉีดฮอร์โมนเร่งให้ปลาวางไข่และผสมเทียม ไข่ที่รีดออกมาใหม่ๆ มีสีเหลืองปนน้ำตาลเล็กน้อย เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.5-2.0 มิลลิเมตร เมื่อผสมกับน้ำเชื้อแล้วไข่จะพองขยายเป็น 4.0-5.0 มิลลิเมตร ไข่ฟักเป็นตัวภายในระยะเวลา 14-15 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 34 องศาเซลเซียส แม้ปลาตัวหนึ่งจะให้ลูกปลาประมาณ 5,000-10,000 ตัว การเลี้ยงนิยมใส่ปุ๋ยคอกลงในบ่อปลาเพื่อให้เกิดอาหารธรรมชาติ

ปลาล้ำฮื้อ หรือปลาเล้ง หรือปลาลิ้นฮื้อ มีถิ่นกำเนิดอยู่ในภาคกลางและภาคใต้ของประเทศจีน แถบลุ่มแม่น้ำแยงซี ในมณฑลกวางไส และกวางตุ้ง ถูกนำเข้ามาเลี้ยงในไต้หวัน ญี่ปุ่น อินเดีย มาเลเซีย ศรีลังกา เวียดนาม และไทย เรียกกันทั่วไปว่า silver carp มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Hypophthalmichthys molitrix (Val.) จัดอยู่ในครอบครัว cyprinidae ลำตัวมีลักษณะแบนข้าง เกล็ดเล็กละเอียด สีเงิน ท้องเป็นสันตั้งแต่ช่องทวารถึงฐานครีบอก หัวค่อนข้างแหลม จงอยปากมน ริมฝีปากหนา ชอบหากินอยู่ตามบริเวณกลางน้ำในระดับ 1.0-1.5 เมตร กระโดดเก่ง อาหารที่กินเป็นพวกพืชชั้นต่ำ เช่น พวกสาหร่าย และแพลงค์ตอนพืช โดยกรองด้วยซี่เหงือกซึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีลักษณะเป็นตาข่ายละเอียดคล้ายตะแกรงร่อน ลูกปลาในระยะแรกกินแพลงค์ตอนสัตว์เป็นอาหารจนกระทั่งเมื่อโตมีขนาดความยาวประมาณ 12-17 เซนติเมตร จะกินแพลงค์ตอนพืช โดยเฉพาะปลาที่โตเต็มวัยพบว่ากินแพลงค์ตอนพืชเพียงอย่างเดียวอย่างไรก็ตามถ้าไม่มีพวกแพลงค์ตอนพืชก็จะกินพวกเศษเหลือและสิ่งเน่าเปื่อย ชอบวางไข่เองตามธรรมชาติในประเทศต่าง ๆ ที่นำไปเลี้ยงจึงต้องเพาะขยายพันธุ์โดยวิธีฉีดฮอร์โมนกระตุ้นให้ปลาวางไข่ผสมเทียม ไข่มีสีเทา ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.0-1.4 มิลลิเมตร เมื่อผสมน้ำเชื้อและพองน้ำแล้วมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2.5-5.0 มิลลิเมตร ไข่ฟักออกเป็นตัวภายใน 14-16 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 27-33 องศาเซลเซียส แม่ปลาตัวหนึ่งๆ ให้ลูกประมาณ 5,000-10,000 ตัว

