



ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร

Consumers' Attitude towards Canned Seafood  
in Bangkok Metropolitan Area

ของ

นายศิริชัย ต่อประสิทธิ์กุล

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

ว.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม พ.ศ. 2535

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

 16 / ๑๐ / ๓๕

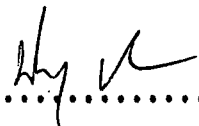
(อาจารย์เสาวรีย์ ตชโนนทอง)

กรรมการวิทยานิพนธ์

 20 / ๑๐ / ๓๕

(อาจารย์ศิริจรรยา เครือวิริยะพันธ์)

หัวหน้าภาควิชา

 ๑๖ / ๑๐ / ๓๕

(อาจารย์นิตยา ลิตธิโชค)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

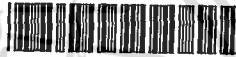

  
**สำนักหอสมุดกลาง คณะวิทยาการจัดการ**  
**ปัญหาพิเศษ**

เรื่อง

ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร

Consumers' Attitude towards Canned Seafood

in Bangkok Metropolitan Area



T097934

โดย

นายศิริชัย ต่อประสิทธิ์กุล

เสนอ

รฟพ.  
ศ 452 ท  
2535

เลขหมู่.....  
เลขทะเบียน..... 97934  
วัน,เดือน,ปี..... 2535

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. 2535

รฟพ.  
ศ 452 ท  
2535

29 S.A. 2535

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : ทศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร

โดย : นายศิริชัย ต่อประสิทธิ์กุล

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ :  16/๓/๒๕๖๕

(เสาวรีย์ ตะโพนทอง)

อาหารทะเลกระป๋อง นับเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นในปัจจุบัน แม้ว่าผู้บริโภคจะยังมีความคิดว่าอาหารกระป๋องมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารสดก็ตาม แต่เนื่องจากจุดเด่นที่ความสะดวก สามารถบริโภคได้เลยหรือใช้เวลาในการปรุงไม่นานนัก ตลอดจนมีรูปแบบของประเภทอาหารมากขึ้น สิ่งเหล่านี้นับเป็นสิ่งจูงใจให้ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องมากขึ้น จึงเป็นจุดสะท้อนถึงการศึกษานี้เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงอาหารทะเลกระป๋องเพื่อสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคให้มากขึ้น

การศึกษาทศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร ในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง รวมทั้งทศนคติของผู้บริโภค ตลอดจนศึกษาถึงแนวทางในการปรับปรุงอาหารทะเลกระป๋องจากผู้บริโภค โดยเก็บข้อมูลจากประชากรตัวอย่างซึ่งแบ่งโควตาตามรายได้ จำนวน 150 ตัวอย่าง สำหรับผลการศึกษาที่ได้นั้นปรากฏว่า ผู้บริโภคมีทั้งเพศชายและหญิง อายุระหว่าง 21-30 ปี ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีการศึกษาค่อนข้างสูง คือ กำลังศึกษาในระดับปริญญาตรี และมีทั้งผู้ที่เป็นโสด สมรสและหม้าย ผู้บริโภคเหล่านี้ส่วนใหญ่เคยบริโภคอาหารทะเลประเภทปลากระป๋อง และหอยลายกระป๋อง เนื่องจากมีสัดส่วนการจำหน่ายในตลาดสูง ส่วนผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ยังไม่เป็นที่นิยมมากนัก เหตุผลที่ผู้บริโภคเลือกบริโภคอาหารทะเลกระป๋องเพราะความสะดวกเป็นหลัก ผู้บริโภคที่เลือกซื้ออาหารเองนั้น ยี่ห้อปลากระป๋องที่ผู้บริโภคนิยมมากที่สุด คือ โรซ่า ส่วนยี่ห้อหอยลายกระป๋องที่ผู้บริโภคนิยมมากที่สุด คือ ปลาเยี่ยม สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องอื่น ๆ ผู้บริโภคมักไม่คำนึงถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ยี่ห้อ เนื่องจากส่วนใหญ่บริโภคเพราะต้องการทดลองและผู้บริโภคนิยมซื้ออาหารทะเลกระป๋อง จากซูเปอร์มาร์เก็ต เกี่ยวกับสื่อโฆษณาที่พบเห็นมากที่สุดคือ โทรทัศน์ ทางด้านปัญหาที่ผู้บริโภคพบ คือ รสชาติไม่ถูกปากและกระป๋องบูบเบี้ยวเป็นสนิม ตลอดจนอาหารมีน้อยประเภทเกินไป เมื่อพบปัญหาผู้บริโภคส่วนใหญ่ก็ยังคงซื้อมาบริโภคตามปกติ สำหรับทัศนคติของผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นด้วยที่ว่า อาหารทะเลกระป๋องเป็นอาหารที่จำเป็นสำหรับครอบครัว ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้ต้องระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุอย่างชัดเจน และไม่ควรมสสารหรือวัตถุกันเสีย แต่ส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วยที่ว่า อาหารทะเลกระป๋องมีคุณค่าทางโภชนาการเท่าอาหารสด นอกจากนี้ผู้ศึกษาได้ทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับการศึกษาในครั้งนี้โดยได้ผล 3 ประการ คือ ประการที่ 1 ความแตกต่างทางด้านสถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง ประการที่ 2 ความแตกต่างของระดับรายได้ไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง และประการที่ 3 จำนวนสมาชิกในครัวเรือนไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

จากการศึกษาในครั้งนี้มีข้อเสนอแนะในการปรับปรุงอาหารทะเลกระป๋องดังนี้คือ ในด้านการผลิต ผู้ผลิตควรควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ คือ อาหารทะเลที่จะนำมาใช้ในกระบวนการผลิต ควรควบคุมมาตรฐานของกระป๋องบรรจุไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ส่วนในด้านการตลาด ควรปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารในด้านรสชาติ ความสะอาดของกระป๋องบรรจุ และควรปรับปรุงด้านความหลากหลายของประเภทอาหารโดยการผลิตอาหารชนิดใหม่ออกจำหน่ายแก่ผู้บริโภค แต่ก็ควรคำนึงถึงต้นทุนการผลิตด้วยเพราะจะมีผลกระทบต่อราคาจำหน่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จเรียบร้อยลงได้ ทั้งนี้ด้วยความกรุณาในการให้คำแนะนำ และคำปรึกษาตลอดจนการตรวจทานแก้ไขข้อผิดพลาดต่าง ๆ ให้มีความถูกต้องมากยิ่งขึ้นจาก อาจารย์เสาวรีย์ ตะโนนทอง ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ทางผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์ศิริจรรยา เครือวิริยะพันธ์ กรรมการปัญหาพิเศษ ที่ได้ให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ในการเรียบเรียงปัญหาพิเศษและทำให้การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น นอกจากนี้ขอขอบคุณหน่วยงานทุกแห่งที่ให้ความกรุณาในการให้ข้อมูลเป็นอย่างดี ตลอดจนเพื่อน ๆ และน้อง ๆ ที่ช่วยเหลือในการเก็บข้อมูลภาคสนาม

สุดท้ายนี้ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อและคุณแม่ที่ให้การสนับสนุนและให้กำลังใจมาโดยตลอดมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ศิริชัย ต่อประสิทธิ์กุล

16 ตุลาคม 2535

## สารบัญ

|   | หน้า      |
|---|-----------|
| สารบัญตาราง                               | (3)       |
| สารบัญภาพ                                 | (5)       |
| สารบัญตารางผนวก                           | (6)       |
| <b>บทที่ 1 บทนำ</b>                       | <b>1</b>  |
| ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา              | 1         |
| วัตถุประสงค์ของการศึกษา                   | 3         |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ                 | 3         |
| ขอบเขตของการศึกษา                         | 3         |
| นิยามศัพท์                                | 4         |
| ตรวจเอกสาร                                | 4         |
| สมมติฐานการศึกษา                          | 7         |
| วิธีการศึกษา                              | 7         |
| <b>บทที่ 2 อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง</b> | <b>10</b> |
| ประวัติความเป็นมา                         | 10        |
| โรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋อง                | 11        |
| กรรมวิธีการผลิต                           | 12        |
| รูปแบบผลผลิตอาหารทะเลกระป๋อง              | 15        |
| ปัญหาด้านการผลิต                          | 16        |
| สถานตลาดอาหารทะเลกระป๋อง                  | 16        |
| สถานตลาดทั่วไป                            | 16        |
| ตลาดภายในประเทศ                           | 17        |
| ตลาดต่างประเทศ                            | 18        |
| ช่องทางการจำหน่ายในประเทศ                 | 18        |
| ช่องทางการจำหน่ายตลาดต่างประเทศ           | 18        |
| ปัญหาด้านการตลาด                          | 20        |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อให้บริการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ (ต่อ)

|   | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 3 ผลการศึกษา  | 21   |
| ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม  | 21   |
| พฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภค                                 | 27   |
| ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง                                   | 51   |
| การทดสอบสมมติฐาน  | 61   |
| บทที่ 4 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ   | 67   |
| สรุปผลการศึกษา  | 67   |
| ข้อเสนอแนะ  | 69   |
| เอกสารอ้างอิง   | 72   |
| ภาคผนวก   | 74   |
| ก. แบบสอบถามทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง<br>ในเขตกรุงเทพมหานคร | 75   |
| ข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท                 | 81   |