ปลาตะเพียนขาว

ปลาตะเพียนขาว หรือเรียกกันทั่วไปว่า ปลาตะเพียน มีถิ่นกำเนิดอยู่ในแถบประเทศ อินโดนีเซีย ไทย เวียดนาม และศรีลังกา มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Puntiusgonionotus (Bleeker) อยู่ในครอบครัว cyprinidae มีลักษณะลำตัวแบนข้างขอบหลังโค้งสูงชัน หัวเล็ก ปากเล็ก ริมฝีปากบาง จงอปากแหลม มีหนวดสั้นเล็กๆ 2 คู่ มีเกล็ด ตามเส้นข้างตัว 29-31 เกล็ด ลำตัวมีสีเงิน บริเวณส่วนหลังมีสีดำ ส่วนท้องเป็นสีนวล ปลาตะเพียนขาวตัวผู้และตัวเมียคล้ายคลึงกันมาก แต่เมื่อใกล้ฤดูผสมพันธุ์จะสังเกตเห็นได้ง่ายขึ้น คือ ตัวผู้มีท้องอูมเป่ง ท้องนูน ช่องเพศชาย ส่วนตัวผู้ท้องแบน พื้นท้องแข็งเอามีริ้วเบาๆ ตรงบริเวณท้องจะมีน้ำเชื้อลักษณะสีขาวขุ่นคล้ายน้ำนมไหลออกมาปลาตะเพียนขาวในประเทศไทย วางไข่ราวๆ เดือน พฤษภาคมถึงกลางเดือนมิถุนายนซึ่งเป็นระยะเวลาที่ฝนเริ่มตก หลังจากฝนตกหนักเพียง 2-3 ครั้ง ปลาก็จะวางไข่หมด ไข่ฟักออกเป็นตัวภายในเวลา 8-12 ชั่วโมง แม่ปลาตะเพียนขาวตัวหนึ่งๆ สามารถวางไข่ได้ตั้งแต่ 50,000-10,000 ฟอง ชอบวางไข่ตามบริเวณชายฝั่งของลำธารเล็กๆที่ไหลลงมารวมกับลำธารใหญ่ซึ่งมีสภาพเป็นโคลน ปลาตะเพียนขาววางไข่ได้ภายในอายุ 1 ปี ลูกปลาวัยอ่อนกินสาหร่ายเซลล์เดียวและแพลงค์ตอนสัตว์ขนาดเล็ก ส่วนลูกปลา

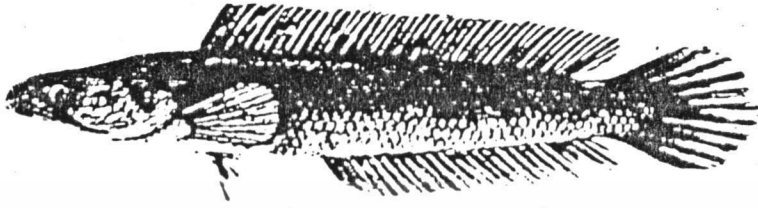
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดเล็กและปลาใหญ่กินพืชน้ำและกินหญ้าบางชนิด อาหารที่นิยมเลี้ยงปลาตะเพียนขาว ได้แก่ แหน ไซ้ น้ำ โดษให้กินสด หรือใช้ผักบุง ผักกาดขาวเศษผักต่างๆ ต้มให้เปื่อยผสมรำ หรือปลาข้าวต้มสุก ใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 6 เดือน ปลาตะเพียนขาวจะมีน้ำหนักประมาณ 3-4 ตัว/กิโลกรัม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ง
ภาพปลาน้ำจืดบางชนิด
ภาพผนวก



ภาพผนวกที่ 1 ปลาช่อน

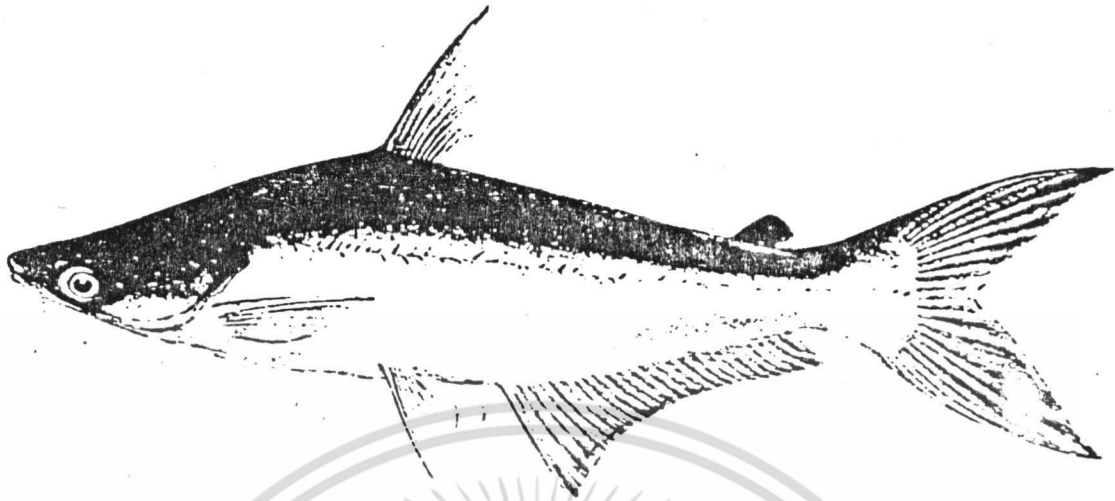
ที่มา : (เมฆ , 2530)



ภาพผนวกที่ 2 ปลาดุก

ที่มา : (เมฆ , 2530)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพหมวดที่ 3 ปลาสาวย

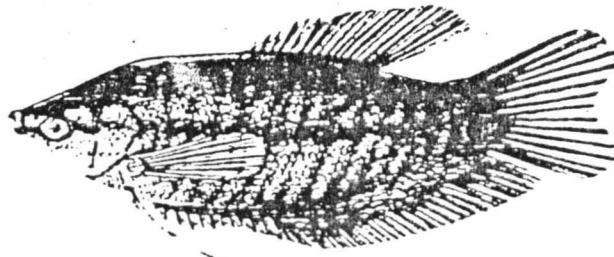
ที่มา : (เมฆ , 2530)



ภาพหมวดที่ 4 ปลานิล

ที่มา : (เมฆ , 2530)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 5 ปลาสลิก

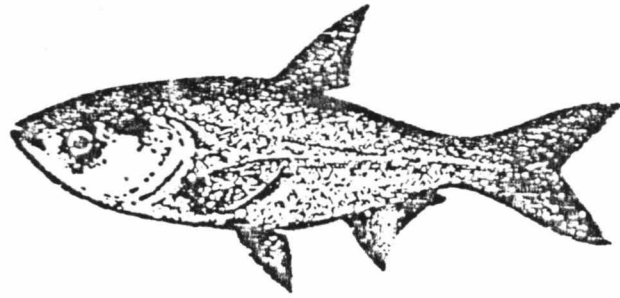
ที่มา : (เมฆ , 2530)



ภาพผนวกที่ 6 ปลาตะเพียนขาว

ที่มา : (เมฆ , 2530)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



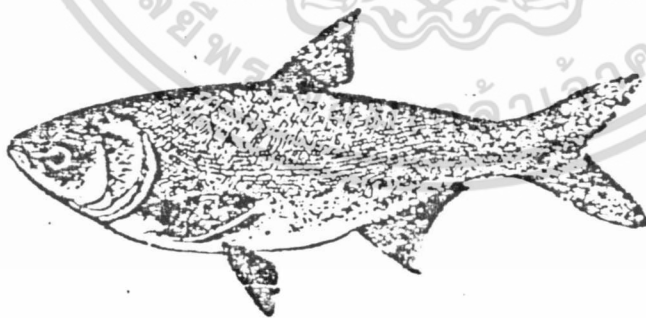
ภาพผนวกที่ 7 ปลาซ่งมือ

ที่มา : (เมฆ , 2530)



ภาพผนวกที่ 8 ปลาเจ๋อ

ที่มา : (เมฆ , 2530)



ภาพผนวกที่ 9 ปลาเล่งมือ

ที่มา : (เมฆ , 2530)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก จ

หน่วยงานของกรมประมงที่ให้บริการประชาชน

สำนักงานเลขานุการกรม โทร. 2818620, 2824853

สถานที่ตั้ง - กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ถนนราชดำเนิน กรุงเทพฯ
(10200) ชั้น 3 ตึกหน้า

บริการ - ให้ข้อมูลเกี่ยวกับเศรษฐกิจการประมง เช่น สถิติการประมง ต้นทุนการผลิตการประมง ต้นทุนผลิตภัณฑ์การประมง ต้นทุนอุปกรณ์การประมง ภาวะการตลาดการประมง ราคารับซื้อสัตว์น้ำและอื่น ๆ
- เผยแพร่เอกสารสถิติการประมง และภาพสัตว์น้ำจืด, เต็มและภาพสัตว์น้ำอื่น ๆ

กองคุ้มครองและส่งเสริม โทร. 2815577 ต่อ 13

สถานที่ตั้ง - กองคุ้มครองและส่งเสริม กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (ชั้น 5)

ฝ่ายควบคุมและทะเบียน โทร. 2810629

บริการ - ให้คำแนะนำและปรึกษาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบการทำประมง
- พิจารณาออกใบอนุญาตประกอบกิจการแพปลา