## สารบัญตาราง

| ตารางที่ |   | หน้า |
|----------|---|------|
| 1        | เพศของประชากรตัวอย่าง                                     | 21   |
| 2        | อายุของประชากรตัวอย่าง                                    | 22   |
| 3        | สถานภาพสมรส   | 23   |
| 4        | จำนวนสมาชิกในครัวเรือน                                    | 24   |
| 5        | ระดับการศึกษา   | 25   |
| 6        | อาชีพ   | 26   |
| 7        | ประเภทของอาหารทะเลกระป๋อง                                 | 27   |
| 8        | เหตุผลที่บริโภคปลากระป๋อง                                 | 28   |
| 9        | เหตุผลที่บริโภคหอยลายกระป๋อง                              | 29   |
| 10       | เหตุผลที่บริโภคปลาหมึกกระป๋อง                             | 30   |
| 11       | เหตุผลที่บริโภคกุ้งกระป๋อง                                | 31   |
| 12       | เหตุผลที่บริโภคปูกระป๋อง                                  | 32   |
| 13       | การปรุงรสชาติอาหารทะเลกระป๋อง                             | 33   |
| 14       | เครื่องปรุงที่ใช้ปรุงรสก่อนบริโภค                         | 33   |
| 15       | ความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง                        | 34   |
| 16       | ช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง                       | 35   |
| 17       | ช่วงเวลาที่เริ่มออกไปปฏิบัติงานประจำวันของประชากรตัวอย่าง | 36   |
| 18       | ช่วงเวลากลับถึงที่พักของประชากรตัวอย่าง                   | 37   |
| 19       | การประกอบอาหารในครัวเรือน                                 | 38   |
| 20       | ผู้ประกอบอาหารในครัวเรือน                                 | 38   |
| 21       | การซื้ออาหารทะเลกระป๋อง                                   | 39   |
| 22       | ผู้ซื้ออาหารทะเลกระป๋อง                                   | 40   |
| 23       | ยี่ห้อปลากระป๋องที่นิยมบริโภค                             | 41   |
| 24       | ยี่ห้อหอยลายกระป๋องที่นิยมบริโภค                          | 42   |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตารางที่ |  | หน้า |
|----------|--|------|
| 25       | การปฏิบัติของประชากรตัวอย่างเมื่อซื้อหือที่ต้องการไม่ได้                               | 43   |
| 26       | สถานที่ที่นิยมซื้ออาหารทะเลกระป๋อง   | 44   |
| 27       | เหตุผลของการเลือกซื้อจากสถานที่ดังกล่าว  | 45   |
| 28       | ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารทะเลกระป๋อง  | 47   |
| 29       | สื่อโฆษณาที่พบเห็นมากที่สุด  | 49   |
| 30       | ปัญหาของการบริโภค  | 50   |
| 31       | การปฏิบัติหลังจากการพบปัญหาในการบริโภค   | 51   |
| 32       | ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อปลากะป๋อง   | 53   |
| 33       | ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อหอยลายกระป๋อง   | 54   |
| 34       | ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อปลาหมึกกระป๋อง  | 56   |
| 35       | ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อกุ้งกระป๋อง   | 57   |
| 36       | ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อปูกระป๋อง   | 58   |
| 37       | ความคิดเห็นของผู้บริโภคโดยทั่ว ๆ ไปที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง                            | 59   |
| 38       | แนวทางการปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเลกระป๋อง  | 60   |
| 39       | การทดสอบสมมติฐานระหว่างสถานภาพสมรสกับช่วงเวลาในการบริโภค<br>อาหารทะเลกระป๋อง           | 62   |
| 40       | การทดสอบสมมติฐานระหว่างระดับรายได้กับความถี่ในการบริโภค<br>อาหารทะเลกระป๋อง            | 64   |
| 41       | การทดสอบสมมติฐานระหว่างจำนวนสมาชิกในครัวเรือนกับความถี่<br>ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง | 66   |

สารบัญภาพ

| ภาพที่ |                                      | หน้า |
|--------|--------------------------------------|------|
| 1      | ช่องทางการจำหน่ายในประเทศ            | 19   |
| 2      | ช่องทางการจำหน่ายไปยังตลาดต่างประเทศ | 19   |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(6)

## สารบัญตารางผนวก

ตารางผนวกที่

หน้า

1 บัญชีแสดงน้ำหนักเนื้ออาหาร

84



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

### ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

สภาพสังคมไทยได้มีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตที่ผ่านมา โดยกำลังพัฒนาจากสังคมเกษตรไปสู่สังคมอุตสาหกรรมมากขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาประเทศในทุก ๆ ด้าน ให้ทันต่อสถานการณ์ของโลกปัจจุบันและให้ทัดเทียมอารยประเทศ รวมทั้งสภาพเศรษฐกิจที่มีการเจริญเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว มีการส่งเสริมและขยายตัวด้านการลงทุนและการขยายตัวของธุรกิจเกือบทุกประเภท โดยจะสังเกตได้จากอัตราการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจของประเทศในปี 2534 มีค่าประมาณ 7.5 % (สภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ , 2535) ซึ่งนับว่าเป็นอัตราที่สูงพอสมควร ซึ่งการที่สภาพเศรษฐกิจและสังคมไทยมีการพัฒนาขึ้นตามลำดับนี้ จึงเป็นเหตุให้ฐานะความเป็นอยู่และระดับค่าครองชีพของผู้คนสูงตามไปด้วยโดยเอนกอย่างยิ่งในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นแหล่งรวมความเจริญของประเทศ ตลอดจนวิวัฒนาการด้านต่าง ๆ จึงทำให้ผู้คนจากส่วนอื่นของประเทศทยอยเข้ามาแสวงหาช่องทางทางการประกอบอาชีพ โดยหวังที่จะได้รับผลตอบแทนที่คุ้มค่าแน่นอน แต่เมื่อผู้คนหลั่งไหลกันเข้ามาอาศัยเพิ่มมากขึ้นเช่นในปัจจุบัน สภาพความแออัดของเมือง ปัญหามลภาวะ ปัญหาการจราจรติดขัด นับเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ รวมถึงปัญหาด้านการบริโภคอาหารด้วย จึงทำให้พฤติกรรมของผู้บริโภคมีแนวทางเปลี่ยนแปลงไปสู่ความต้องการความสะดวกสบายและรวดเร็วมากขึ้น เพื่อให้ทันต่อกิจกรรมในชีวิตประจำวัน ดังนั้นผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องจึงเข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการบริโภคของคนกรุงเทพ ฯ เนื่องจากจุดเด่นที่ว่าสามารถรับประทานได้เลยหรือใช้เวลาในการปรุงไม่นานนัก สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องที่ได้รับความนิยมมากประเภทหนึ่งคือ อาหารทะเลกระป๋อง

แต่เดิมการบริโภคอาหารของคนไทย นิยมรับประทานอาหารที่ปรุงจากของสด ทั้งนี้เนื่องจากประเทศไทยมีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านอาหารสดและหาซื้อได้ง่าย อีกทั้งระดับการผลิตอาหารทะเลกระป๋องในช่วง 10 ปีซ้อนหลังมีปริมาณการผลิตค่อนข้างต่ำและมาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของสินค้าที่จัดจำหน่ายยังไม่ดีเท่าที่ควร ฉะนั้นอาหารทะเลกระป๋องจึงไม่เป็นที่แพร่หลายหรือนิยมมากนัก จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2510 เป็นต้นมา ได้มีการพัฒนาวิธีการจับสัตว์น้ำ ปรับปรุงกรรมวิธีการผลิตและคุณภาพอาหารทะเลกระป๋องให้มีมาตรฐาน เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น จึงทำให้อาหารทะเลกระป๋องเริ่มเป็นที่นิยมของผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาจารัตินกระป๋องในซอสมะเขือเทศ ซึ่งมีปริมาณการบริโภคในประเทศสูงเป็นอันดับหนึ่ง มีสัดส่วนการบริโภคประมาณ 20 % ของปริมาณอาหารทะเลกระป๋องทุกชนิดรวมกันที่บริโภคภายในประเทศ (นิรนาม, 2530) โดยปี พ.ศ. 2523 - 2527 การบริโภคภายในประเทศมีการขยายตัวประมาณ 9.5 % ต่อปี (ฝ่ายวิจัยและพัฒนา บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย, 2530) ต่อมาในช่วงปี พ.ศ. 2528 - 2530 ขยายตัวสูงขึ้นเป็น 17.5 % ต่อปี (ฝ่ายวิจัยและพัฒนา บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย, 2530) ทั้งนี้ น่าจะเป็นสิ่งชี้ให้เห็นว่า พฤติกรรมการบริโภคของประชาชนเริ่มเปลี่ยนไปสู่การบริโภคที่สะดวกขึ้น คำนึงถึงการประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร ประกอบกับคุณภาพและรสชาติของอาหารทะเลกระป๋องดีขึ้น จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจว่าปริมาณการบริโภคในประเทศจะมีแนวโน้มไปในทางใด

การที่พฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไปนี้เอง ทำให้แนวโน้มการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง มีค่าเพิ่มสูงขึ้นทุกปี โดยเฉลี่ยความต้องการบริโภคภายในประเทศเพิ่มขึ้นประมาณปีละ 10 % (นิรนาม, 2530) แต่เมื่อเทียบกับปริมาณการส่งออก นับว่าการบริโภคอาหารทะเลกระป๋องภายในประเทศยังมีปริมาณน้อยมาก ด้วยเหตุนี้จึงทำให้มองเห็นปัญหาที่เกิดขึ้น คือปัญหาเรื่องความคิดและความเชื่อที่ว่าอาหารทะเลสดมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าอาหารทะเลกระป๋อง อีกทั้งผู้บริโภคสามารถหาซื้ออาหารทะเลสดจากท้องตลาดได้สะดวก ส่วนปัญหาด้านการผลิต คือเรื่องความสดของอาหารทะเลที่ใช้ในการผลิต การใช้กระป๋องบรรจุที่ไม่ได้มาตรฐานและการใช้สื่อโฆษณาต่าง ๆ ที่เข้าถึงผู้บริโภค ซึ่งจากปัญหาต่าง ๆ ที่พบน่าจะเป็นจุดสะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการศึกษาในครั้งนี้ แม้ว่าจะไม่สามารถเก็บรวบรวมทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคได้ทั้งหมด แต่ก็เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ทราบถึงความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ได้มองเห็นถึงปัจจัยที่มีความสำคัญและน่าจะพิจารณา ได้แก่ รสชาติ การบรรจุภัณฑ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น-ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาตรฐานของกระป๋องที่ใช้ ขั้นตอนการจัดจำหน่ายและราคา ตลอดจนการใช้สื่อโฆษณา ที่เข้าถึงผู้บริโภค เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. ศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร
2. ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารทะเลกระป๋องของผู้บริโภคในเขต กรุงเทพมหานคร
3. ศึกษาแนวทางการพัฒนาและการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การศึกษาในครั้งนี้ ทำให้ทราบถึงทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งจะ เป็นแนวทางให้โรงงานผู้ผลิตได้ปรับปรุงรูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาดและชี้ให้ผู้จำหน่าย ได้เห็นถึงแนวทางและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อของผู้บริโภคในระดับขายปลีก อีกทั้งยังจะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานราชการที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการควบคุมมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น คณะกรรมการควบคุมอาหารและยา คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ได้รับทราบถึงคุณภาพของอาหารทะเลกระป๋องที่จำหน่ายในท้องตลาด จะได้ควบคุมให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคพอใจมากที่สุด