กองส่งเสริมประมง โทร. 2818690, 2815955 ต่อ 155

บริการ - ส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มเกษตรกรทำกรมประมง กลุ่มเกษตรกรเลี้ยงสัตว์น้ำ พร้อมทั้งทำการควบคุม แนะนำ ช่วยเหลือ และประสานงานเกี่ยวกับการจัดตั้งสหกรณ์การประมงทั่วประเทศ
- จัดอบรมและให้การศึกษาด้านบริการเกี่ยวกับธุรกิจของกลุ่มเกษตรกร และการประกอบอาชีพการประมง
- ส่งเสริมอาชีพการประมงให้เหมาะสม กับความรู้ความสามารถสภาพท้องถิ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และสิ่งแวดล้อม

- สนับสนุนการจัดตั้งสมาคมชาวประมง
- ให้ชาวประมงกู้ยืมเงินลงทุนหมุนเวียน เพื่อประกอบอาชีพการประมงทะเล และเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทั่วไป

งานนิติกร โทร. 2827298

- บริการ
- ดำเนินการออกกฎหมายเพื่อควบคุมการประมง
 - ตรวจสอบการขออนุญาตติดตั้งวิทยุในเรือประมง
 - เผยแพร่ความรู้กฎหมายประมงแก่ชาวประมง นิสิตนักศึกษา และประชาชน

ฝ่ายการประมงระหว่างประเทศ โทร. 2827298

- บริการ
- ร่วมกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้องดำเนินการเจรจาขอคืนเรือประมงไทย
 - ให้ความสงเคราะห์รับตัวลูกเรือประมงไทยที่พ้นโทษ จำคุกอยู่ ณ ต่างประเทศ กลับประเทศไทย
 - จัดอบรมชาวประมงให้ทราบกฎหมาย ขอบเขตการประมงของต่างประเทศ และกฎหมายเดินเรือสากล
 - ดำเนินการจดทะเบียนลูกเรือประมงไทย ที่จะเดินทางไปทำการประมง ณ ต่างประเทศ
 - ให้ความช่วยเหลือแนะนำ และชี้ช่องทางให้ชาวประมงไทยเดินทางไปทำการประมง ณ น่านน้ำของต่างประเทศ โดยถูกต้องตามกฎหมาย

งานวิทยุคมนาคม โทร. 2114981-2

- สถานที่ตั้ง
- สถานีวิทยุประมงทะเลในบริเวณองค์การสะพานปลา ยานนาวา
- บริการ
- ช่างภูมิอากาศ ช่างตลาดสัตว์น้ำ และประกาศราชการแก่ชาวประมง
 - จัดทำทะเบียนวิทยุเรือประมงเอกชน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กองประมงน้ำกร่อย โทร. 5793681-3

สถานที่ตั้ง - ในบริเวณมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

หน่วยงานที่ให้บริการมีดังนี้

งานลำนวศการ โทร. 5793681, 5792422

- บริการ - แจกเอกสารคำแนะนำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
- ส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์น้ำ เช่น การทำนากุ้ง การเลี้ยงปลาทอย และ การเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อยทุกชนิด
 - ให้คำปรึกษาและคำแนะนำในการเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย
 - ติดต่อประสานงานในการสั่งซื้อพันธุ์กุ้งและพันธุ์ปลาน้ำกร่อย

ฝ่ายทดลองและวิจัยเพื่อการเพาะเลี้ยง โทร. 5794496

- บริการ - ให้ความรู้ด้านอาหารสัตว์น้ำกร่อย
- ให้ความรู้ด้านเทคนิคการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย
 - ให้ความรู้ด้านศัตรู โรค และพยาธิสัตว์น้ำกร่อย
 - ให้ความรู้ด้านการตรวจสอบคุณภาพน้ำเพื่อการเพาะเลี้ยง

ฝ่ายสำรวจแหล่งเพาะเลี้ยง โทร. 5790256, 5793682

- บริการ - ให้ความรู้เรื่องการจำแนกชนิดสัตว์น้ำกร่อย
- ให้ความรู้เรื่องสภาพสิ่งแวดล้อมของน้ำกร่อย
 - ให้ความรู้เรื่องแหล่งที่เหมาะสมในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง
 - ให้ความรู้เกี่ยวกับลักษณะนิสัย การกินอาหาร ความเป็นมา และอื่น ๆ อันเป็นพื้นฐานเบื้องต้นของสัตว์น้ำกร่อย

งานจัดและพัฒนาที่ดินชายทะเล โทร. 5791869

- บริการ - สาธิตฯ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานีประมงน้ำกร่อยจังหวัดระยอง โทร. 038-611574 (ปจ.)