### ขอบเขตการศึกษา

เนื่องจากประชากรทั้งหมดในแต่ละเขตมีจำนวนมาก จึงเป็นเรื่องสุดวิสัยที่จะส่งแบบสอบถามถึงประชากรทุกคน ด้วยข้อจำกัดด้านเวลาและค่าใช้จ่าย ดังนั้นเพื่อความเหมาะสม จึงจะศึกษาทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคอาหารทะเลกระป๋องจากประชากร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างในเขตกรุงเทพมหานครเท่านั้น เพราะเป็นเขตที่มีประชากรอาศัยอยู่มากรวมทั้งเป็นสถานที่จำหน่ายสินค้าอุปโภคและบริโภคแหล่งใหญ่ของประเทศ

### นิยามศัพท์

ทัศนคติ หมายถึง ความรู้สึกหรือความคิดเห็นของบุคคลที่มีต่อสิ่งใด ซึ่งมีทั้งในลักษณะที่เห็นด้วยและไม่เห็นด้วย เนื่องมาจากประสบการณ์และการเรียนรู้มาก่อน ทัศนคติเหล่านี้จะมีผลต่อพฤติกรรมการแสดงออกของบุคคลนั้น ๆ

พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง แนวทางปฏิบัติ การกระทำของบุคคลรวมถึง การตัดสินใจที่มีมาก่อน เพื่อการบริโภคสินค้าหรือการรับบริการทางเศรษฐกิจ

อาหารทะเลกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป ที่อาศัยวัตถุดิบจากทะเล ได้แก่ปลา กุ้ง หอย ปลาหมึกและปู มาใช้ในกระบวนการผลิตโดยผ่านกรรมวิธีการเก็บรักษาหรือถนอมอาหารตามกระบวนการแต่ละชนิด แล้วบรรจุลงในกระป๋อง ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่จำหน่าย ได้แก่ปลากระป๋อง กุ้งกระป๋อง หอยลายกระป๋อง ปลาหมึกกระป๋องและปูกระป๋อง

ผู้บริโภค หมายถึง ประชากรในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งถูกเลือกให้เป็นผู้ตอบแบบสอบถาม

### ตรวจเอกสาร

วิจิต อีรสานต์ (2526) ได้ศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีต่อปลากระป๋องในชอสมะเขือเทศ พบว่าเป็นอาหารกระป๋องประเภทหนึ่งซึ่งได้รับความนิยมในตลาดภายในประเทศ ช่วยให้ผู้บริโภคได้รับความสะดวกในการประกอบอาหารมากขึ้น และในท้องถิ่นที่อยู่ห่างไกลจากทะเล ซึ่งไม่สามารถที่จะหาซื้ออาหารทะเลมารับประทานได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลากระป๋องมีส่วนช่วยให้ผู้บริโภคแถบนั้น มีโอกาสบริโภคอาหารทะเลในลักษณะบรรจุกระป๋อง แทนได้ สภาพตลาดของปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศมีลักษณะแข่งขันแท้จริง ตัวผลิตภัณฑ์มีลักษณะใกล้เคียงกัน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ชอบบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในประเทศมากกว่าที่ผลิตจากต่างประเทศ เนื่องจากทัศนคติที่ว่าสินค้ามีคุณภาพดีพอ ๆ กัน ส่วนเหตุผลที่เลือกบริโภคเพราะชอบในรสชาติเป็นสำคัญ และจะเป็นผู้เลือกซื้อเอง โดยมักซื้อจากร้านค้าปลีกข้างบ้านในระดับราคา 5 - 10 บาท นอกจากนี้ยังมีผู้บริโภคบางส่วนที่ไม่เคยรับประทานปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศ เนื่องจากไม่ชอบในรสชาติ และมีแนวโน้มว่าจะไม่ซื้อมารับประทาน ผู้ผลิตควรสนใจในเรื่องคุณภาพและรสชาติของผลิตภัณฑ์และควรกำหนดราคาให้เหมาะสมซึ่งมีส่วนต่อการตัดสินใจซื้อ ควรเน้นหนักที่การจำหน่ายสู่ร้านค้าปลีกและพยายามโฆษณาให้ผู้บริโภคเห็นถึงคุณประโยชน์ของปลากระป๋อง เช่น สะดวกต่อการปรุง ประหยัดเวลาและมีคุณค่าเช่นเดียวกับอาหารสด

๙. สงชัย สันติวงษ์ (2527) ได้ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคทางการตลาด พบว่า ผู้บริโภคเกี่ยวข้องกับปัญหาการตัดสินใจซื้อสินค้ามาบริโภค สืบเนื่องจากสิ่งกระตุ้นที่เกิดจากภายนอกหรืออาจเกิดจากความต้องการที่เกิดขึ้นภายในหรือทั้งสองอย่างพร้อมกัน สิ่งกระตุ้นภายนอกคือรูปแบบของสินค้า (Products) หรือการโฆษณา (Promotion) ด้วยภาพหรือการประกาศหรือด้วยกิจกรรมการตลาดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการขายให้ผู้บริโภคได้รู้ได้เห็น สิ่งเหล่านี้คือปัจจัยทางวัตถุ ทำนองเดียวกัน การบอกกล่าวชักชวนหรือการเห็นแล้วเกิดความรู้สึกอยากเลียนแบบใช้ของเหมือนคนอื่น ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นปัจจัยทางสังคม เมื่อมีสิ่งกระตุ้นจากภายนอกผ่านระบบประสาทสัมผัสเข้ามา แรงกระตุ้นก็จะเกิดความต้องการอยากได้ขึ้นมา กระบวนการของพฤติกรรมผู้บริโภคก็จะเกิดขึ้นทันที

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ (2531) ได้สัมมนาเรื่องวัตถุดิบกับความหวังการส่งออกของอาหารทะเลกระป๋อง สรุปว่าแนวโน้มความต้องการบริโภคปลาทุ่นำกระป๋องในตลาดโลกมีเพิ่มขึ้น โดยพิจารณาจากสถิติการนำเข้าในตลาดโลกเพิ่มขึ้นตามลำดับ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2527 ถึง 2530 ปริมาณการนำเข้าในตลาดโลกเป็น 184, 211, 239 และ 241 พันเมตริกตัน ตลาดผู้บริโภคที่สำคัญของโลก คือสหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส สหราชอาณาจักร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และเยอรมัน โดยปัจจุบันไทยเป็นผู้ส่งออกปลาหมึกนํ้ากระป๋องรายใหญ่ของโลก แต่ก็ยังประสบปัญหาในการผลิต คือวัตถุดิบในประเทศที่ใช้ในการผลิตปลาหมึกนํ้ากระป๋อง ได้แก่ปลาโอขาวและปลาโอดำ มีปริมาณไม่แน่นอนและการเก็บรักษา ก่อนถึงโรงงานยังไม่ดีพอ ผู้ผลิตจึงต้องสั่งซื้อปลาหมึกจากต่างประเทศ โดยผ่านนายหน้าในต่างประเทศและกองเรือต่างประเทศ นอกจากนี้ แผ่นเหล็กเคลือบดีบุกใช้ทำกระป๋องที่ผลิตในประเทศ ยังมีปริมาณไม่เพียงพอกับความต้องการของโรงงานอาหารกระป๋อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงที่การผลิตขยายตัวจึงมีผลทำให้ราคาของแผ่นเหล็กเคลือบดีบุกสูงขึ้น ดังนั้นรัฐบาลจึงควรดำเนินมาตรการในการเสาะหาแหล่งวัตถุดิบจากต่างประเทศ ด้วยการนำเรื่องนี้มาเป็นประเด็นในการหารือด้านการขยายความสัมพันธ์ทางการค้า และพิจารณาปรับปรุงการจัดเก็บภาษีการค้าสำหรับวัตถุดิบนำเข้า เพื่อเปิดโอกาสให้โรงงานได้ขยายการผลิตให้มากขึ้น

บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล บิสซิเนส รีเสิร์ช จำกัด (2531) ได้รายงานสรุปภาวะธุรกิจที่สำคัญในส่วนของอาหารทะเลกระป๋อง พบว่าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตได้ส่วนใหญ่ส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ มีเพียงส่วนน้อยที่ใช้บริโภคภายในประเทศ แต่คาดว่า ตลาดภายในประเทศจะขยายตัวสูงขึ้น เนื่องจากปัจจุบันอาหารกระป๋องเป็นที่นิยมมากขึ้น เพราะสะดวกและรวดเร็วกว่าการจัดเตรียมอาหารสดทั่วไป สำหรับตลาดส่งออกปลาหมึกนํ้ากระป๋องมีปริมาณการส่งออกมากที่สุดเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น โดยประเทศไทยสามารถครองอันดับการเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ที่สุดของโลก จะเห็นว่าภาวะการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องมีลู่ทางที่แจ่มใสมาก แต่ก็ประสบปัญหาด้านวัตถุดิบจำพวกสัตว์น้ำภายในประเทศไม่เพียงพอเพื่อสนองต่อการผลิต ทำให้ต้องนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ ซึ่งมีราคาสูงมากกว่าที่ควร เนื่องจากค่าเงินบาทไทยยังอยู่ในระดับต่ำเมื่อเทียบกับเงินสกุลอื่น จึงทำให้ต้นทุนการผลิตจากการนำเข้าค่อนข้างสูง ส่วนปัญหาด้านการตลาด มีการขายตัดราคากันเองในระหว่างผู้ส่งออกไทย ทำให้ราคาขายเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ต่ำและมีกำไรน้อย ทั้งยังต้องแข่งขันกับผู้ผลิตและผู้ส่งออกประเทศต่าง ๆ จากปัญหาดังกล่าว ผู้ผลิตน่าจะมีการพัฒนาคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐานมากขึ้น ตลอดจนนำเอาเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อช่วยลดต้นทุน ทางภาครัฐบาลก็ควรให้ความช่วยเหลือในการยกเว้นภาษีนำเข้าสัตว์น้ำที่เรือประมงของไทยจับได้จากน่านน้ำต่างประเทศ อันเนื่องมาจากการร่วมทุนทำการประมง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และควรมีการจัดหาตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะการให้ข้อมูลข่าวสาร ซึ่งจะเอื้ออำนวยให้ตลาดอาหารทะเลกระป๋องทั้งภายในและตลาดส่งออกขยายตัวมากขึ้น

### สมมติฐานการศึกษา

เพื่อให้การศึกษาในครั้งนี้ สอดคล้องและบรรลุถึงวัตถุประสงค์ จึงได้กำหนดแนวทางของสมมติฐาน ดังนี้

1. ความแตกต่างทางด้านสถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง
2. ความแตกต่างของระดับรายได้ไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง
3. จำนวนสมาชิกในครัวเรือนไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

### วิธีการศึกษา

#### 1. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่นำมาใช้ในการศึกษาครั้งนี้ มาจากแหล่งข้อมูล 2 ประเภท คือ

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลที่ได้จากการออกแบบสอบถาม ซึ่งถามความคิดเห็นของผู้บริโภคเป็นสำคัญ เพื่อที่จะได้ทราบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเห็นอย่างไรต่ออาหารทะเลกระป๋องชนิดต่าง ๆ ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ลักษณะของคำถามที่ใช้ในแบบสอบถามนี้ แบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1 คำถามปิด (Closed-ended Question) เป็นลักษณะของคำถาม โดยมีคำตอบไว้หลายข้อ แล้วให้ผู้ตอบเลือกตอบข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของตน แยกเป็นประเภทต่าง ๆ ดังนี้

ก. คำถามปิดที่ให้ผู้ตอบเลือกตอบได้เพียงคำตอบเดียว ซึ่งผู้ตอบคิดว่าถูกต้องที่สุด (Multiple Choice)

ข. คำถามปิดที่เลือกตอบได้หลายข้อ (Check List)

1.2 คำถามเปิด (Open-ended Question) เป็นคำถามที่เปิดโอกาสให้ผู้ตอบแสดงความคิดเห็น หรือข้อแนะนำต่าง ๆ โดยอิสระ

เมื่อร่างแบบสอบถามเสร็จแล้ว ได้ทำการทดสอบ (Pre-test) ความเข้าใจในคำถามกับประชากรตัวอย่างจำนวน 12 ราย เพื่อรับทราบถึงความไม่กระจ่างของคำถาม และทำการปรับปรุงให้เหมาะสมยิ่งขึ้น โดยแบบสอบถามประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

1. รายละเอียดทั่วไปเกี่ยวกับผู้บริโภค เพื่อทราบอายุ ฐานะ การศึกษา และจำนวนสมาชิกในครอบครัว เป็นต้น
2. รายละเอียดเกี่ยวกับการบริโภค และปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง
3. ทศคนคติต่าง ๆ ที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) รวบรวมจากหนังสือ เอกสารสิ่งพิมพ์ จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และหนังสือวิชาการที่เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคจากห้องสมุดต่าง ๆ

## 2. การเลือกสุ่มตัวอย่าง

การกำหนดตัวอย่างที่จะศึกษาใช้ระบบโควตา (Quota Sampling) โดยการกำหนดรายชื่อได้เป็นเกณฑ์ในการเลือก ดังนั้นประชากรที่จะเลือกสุ่มแบ่งเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| <u>ระดับรายได้ (บาท/เดือน)</u> | <u>จำนวนตัวอย่างที่กำหนด</u> |
|--------------------------------|------------------------------|
| ต่ำกว่า 2,000                  | 25                           |
| 2,000-4,000                    | 25                           |
| 4,001-6,000                    | 25                           |
| 6,001-8,000                    | 25                           |
| 8,001-10,000                   | 25                           |
| สูงกว่า 10,000                 | 25                           |
| รวม                            | 150                          |

### 3. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Analysis) เมื่อเก็บรวบรวมข้อมูลได้ครบถ้วนแล้ว นำมาจัดหมวดหมู่ แล้วแจกแจงคะแนนพร้อมกับคำนวณความถี่ของข้อมูลแต่ละรายการ เพื่อจัดเสนอเป็นตาราง เปรียบเทียบค่าร้อยละและทดสอบสมมติฐานโดยวิธีการทางสถิติ คือวิธีการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test)

## บทที่ 2

### อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง

#### ประวัติความเป็นมา

อุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทยได้เริ่มดำเนินการเมื่อประมาณหลังปี พ.ศ. 2510 แต่ก่อนนั้นคนไทยเรายังนิยมบริโภคอาหารที่ปรุงจากของสด ๆ อาหารทะเลกระป๋องจึงไม่เป็นที่นิยมเท่าที่ควร ประกอบกับอาหารสดก็ยังหาซื้อได้ง่ายและราคาไม่แพงมากนัก แต่ในเวลาต่อมาความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีได้มีการพัฒนาอุตสาหกรรมไปอย่างรวดเร็ว มีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ทั้งทางด้านอุตสาหกรรมและเกษตรกรรม กิจกรรมประมงก็ได้พัฒนาก้าวหน้าไปด้วย มีการใช้เครื่องมืออันทันสมัยต่าง ๆ มาช่วยในการจับสัตว์น้ำ ทำให้ได้ปริมาณสัตว์น้ำเพิ่มมากขึ้นและอาจจะเกินความต้องการ จึงได้มีการคิดวิธีการที่จะเก็บรักษาให้สัตว์น้ำเหล่านี้อยู่ได้นานและคงสภาพรวมทั้งจะนำไปปรุงอาหารเพื่อบริโภคได้ในเวลาต่อ ๆ มา จึงได้มีการคิดใช้ห้องเย็นเพื่อทำการเก็บรักษา จนในที่สุดก็มีการคิดวิธีการเก็บรักษาอาหารทะเลโดยการบรรจุกระป๋อง ในระยะนี้จึงเป็นจุดเริ่มต้นของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง

ในระยะแรกก่อนปี พ.ศ. 2510 อาหารทะเลกระป๋องที่มีบริโภคในประเทศล้วนแต่เป็นสินค้านำเข้าจากต่างประเทศทั้งสิ้น เพราะยังไม่มีการผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทยเลย จนกระทั่งปี พ.ศ. 2510 จึงได้มีโรงงานผลิตขึ้นบ้างโดยดำเนินงานในลักษณะที่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการอาหารกระป๋องอื่น ๆ เช่น ผักกาดกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง เป็นต้น โดยขณะนั้นมีระดับการผลิตค่อนข้างต่ำ โรงงานผลิตเป็นโรงงานขนาดเล็กที่มีวิธีการไม่ทันสมัยและไม่ถูกสุขลักษณะ คุณภาพของสินค้าอยู่ในระดับต่ำ อาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตขึ้นจึงยังไม่ได้ได้รับความนิยมเมื่อเทียบกับของต่างประเทศ ซึ่งมีคุณภาพดีกว่าและได้รับความนิยมอย่างมากจากผู้บริโภคทั่วไป เป็นผลให้อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องในระยะนี้จึงยังไม่เจริญเท่าที่ควร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จนกระทั่งในปี.ศ.2524 คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI) ได้เริ่มให้การส่งเสริมอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ซึ่งบริษัทแรกที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน คือ บริษัท ซาฟโคส (ประเทศไทย) จำกัด โดยเป็นบริษัทแรกที่เข้ามาทำการลงทุนตั้งโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องโดยเน้นที่การผลิตปลากระป๋องเป็นส่วนใหญ่

ปัจจุบันอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยได้มีการพัฒนาปรับปรุงจนได้มาตรฐานสากล เป็นที่ยอมรับทั้งในด้านคุณภาพและรสชาติในหลาย ๆ ประเทศ อีกทั้งยังกลายเป็นสินค้าส่งออกที่มีความสำคัญเป็นหนึ่งในสินค้าส่งออกที่นำรายได้เข้าสู่ประเทศไทยมากประเภทหนึ่ง นอกจากนี้ยังสามารถทดแทนปริมาณการนำเข้าของอาหารทะเลกระป๋องจากต่างประเทศตั้งที่กล่าวมาแล้วได้อีกด้วย จึงนับได้ว่าอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องมีส่วนสำคัญต่อภาวะเศรษฐกิจภายในประเทศ พร้อมทั้งยังช่วยยกระดับฐานะของประชาชนที่มีอาชีพในด้านการประมงให้ดีขึ้น และยังช่วยพัฒนาแหล่งชุมชนต่าง ๆ ในท้องถิ่นชนบทแถบชายฝั่งทะเล ซึ่งโรงงานส่วนใหญ่มักจะออกไปจัดตั้งอยู่เพื่อสะดวกแก่การนำวัตถุดิบมาป้อนโรงงาน อันจะทำให้เศรษฐกิจและความเป็นอยู่ของประชาชนดีขึ้น

### โรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋อง

โรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องส่วนใหญ่กว่า 90 % ตั้งอยู่ในเขตสมุทรสาคร สมุทรปราการและกรุงเทพมหานคร โดยในเขตสมุทรปราการมีโรงงานตั้งอยู่ประมาณ 60 % อีก 30 % ตั้งอยู่ในเขตสมุทรสาครและกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้เนื่องจากเป็นแหล่งใกล้วัตถุดิบสัตว์ทะเลที่จับได้จากแหล่งต่าง ๆ ในประเทศ โดยจะถูกส่งมาจำหน่ายยังสะพานปลากรุงเทพฯ เป็นส่วนมาก ส่วนที่เหลืออีก 10 % จะอยู่ในเขตภาคตะวันออกและภาคใต้ โดยโรงงานที่ทำการผลิตอาหารทะเลกระป๋องโดยทั่วไป อาจแบ่งแยกออกได้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1. โรงงานที่ทำการผลิตปลากระป๋องเพียงอย่างเดียว หรืออาจจะมีอาหารทะเลอย่างอื่นด้วย เช่น หอยลาย กุ้ง ปูและปลาหมึก เป็นต้น รวมอยู่ด้วยก็ได้ โรงงานลักษณะเช่นนี้จะมีกรรมวิธีการผลิตที่ค่อนข้างได้มาตรฐานหรือถูกสุขลักษณะ โดยใช้เครื่องมือ

และอุปกรณ์ที่ทันสมัย ซึ่งส่วนมากจะเน้นการผลิตไปในด้านการส่งออก โรงงานเหล่านี้ส่วนใหญ่ มักจะได้รับบัตรส่งเสริมการลงทุนจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน

2. โรงงานที่ผลิตสินค้ากระป๋องหลายชนิด โรงงานประเภทนี้มีอยู่เป็นจำนวนมากซึ่งผลิตสินค้าหลายประเภทด้วยกัน เช่น ผลไม้กระป๋อง ผักกระป๋อง เป็นต้น และผลิตอาหารทะเลกระป๋องด้วย ซึ่งมักจะเป็นโรงงานขนาดเล็กหรือมีทุนไม่มากนัก และจะเน้นการขายในประเทศเป็นสำคัญ เนื่องจากคุณภาพไม่ได้มาตรฐานเท่าที่ควร ปัญหาของโรงงานประเภทนี้มักจะจำหน่ายต่ำกว่าราคาตัวเอง ซึ่งมีผลกระทบต่ออุตสาหกรรม การผลิตอาหารทะเลกระป๋องภายในประเทศทั้งหมด

### กรรมวิธีการผลิต

กรรมวิธีการผลิตอาหารทะเลกระป๋องเป็นหลักวิธีการถนอมอาหารลักษณะหนึ่งซึ่งเป็นการป้องกันการบูดเน่าหรือเสื่อมสภาพและยีสต์ของอาหาร โดยกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการบูดเน่า ในขณะที่เดียวกันก็รักษาสภาพและรสชาติของอาหารให้คงสภาพ สำหรับกรรมวิธีการผลิตอาหารทะเลกระป๋องเป็นกรรมวิธีที่ไม่ซับซ้อน ประกอบด้วยหลักสำคัญ 4 ขั้นตอน คือ

#### ขั้นเตรียมวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตจะต้องสด ดังนั้นจึงต้องคำนึงถึงความสดของอาหารทะเลเป็นสำคัญ วัตถุดิบซึ่งได้แก่ ปลา หอย ปู กุ้ง และปลาหมึก จะต้องนำมาทำความสะอาดและเตรียมให้อยู่ในรูปที่พร้อมสำหรับบรรจุกระป๋องต่อไป

#### ขั้นการบรรจุกระป๋อง

วัตถุดิบซึ่งถูกเตรียมพร้อมแล้วจะถูกบรรจุในกระป๋อง พร้อมทั้งเติมส่วนปรุงแต่ง เช่น ซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช น้ำเกลือ เป็นต้น นำไปเข้าเครื่องปิดฝากระป๋องเพื่อให้ได้อากาศและปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์

#### ขั้นการถนอมอาหาร

หลักสำคัญที่สุดของอาหารกระป๋อง ได้แก่ คุณลักษณะที่เกี่ยวกับอาหารไว้ได้นาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และคงสภาพอยู่ ดังนั้นอาหารกระป๋องจะต้องถูกนำมาผ่านขั้นตอนการฆ่าและการกำจัดเชื้อจุลินทรีย์และเอ็นไซม์ต่าง ๆ อันเป็นต้นเหตุให้อาหารเน่าบูด โดยใช้หม้ออัดซึ่งให้ความร้อนสูง ขั้นการเตรียมจำหน่าย

อาหารทะเลกระป๋องที่ผ่านขั้นตอนการถนอมอาหารแล้ว จะต้องนำมาทำความสะอาดและปิดฉลากพร้อมที่จะบรรจุกล่องเพื่อส่งไปจำหน่าย

หลักสำคัญที่สุดของการผลิตอาหารทะเลกระป๋องนอกจากความสดของวัตถุดิบแล้ว สุขลักษณะอนามัยของพนักงานเตรียมงาน เครื่องมือเครื่องใช้และสถานที่ผลิตจะต้องสะอาด มีการป้องกันของพาหะนำโรคเช่น แมลงวัน นอกจากนี้ยังต้องเตรียมการกำจัดเศษอาหารด้วย ขั้นตอนที่สำคัญมาเป็นหลักสำคัญ ๆ ของการผลิต ส่วนกรรมวิธีการผลิตอย่างละเอียดตามชนิดของอาหารทะเลกระป๋อง อันได้แก่ ปลาทูนา ปลาซาร์ดีน หอย กุ้ง ปู ปลาหมึก มีดังนี้

### กรรมวิธีการผลิตปลาทูนากระป๋อง

ปลาทูนาหรือปลาโอที่จะนำมาบรรจุกระป๋องนั้นต้องเป็นปลาที่สด ดังนั้นปลาโอจะถูกนำมาโรงงานผลิตในรูปของปลาแช่แข็ง การดำเนินการมีดังนี้

1. ตัดหัว ควักไส้ และทำความสะอาด เพื่อนำไปทำไส้ลูก
2. นำปลาเข้าเครื่อง Pre-cooker ใช้ไอน้ำในการทำให้ปลาสุกโดยกำหนดอุณหภูมิ 103 องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่นิ่งขึ้นอยู่กับขนาดของปลา
3. เก็บปลาที่นิ่งสุกแล้วในห้องพักพิเศษ ทิ้งไว้ให้เย็นพร้อมสำหรับเตรียมบรรจุ
4. นำปลาที่สุกแล้วมาเลาะหนัง เลาะกระดูกและขูดเลือดติดเนื้อออกจากนั้นจึงคัดปลาตามขนาดของชิ้นเพื่อนำไปบรรจุกระป๋อง
5. ชิ้นปลาที่คัดไว้บรรจุกระป๋องจะถูกนำมาเรียงบนสายพาน เพื่อเข้าเครื่องบรรจุกระป๋อง (Pak Shaper) ซึ่งจะมีเครื่องเติมส่วนปรุงแต่ง (น้ำเกลือ หรือ น้ำมันพืช)
6. ทดสอบชั่งน้ำหนัก เพื่อเป็นประกันตามมาตรฐาน แล้วจึงผ่านเข้าเครื่องไล่อากาศและปิดฝา (Seaming Machine) เป็นปลากระป๋องที่สมบูรณ์
7. นำเข้าเครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ (Retort) ที่มีอุณหภูมิ 117 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ความดัน 12.5 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว

8. ทำให้กระป๋องเย็น ทำความสะอาดก่อนปิดฉลากบรรจุกล่องเพื่อส่งจำหน่าย

### กรรมวิธีการผลิตปลาชาร์ทินกระป๋อง

ในจำพวกอาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตในประเทศ ปลาชาร์ทินเป็นประเภทที่ผลิตมากที่สุด ขั้นตอนการผลิตปลาชาร์ทินกระป๋องนั้นมีน้อยกว่าปลาทูน่า ขั้นตอนการเตรียมการไม่ต้อง การความประณีตนักเพียงแต่ทำความสะอาดปลาเพื่อนำไปแช่น้ำเกลือที่มีความเข้มข้น น้ำเกลือ จะช่วยขจัดความปลาให้หมดไป นำปลาชาร์ทินบรรจุกระป๋อง เพื่อรักษาน้ำหนักการบรรจุ ให้ได้มาตรฐานควรมีการชั่งปลาในขั้นตอนนี้ ปลาที่บรรจุกระป๋องแล้วจะถูกส่งเข้าเครื่องนึ่ง (Steam box) โดยสายพาน (Conveyor) เนื่องจากปลาที่นึ่งจนสุกแล้วจะมีน้ำอยู่ในกระป๋อง ช้าง ดังนั้นก่อนที่จะเติมส่วนปรุงแต่ง (ซอสสมะเขือเทศหรือน้ำมันพืช) ควรจะเทน้ำส่วนเกิน ออกเสียแล้วจึงเตรียมส่งเข้าเครื่องปิดฝาและไล่อากาศ ทำความสะอาดปลากระป๋องที่ปิดฝา เรียบร้อยแล้วเพื่อนำไปเรียงใส่ถาดแล้วใส่เข้าเครื่อง Retort เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์และ รักษาคุณภาพของปลา ปลากระป๋องที่ผ่านเครื่อง Retort แล้วควรทิ้งไว้ให้เย็นเพื่อรอ การปิดฉลากและบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่ายต่อไป

### กรรมวิธีการผลิตปู กุ้ง หอย และปลาหมึกกระป๋อง

วิธีการผลิตเนื้อปู หอยลายและปลาหมึกกระป๋องมีกรรมวิธีที่คล้ายกับการเตรียม ปลากระป๋อง ต่างกันที่ขั้นตอนแรกคือ ขั้นตอนวัตถุดิบ ต้องนำเนื้อปูและหอยลายออกจาก เปลือก รวมทั้งปลาหมึกต้องนำมาทำความสะอาด เพื่อเตรียมบรรจุกระป๋อง เมื่อเติมส่วน ปรุงแต่งแล้วจึงนำเข้าเครื่องไล่อากาศและปิดฝาก่อนที่จะบรรจุใส่เครื่อง Retort เพื่อฆ่า เชื้อโรคก่อนปิดฉลากรอการจำหน่าย