- สถานที่ตั้ง - ต.บ้านเพ อ.เมือง จ.ระยอง
- บริการ - จำหน่ายพันธุ์กุ้งทะเล พันธุ์ปลากะพงขาว
- แนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำแก่ประชาชน
- แจกเอกสารคำแนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย

สถานีประมงน้ำกร่อยจังหวัดภูเก็ต

- สถานที่ตั้ง - ต.วิชิต อ.เมือง จ.ภูเก็ต
- บริการ - จำหน่ายพันธุ์กุ้งทะเลและปลากะพงขาว
- แนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำแก่ประชาชน
- แจกเอกสารคำแนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย
- อบรมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย

สถานีประมงน้ำกร่อยจังหวัดจันทบุรี

- สถานที่ตั้ง - ต.บางชัน อ.ขลุง จ.จันทบุรี
- บริการ - แนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำแก่ประชาชน
- แจกเอกสารคำแนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย

สถานีประมงน้ำกร่อยจังหวัดสมุทรสาคร

- สถานที่ตั้ง - ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร
- บริการ - แนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำแก่ประชาชน
- แจกเอกสารคำแนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย

สถานีประมงน้ำกร่อยจังหวัดสุราษฎร์ธานี

- สถานที่ตั้ง - ต.เคียนทอง อ.กาญจนดิษฐ์ จ.สุราษฎร์ธานี
- บริการ - แนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำแก่ประชาชน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แจกเอกสารคำแนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย

สถานีประมงน้ำกร่อยจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

สถานที่ตั้ง - ต.คลองวาฬ อ.เมือง จ.ประจวบคีรีขันธ์

บริการ - รวบรวมและจำหน่ายลูกปลานวลจันทร์ทะเล

- จำหน่ายพันธุ์ปลากะพงขาว

- แนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำแก่ประชาชน

- แจกเอกสารคำแนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย

สถานีประมงน้ำกร่อยจังหวัดสตูล โทร. 071-711104 (ปจ.)

สถานที่ตั้ง - อ.ละงู จ.สตูล

บริการ - จำหน่ายพันธุ์กุ้งทะเลและปลากะพงขาว

- แจกเอกสารคำแนะนำการเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย

- ฝึกอบรมและให้คำแนะนำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำกร่อย

กองประมงน้ำจืด โทร. 2810697

สถานที่ตั้ง - กรมประมง ตึกกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ชั้น 3 ถนนราชดำเนิน กทม.

10200

หน่วยงานที่ให้บริการมีดังนี้

งานอำนวยการ - เป็นศูนย์ประสานงานทุกส่วนราชการกองประมงน้ำจืด

บริการ - ให้คำแนะนำ ชาวสาร ข้อมูลเกี่ยวกับการประมงน้ำจืด

- เผยแพร่เอกสารวิชาการประมงน้ำจืด เพื่อให้เป็นความรู้แก่ประชาชน

นิสิต นักศึกษาและส่วนราชการต่าง ๆ

สถาบันประมงน้ำจืดแห่งชาติ โทร. 5792619, 5792151, 5790582

สถานที่ตั้ง - อยู่ในบริเวณมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ 10900

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บริการ** - ให้คำแนะนำปรึกษาด้านวิชาการประมงน้ำจืด เช่น ด้านเทคนิคในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืด การจัดและป้องกันศัตรูปลา อาหารปลา การบริหารแหล่งน้ำ ฯลฯ
- บริการเอกสารคำแนะนำ การเลี้ยงสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ
 - ผลิตและจำหน่ายจ่ายแจกพันธุ์ปลาชนิดต่าง ๆ
 - ให้บริการฝึกอบรมวิชาการแก่นักวิชาการและบุคคลผู้สนใจ ทั้งภายในและนอกประเทศ

งานบูรณะแหล่งน้ำและก่อสร้าง โทร. 5793686

สถานที่ตั้ง - อยู่ในบริเวณมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

บริการ - ให้คำแนะนำปรึกษาก่อสร้างบ่อและอาคารเกี่ยวกับการประมง

งานวิจัยประมงในสำนักงานเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โทร. 043-236704

สถานที่ตั้ง - ในบริเวณศูนย์เกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ต.ท่าพระ อ.เมือง จ.ขอนแก่น