ส่วนกรรมวิธีการผลิตกุ้งกระป๋องนั้นต้องมีการควบคุมอย่างละเอียดคือ ต้องมีการ ควบคุมความเป็นกรดเป็นด่าง (PH) เนื่องจากสีและลักษณะของกุ้งอาจเปลี่ยนแปลงได้ ส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขึ้นการผลิตต้องนำกิ่งสดที่ปอกเปลือกและทำความสะอาดแล้วเข้าเครื่อง Cooker โดยต้มในน้ำเกลือจนกึ่งสุก ทิ้งไว้ให้เย็นและเทน้ำเพื่อคัดเลือกขนาด สี และรูปร่าง ในขั้นนี้ต้องมีการชั่งตัวอย่างเพื่อตรวจ PH โดยทั่วไปแล้วต้องเติม Citric acid เพื่อรักษา PH ให้อยู่ในระดับ 6.5-6.6 เติมส่วนปรุงแต่งก่อนนำเข้าสู่เครื่องไล่อากาศและปิดฝาครอบป้องกันแล้วจึงเข้าสู่เครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ก่อนเปิดฉากและบรรจุกล่องต่อไป

### รูปแบบผลผลิตอาหารทะเลกระป๋อง

อาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตมากที่สุด คือ ปลากระป๋องได้แก่ปลาชาร์ทันกระป๋อง ซึ่งจำหน่ายในประเทศเกือบทั้งหมด ปลาทูนาในน้ำมันพืชหรือน้ำเกลือผลิตมากเป็นอันดับที่สอง เมื่อมุ่งเน้นตลาดต่างประเทศ ที่เหลือจำหน่ายใช้บริโภคในประเทศ สำหรับสินค้าอาหารทะเลอื่น ๆ ผลิตเพื่อจำหน่ายในต่างประเทศโดยเฉพาะ ทั้งนี้เพราะเป็นสินค้าที่จำหน่ายได้ราคาสูงและเป็นที่ต้องการมาก ส่วนผู้บริโภคภายในประเทศในปัจจุบันก็มีการบริโภคบ้างแต่ก็เป็นส่วนน้อย เพราะยังนิยมบริโภคอาหารที่ปรุงจากของสด เนื่องจากหาซื้อได้ง่ายจากตลาดสดทั่วไป

รูปแบบของอาหารทะเลกระป๋องโดยแยกตามเครื่องปรุงรส สามารถแบ่งได้ดังนี้

1. อาหารทะเลในซอสมะเขือเทศ ส่วนใหญ่ได้แก่ ปลาชาร์ทันในซอสมะเขือเทศ ผลิตกันที่คนไทยนิยมบริโภคกันมาก
2. อาหารทะเลในน้ำมันพืช ส่วนใหญ่ใช้ปลาทูนาชนิดเนื้อเป็นก้อนและอาจมีการเติมน้ำเกลือเข้าไปในน้ำมันพืช เพื่อช่วยปรุงแต่งให้ปลาไม่รับประทานยิ่งขึ้น ผลิตกันที่ต่างประเทศนิยมมาก
3. อาหารทะเลในน้ำเกลือ ส่วนใหญ่ใช้กุ้ง หอย ปู และปลาหมึก เป็นวัตถุดิบในการบริโภค เป็นที่ต้องการมากในตลาดต่างประเทศ
4. อาหารทะเลในซอสพริก วัตถุดิบที่ใช้ได้แก่ปลาชาร์ทัน ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อสนองความต้องการภายในประเทศ
5. อาหารทะเลทอดในน้ำมันและซอส ผลิตกันที่ชนิดนี้มักใช้ เป็นกับ

แก้มมากกว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ปัญหาด้านการผลิต

ปัญหาและอุปสรรคด้านการผลิตอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องอาจแยกได้ดังนี้

1. ปัญหาด้านวัตถุดิบ ซึ่งมีไม่สม่ำเสมอไม่พอป้อนโรงงาน เนื่องจากมีโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องเพิ่มขึ้น แต่ปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่จับได้ลดลง ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากการขยายเขตเศรษฐกิจจำเพาะออกไปเป็น 200 ไมล์ทะเลของประเทศเพื่อนบ้าน ทำให้อาณาเขตการทำประมงของไทยลดลงและการประมงน้ำลึกขยายตัวในอัตราต่ำ นอกจากนี้ยังเนื่องจากภาวะการณตามธรรมชาติ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมของมนุษย์ เช่น เกิดลมายุข้างขึ้นเดือนหงาย ทำให้ชาวประมงไม่สามารถออกไปจับสัตว์น้ำทะเลได้ ปัญหาที่สำคัญที่สุดอีกประการหนึ่ง คือ ความสมบูรณ์ของท้องทะเลได้ลดลงไปมาก ทำให้ปริมาณสัตว์น้ำทะเลในอ่าวไทยน้อยลงปริมาณที่จับได้จึงน้อยลงไปด้วย

2. ปัญหาด้านกระป๋องบรรจุ บางครั้งเกิดการขาดแคลนกระป๋องและผลิตไม่ได้มาตรฐาน เช่น มีตะกั่วหรือแลคเกอร์มากเกินไป อีกทั้งกระป๋องบางประเภทต้องผลิตให้ตรงกับความต้องการของต่างประเทศ จึงทำให้ต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งคือ ราคากระป๋องสูงขึ้นเรื่อย ๆ ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงตามไปด้วย

3. ปัญหาด้านแรงงาน อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องจำเป็นต้องใช้แรงงานจำนวนมาก และต้องมีความชำนาญ ความขยันอดทนพอสมควร เพราะคนงานส่วนใหญ่ต้องทำงานในสภาพที่มีความชื้นและกลิ่นเหม็นคาวและอากาศร้อนภายในโรงงาน จึงมักจะทำให้มีคางานเข้า-ออกกันอยู่บ่อย ๆ โดยเจเนาะโรงงานขนาดย่อม ซึ่งมักมีสวัสดิการและค่าจ้างต่ำกว่าโรงงานขนาดใหญ่ ทำให้ต้องเสียเวลาในการฝึกคนงานใหม่เสมอ

## สภาพตลาดอาหารทะเลกระป๋อง

### สภาพตลาดทั่วไป

ในระยะแรกที่ทำการผลิตอาหารทะเลกระป๋องออกสู่ตลาดภายในประเทศ แม้ว่า จะยังไม่นิยมเท่าที่ควร แต่เมื่อได้มีการพัฒนากรรมวิธีการผลิต มีการตั้งโรงงานขนาดใหญ่ซึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีชาวต่างประเทศที่มีความชำนาญเข้ามาร่วมลงทุนกับชาวไทย จึงทำให้อาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตออกมาในระยหลังมีคุณภาพถูกสุขลักษณะสากลและเป็นที่ยอมรับโดยคน โดยเฉพาอย่างยิ่ง ยังมีข้อได้เปรียบที่สามารถตั้งราคาให้ต่ำกว่าสินค้าอาหารทะเลกระป๋องที่นำเข้ามาจากต่างประเทศได้ ในปัจจุบันนี้ผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องที่ผลิตภายในประเทศสามารถครอบคลุมตลาดในประเทศได้เกือบ 100 % จะมีของต่างประเทศก็เพียงส่วนน้อย ส่วนผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องประเภทอื่นมีจำหน่ายในประเทศในปริมาณที่น้อยมากเพราะจะส่งออกทั้งหมด ซึ่งจากการส่งออกอย่างจริงจังนี้ ทำให้สามารถลดการเสียเปรียบดุลการค้าและชดเชยการนำเข้าได้เป็นอย่างดี

### ตลาดภายในประเทศ

อาหารทะเลกระป๋องที่มีจำหน่ายในประเทศนั้น ปลาชาร์ทันกระป๋องจำหน่ายได้มากเป็นอันดับหนึ่ง ปลาชาร์ทันที่ผลิตได้จะจำหน่ายในประเทศแทบทั้งสิ้น การส่งออกปลาชาร์ทันนั้นน้อยมาก ผู้บริโภคในประเทศนิยมปลาชาร์ทันกระป๋อง โดยเฉพาะชาร์ทันในซอสมะเขือเทศ เนื่องจากมีราคาถูกมากเมื่อเทียบกับอาหารทะเลกระป๋องชนิดอื่น ส่วนอาหารทะเลกระป๋องชนิดอื่น เช่น กุ้ง ปู หอย และปลาหมึก มีจำหน่ายในประเทศไม่มากนัก ส่วนมากจะส่งออกไปยังต่างประเทศ เพราะเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศและมีราคาค่อนข้างสูง ผู้บริโภคในประเทศนิยมอาหารสดมากกว่าเพราะอาหารสดประเภทนี้มีจำหน่ายอย่างเพียงพอและราคาก็ไม่สูงจนเกินไป อีกทั้งผู้บริโภคยังมีความเชื่อมั่นว่าอาหารสดจะให้รสชาติดีกว่าอาหารกระป๋องในการใช้ปรุงแต่งเป็นอาหาร

ตลาดที่สำคัญในประเทศ ได้แก่ ตลาดภาคกลาง ภาคอีสาน และภาคเหนือ ตลาดภาคกลางโดยเฉพาตลาดกรุงเทพฯ เป็นตลาดที่จำหน่ายปลาชาร์ทันได้เป็นอันดับหนึ่งของประเทศคือประมาณ 50 % ของปลาชาร์ทันทั้งหมดที่จำหน่ายภายในประเทศ ส่วนตลาดภาคอีสานและภาคเหนือนั้น เนื่องจากพื้นที่ไม่ติดกับทะเลและขาดแคลนอาหารทะเล ประชากรในท้องที่ส่วนมากมีรายได้ต่ำ จึงทำให้ความต้องการอาหารประเภทนี้สูงโดยเฉพาปลาชาร์ทันกระป๋องที่มีราคาถูก

## ตลาดต่างประเทศ

จากการพัฒนาคุณภาพอาหารทะเลกระป๋องของไทย จนทำให้เป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ อาหารทะเลกระป๋องก็เริ่มมีบทบาททางการค้าระหว่างประเทศมากขึ้น นับเป็นสินค้าส่งออกที่มีความสำคัญหนึ่งในสิบอันดับแรกของไทย สืบเนื่องมาจากมูลค่าการส่งออกของอาหารทะเลกระป๋องเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ตั้งแต่ปีพ.ศ.2518 เป็นต้นมา อาหารทะเลกระป๋องที่มีมูลค่าการส่งออกมากที่สุด คือ ปลาทูนากระป๋อง รองลงมาได้แก่ กุ้งกระป๋อง ปูกระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋อง หอยกระป๋อง และปลาหมึกกระป๋อง ตามลำดับ ประเทศคู่ค้าที่สำคัญได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหราชอาณาจักร ญี่ปุ่น ฝรั่งเศส แคนาดา และสเปน

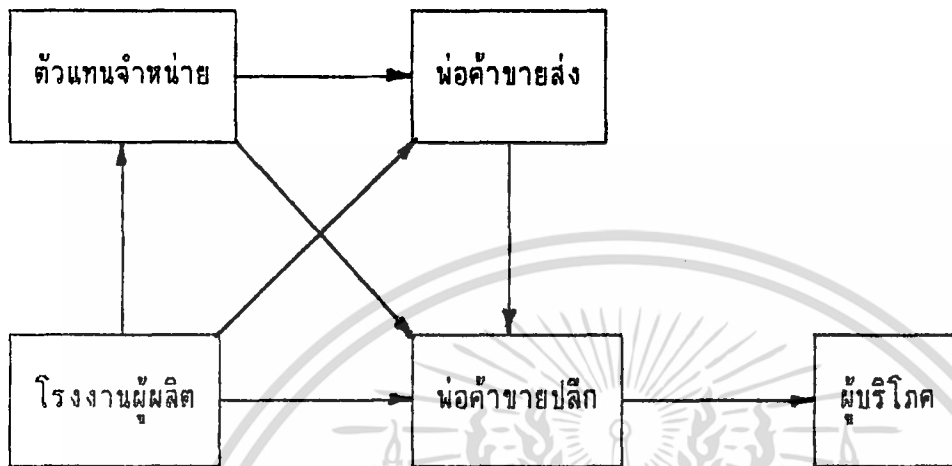
## ช่องทางการจำหน่ายภายในประเทศ

1. โรงงานผู้ผลิต (Producer) ขายให้กับพ่อค้าขายส่ง (Wholesales) ซึ่งพ่อค้าขายส่งจะขายให้กับพ่อค้าปลีก (retailer) และพ่อค้าปลีกจะขายให้กับผู้บริโภค
2. โรงงานผู้ผลิต (Producer) ส่งให้กับเอเยนต์ (agent) ซึ่งเอเยนต์อาจจะขายให้กับพ่อค้าขายส่ง หรือพ่อค้าปลีก และพ่อค้าปลีกจะขายให้กับผู้บริโภค
3. โรงงานผู้ผลิต (Producer) ขายให้กับพ่อค้าปลีกและขายต่อไปยังผู้บริโภค

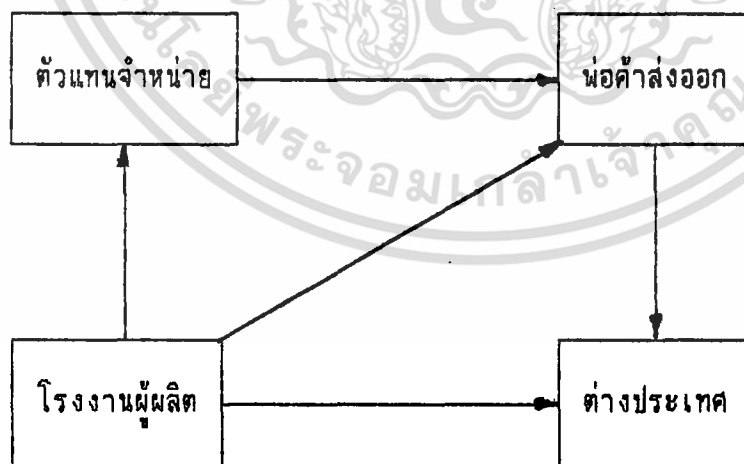
## ช่องทางการจำหน่ายตลาดต่างประเทศ

1. โรงงานผู้ผลิต (Producer) เป็นผู้ส่งออกเอง
2. โรงงานผู้ผลิต (Producer) ส่งให้พ่อค้าส่งออก (Exporter) พ่อค้าส่งออกส่งขายให้กับต่างประเทศ
3. โรงงานผู้ผลิต (Producer) ส่งให้กับเอเยนต์ (Agent) และเอเยนต์ส่งให้กับพ่อค้าส่งออก และส่งไปยังต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1 ช่องทางการจำหน่ายในประเทศ



ภาพที่ 2 ช่องทางการจำหน่ายไปยังตลาดต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ปัญหาด้านการตลาด

1. การที่มีโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องเกิดขึ้นอย่างมาก กลายเป็นสาเหตุให้เกิดการแข่งขันอย่างรุนแรงในหมู่ผู้ผลิต มีการขายตัดราคากันเองในหมู่ผู้ส่งออก ทำให้ขายได้ราคาต่ำกว่าที่ควรและผู้ส่งออกมีอำนาจในการต่อรองน้อย นอกจากนี้ยังเป็นการบังคับทางอ้อมให้ผู้ผลิตจำเป็นต้องซื้อผลผลิตสัตว์น้ำทะเลสดคราวละเป็นจำนวนมากไม่ว่าราคาจะสูงเพียงไรก็ตาม

2. ต้องแข่งขันกับประเทศในแถบเอเชียด้วยกัน เช่น ใต้หวัน มาเลเซีย โดยเฉพาะญี่ปุ่น เพราะรัฐบาลของประเทศดังกล่าวนี้ให้การช่วยเหลือและสนับสนุนอย่างจริงจังจึงทำให้สามารถขายได้ในราคาต่ำกว่าต้นทุน

3. การที่อาหารทะเลกระป๋องบางส่วนเกิดเสื่อมคุณภาพ เนื่องจากการบรรจุกระป๋องขาดการตรวจสอบอย่างถี่ถ้วนและคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจากมีการปลอมปนเครื่องปรุง เช่น ใช้มะลยอกสุกหรือมะลยอกสุกปนซอสมะเขือเทศแทนการใช้ซอสมะเขือเทศซึ่งทำให้เสียรสชาติ บางครั้งมะลยอกสุกที่โรงงานนำมาปลอมปนเป็นซอสนั้นทำไม่สะอาดพอ เช่น ปลอกเปลือกไม่หมด มีเชื้อราเกาะติดตามเปลือกได้คลุกเคล้าผสมกันทำให้สินค้าเกิดเชื้อโรค นอกจากนี้ยังมีการลดปริมาณเนื้อปลาหรือสัตว์น้ำทะเลอื่น ๆ น้อยลงกว่าเดิม การที่สินค้าอาหารทะเลกระป๋องมีเชื้อโรคหรือเสื่อมคุณภาพหรือไม่ได้มาตรฐานเหล่านี้ทำให้ประเทศผู้ซื้อไม่ยอมรับและส่งกลับคืนเป็นจำนวนมาก เป็นการกระทบกระเทือนต่อการส่งออกในปัจจุบัน ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อกระเทือนต่อการส่งออกในอนาคตอีกด้วย

4. การเพิ่มค่าระวางเรือมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ เป็นผลให้ต้นทุนการจำหน่ายสูงขึ้นด้วย

## ผลการศึกษา

การศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร  
ซึ่งใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์ประชากรตัวอย่างจำนวน 150 ตัวอย่าง โดยกำหนด  
ระดับรายได้เป็นเกณฑ์ สรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

## ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ

จากประชากรตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถาม 150 คน แบ่งเป็นเพศชายจำนวน  
71 คน คิดเป็นร้อยละ 47.33 เป็นเพศหญิงจำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 52.67  
(ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 เพศ

| เพศ  | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|------|---------------|--------|
| ชาย  | 71            | 47.33  |
| หญิง | 79            | 52.67  |
| รวม  | 150           | 100.00 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่วนราชการได้จัดทำขึ้นเพื่อการปฏิบัติงานเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกหรือเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวไปยังเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้อำนวยการศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศ  
สำนักงานเทคโนโลยีพระจอมเกล้า  
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

อายุ

ลักษณะคำถามในแบบสอบถามเรื่องอายุเป็นคำถามเปิด ซึ่งจะแบ่งช่วงอายุออกเป็น 5 ช่วง พบว่าช่วงอายุ 21-30 ปี มีจำนวนผู้บริโภคลสูงสุด คือ 63 คน คิดเป็นร้อยละ 42.00 รองลงมาคือช่วงอายุต่ำกว่า 21 ปี มีจำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 31.33 ช่วงอายุ 31-40 ปี มีจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 12.67 ช่วงอายุ 41-50 ปี มีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 11.33 และช่วงอายุ 50 ปีขึ้นไป มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 2.67 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 อายุ

| ช่วงอายุ      | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ        |
|---------------|---------------|---------------|
| ต่ำกว่า 21 ปี | 47            | 31.33         |
| 21-30 ปี      | 63            | 42.00         |
| 31-40 ปี      | 19            | 12.67         |
| 41-50 ปี      | 17            | 11.33         |
| 50 ปีขึ้นไป   | 4             | 2.67          |
| <b>รวม</b>    | <b>150</b>    | <b>100.00</b> |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### สถานภาพสมรส

ประชากรตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นโสด มีจำนวน 105 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 เป็นผู้ที่สมรสแล้วมีจำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 28.00 และเป็นหม้ายมีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 (ตารางที่ 3)