บริการ - บริการให้คำแนะนำปรึกษาด้านวิชาการและการทดลองค้นคว้าวิจัย

- ให้คำแนะนำและปรึกษากิจการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
- แจกเอกสารคำแนะนำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ

สถานีประมงจังหวัดพะเยา โทร. 054-431251

สถานที่ตั้ง - ต.เวียง อ.เมืองพะเยา จ.พะเยา

บริการ - ให้คำแนะนำและปรึกษาด้านวิชาการประมง เช่น การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

- แจกเอกสารคำแนะนำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ
- จำหน่ายจ่ายแจกพันธุ์ปลาน้ำจืด เช่น ปลานิล ปลาไน ปลาช่อน ปลาสร้อยนกเขา
- ให้บริการด้านวิชาการไปบรรยายอบรม แก่ประชาชนกลุ่มเกษตรกร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงเรียนและสถาบันต่าง ๆ

- ให้บริการฝึกอบรมแก่ประชาชนที่สนใจด้านเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

สถานีประมงจังหวัดเชียงใหม่ โทร. 053-236428

สถานที่ตั้ง - ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่

- บริการ**
- ให้คำแนะนำและปรึกษาด้านวิชาการประมง เช่น การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
 - แจกเอกสารคำแนะนำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ
 - จำหน่ายจ่ายแจกพันธุ์ปลาน้ำจืด เช่น ปลานิล ปลาไน ปลาสาวย ปลาตะเพียนขาว
 - ให้บริการด้านวิทยากรไปบรรยายอบรม แก่ประชาชนกลุ่มเกษตรกร โรงเรียนและสถาบันต่าง ๆ ที่สนใจ
 - ให้บริการฝึกอบรมแก่ประชาชนที่สนใจด้านเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

สถานีประมงจังหวัดนครสวรรค์ โทร. 056-212159

สถานที่ตั้ง - ต.แควใหญ่ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ ใกล้ทางรถไฟสายเหนือ กม.ที่254

- บริการ**
- ให้คำแนะนำและปรึกษาวิชาการประมง เช่น การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
 - แจกเอกสารคำแนะนำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ
 - ควบคุมและอนุรักษ์การประมงในบึงบอระเพ็ด
 - จำหน่ายจ่ายแจกพันธุ์ปลาน้ำจืด เช่น ปลานิล ปลาไน ปลาสาวย ปลาสีกุนเทศ
 - ให้บริการด้านวิทยากรไปบรรยายอบรม แก่ประชาชนกลุ่มเกษตรกร โรงเรียนและสถาบันต่าง ๆ ที่สนใจ
 - ให้บริการฝึกอบรมแก่ประชาชนที่สนใจด้านเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

สถานีประมงจังหวัดชัยนาท โทร. 056-411304

สถานที่ตั้ง - ต.บางหลวง อ.สรรพยา จ.ชัยนาท ทางหลวง พหลโยธิน กม.ที่280

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บริการ
- ให้คำแนะนำและปรึกษาวิชาการประมง เช่น การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
 - แจกเอกสารคำแนะนำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ
 - จำหน่ายจ่ายแจกพันธุ์ปลาน้ำจืด เช่น ปลานิล ปลาไน ปลาสวาย ปลาตะเพียนขาว
 - ให้บริการด้านวิชาการไปบรรยายอบรม แก่ประชาชนกลุ่มเกษตรกร โรงเรียนและสถาบันต่าง ๆ ที่สนใจ
 - ให้บริการฝึกอบรมแก่ประชาชนที่สนใจด้านเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

สถานีประมงจังหวัดกาญจนบุรี โทร. 034-611144

สถานที่ตั้ง - อ.ท่าม่วง จ.กาญจนบุรี

- บริการ
- ให้คำแนะนำและปรึกษาวิชาการประมง เช่น การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
 - แจกเอกสารคำแนะนำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ
 - จำหน่ายจ่ายแจกพันธุ์ปลาน้ำจืด เช่น ปลานิล ปลาไน ปลาสวาย ปลาตะเพียนขาว ปลาชุกเทศ
 - ให้บริการด้านวิชาการไปบรรยายอบรม แก่ประชาชนกลุ่มเกษตรกร โรงเรียนและสถาบันต่าง ๆ ที่สนใจ
 - ให้บริการฝึกอบรมแก่ประชาชนที่สนใจด้านเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้