### ตารางที่ 3 สถานภาพสมรส

| สถานภาพสมรส | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|-------------|---------------|--------|
| โสด         | 105           | 70.00  |
| สมรส        | 42            | 28.00  |
| หม้าย       | 3             | 2.00   |
| รวม         | 150           | 100.00 |

### จำนวนสมาชิกในครัวเรือน

ผู้บริโภคร้อยส่วนใหญ่จะมีสมาชิกในครัวเรือน 4-6 คน คือมีจำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมา คือ มีจำนวนสมาชิก 7-9 คน คิดเป็นร้อยละ 24.00 จำนวนสมาชิก 1-3 คน คิดเป็นร้อยละ 21.33 และจำนวนสมาชิก 9 คนขึ้นไป มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 4.67 (ตารางที่ 4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4 จำนวนสมาชิกในครัวเรือน**

| จำนวนสมาชิกในครัวเรือน | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ        |
|------------------------|---------------|---------------|
| 1-3 คน                 | 32            | 21.33         |
| 4-6 คน                 | 75            | 50.00         |
| 7-9 คน                 | 36            | 24.00         |
| 9 คนขึ้นไป             | 7             | 4.67          |
| <b>รวม</b>             | <b>150</b>    | <b>100.00</b> |

**ระดับการศึกษา**

ระดับการศึกษาของประชากรตัวอย่างแบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ กำลังศึกษาและสำเร็จการศึกษาแล้ว ในกลุ่มตัวอย่างที่กำลังศึกษา ผู้บริโภคส่วนใหญ่กำลังศึกษาในระดับปริญญาตรี มีจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 42.67 รองลงมาคือ ศึกษาระดับอาชีวศึกษา มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 ระดับมัธยมศึกษา มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 ระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.67 ส่วนในกลุ่มผู้บริโภคที่สำเร็จการศึกษาแล้ว ระดับปริญญาตรีมีสูงสุด คือมีจำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 26.00 รองลงมาคือ ระดับอาชีวศึกษา 13 คน คิดเป็นร้อยละ 8.67 ระดับมัธยมศึกษา มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 ระดับประถมศึกษา มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 ระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 และมีผู้บริโภคที่ไม่เคยเข้ารับการศึกษาจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 2.66 (ตารางที่ 5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5 ระดับการศึกษา

| ระดับการศึกษา        | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------------|---------------|--------|
| ไม่เคยเข้ารับการศึกษ | 4             | 2.66   |
| กำลังศึกษา           |               |        |
| มัธยมศึกษา           | 2             | 1.33   |
| อาชีวศึกษา           | 3             | 2.00   |
| ปริญญาตรี            | 64            | 42.67  |
| สูงกว่าปริญญาตรี     | 1             | 0.67   |
| สำเร็จการศึกษา       |               |        |
| ประถมศึกษา           | 9             | 6.00   |
| มัธยมศึกษา           | 12            | 8.00   |
| อาชีวศึกษา           | 13            | 8.67   |
| ปริญญาตรี            | 39            | 26.00  |
| สูงกว่าปริญญาตรี     | 3             | 2.00   |
| รวม                  | 150           | 100.00 |

อาชีพ

จากการสำรวจผู้บริโภคร้อยละส่วนใหญ่ยังเป็นนักเรียน/นักศึกษา คือมีจำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาคือผู้มีอาชีพรับราชการ มีจำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 15.33 ผู้มีอาชีพทำธุรกิจส่วนตัว มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 14.67 ผู้มีอาชีพเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานบริษัทเอกชน มีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 14.00 ผู้ที่มีอาชีพรับจ้าง มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 ผู้ที่มีอาชีพแม่บ้าน มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 และผู้ที่มีอาชีพเป็นพนักงานรัฐวิสาหกิจ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 อาชีพ

| อาชีพ              | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|--------------------|---------------|--------|
| นักเรียน/นักศึกษา  | 66            | 44.00  |
| รับราชการ          | 23            | 15.33  |
| ธุรกิจส่วนตัว      | 22            | 14.67  |
| พนักงานบริษัทเอกชน | 21            | 14.00  |
| รับจ้าง            | 9             | 6.00   |
| แม่บ้าน            | 6             | 4.00   |
| พนักงานรัฐวิสาหกิจ | 3             | 2.00   |
| รวม                | 150           | 100.00 |

### ระดับรายได้

ระดับรายได้ของประชากรตัวอย่าง กำหนดให้แบ่งเป็น 6 ช่วง โดยในแต่ละ

ช่วงเลือกประชากรตัวอย่าง 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.66 เท่ากัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภค

### ประเภทของอาหารทะเลกระป๋องที่นิยมบริโภค

การศึกษานิติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภค จากตัวอย่าง 150 ตัวอย่าง โดยได้ศึกษาถึงประเภทของอาหารทะเลกระป๋องที่บริโภค ความถี่ในการรับประทาน ช่วงเวลา ตรายี่ห้อและปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเลือกซื้ออาหารทะเลกระป๋องมาบริโภค จากการสำรวจประชากรตัวอย่าง 150 คนที่บริโภคอาหารทะเลกระป๋อง พบว่าอาหารทะเลกระป๋องที่ผู้บริโภคบริโภคสูงสุด คือ ปลากระป๋อง มีจำนวน 144 คน คิดเป็นร้อยละ 96.00 รองลงมา คือ หอยลายกระป๋อง มีจำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 76.00 ปลาหมึกกระป๋อง มีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 11.33 กุ้งกระป๋อง และปูกระป๋องมีจำนวนเท่ากัน คือ 6 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 (ตารางที่ 7)

### ตารางที่ 7 ประเภทของอาหารทะเลกระป๋องที่ประชากรตัวอย่างบริโภค <sup>1/</sup>

| ประเภทของอาหารทะเลกระป๋อง | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|---------------------------|---------------|--------|
| ปลากระป๋อง                | 144           | 96.00  |
| หอยลายกระป๋อง             | 114           | 76.00  |
| ปลาหมึกกระป๋อง            | 17            | 11.33  |
| กุ้งกระป๋อง               | 6             | 4.00   |
| ปูกระป๋อง                 | 6             | 4.00   |

หมายเหตุ <sup>1/</sup> สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโภคปลากระป๋อง

ประชากรตัวอย่างที่บริโภคปลากระป๋องทั้งหมดมีจำนวน 144 คน มีเหตุผลเนื่องจากความสะดวก มีจำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 55.56 รองลงมาเพราะประหยัด มีจำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 45.14 มีรสชาติดี มีจำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 29.86 เนื่องจากต้องการทดลอง มีจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 24.31 เพราะชอบการโฆษณาและมีผู้อื่นแนะนำ มีจำนวนเท่ากัน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 6.25 และเหตุผลอื่น ๆ มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 4.86 (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโภคปลากระป๋อง <sup>1/</sup>

| เหตุผล         | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------|---------------|--------|
| สะดวก          | 80            | 55.56  |
| ประหยัด        | 65            | 45.14  |
| มีรสชาติดี     | 43            | 29.86  |
| ต้องการทดลอง   | 35            | 24.31  |
| ชอบการโฆษณา    | 9             | 6.25   |
| มีผู้อื่นแนะนำ | 9             | 6.25   |
| อื่น ๆ         | 7             | 4.86   |

หมายเหตุ 1/ ผู้ตอบคำถามคือผู้ที่เคยบริโภคปลากระป๋อง  
และสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโภคหอยลายกระป๋อง

ประชากรตัวอย่างที่บริโภคหอยลายกระป๋องทั้งหมดมีจำนวน 114 คน ส่วนใหญ่ให้เหตุผลว่า สะดวก มีจำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 54.39 รองลงมา คือ มีรสชาติดี มีจำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 37.72 ต้องการทดลอง มีจำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 34.21 เหตุผลเพราะประหยัด มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 19.30 เนื่องจากมีผู้อื่นแนะนำ มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 10.53 และเพราะชอบการโฆษณาและเหตุผลอื่น ๆ มีจำนวนเท่ากัน คือ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.51 (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโภคหอยลายกระป๋อง

| เหตุผล         | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------|---------------|--------|
| สะดวก          | 62            | 54.39  |
| มีรสชาติดี     | 43            | 37.72  |
| ต้องการทดลอง   | 39            | 34.21  |
| ประหยัด        | 22            | 19.30  |
| มีผู้อื่นแนะนำ | 12            | 10.53  |
| ชอบการโฆษณา    | 4             | 3.51   |
| อื่น ๆ         | 4             | 3.51   |

หมายเหตุ 1/ ผู้ตอบคำถามคือผู้ที่เคยบริโภคหอยลายกระป๋อง

และสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโศคปลาหมึกกระป๋อง

จากประชากรตัวอย่างจำนวน 17 คน ที่บริโศคปลาหมึกกระป๋อง ส่วนใหญ่ให้เหตุผลเพราะความสะดวก มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 82.35 รองลงมา คือเพราะต้องการทดลอง มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 58.82 ประหยัด มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 47.06 มีรสชาติดี มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 23.53 และมีผู้อื่นแนะนำ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 17.65 (ตารางที่ 10)

### ตารางที่ 10 เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโศคปลาหมึกกระป๋อง <sup>1/</sup>

| เหตุผล         | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------|---------------|--------|
| สะดวก          | 14            | 82.35  |
| ต้องการทดลอง   | 10            | 58.82  |
| ประหยัด        | 8             | 47.06  |
| มีรสชาติดี     | 4             | 23.53  |
| มีผู้อื่นแนะนำ | 3             | 17.65  |

หมายเหตุ <sup>1/</sup> ผู้ตอบคำถามคือผู้ที่เคยบริโศคปลาหมึกกระป๋อง และสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

### เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโศคกุ้งกระป๋อง

จากประชากรตัวอย่างทั้งหมด มีตัวอย่างที่บริโศคกุ้งกระป๋อง 6 คน เหตุผลที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประชากรตัวอย่างบริโศคเพราะต้องการทดลอง มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 83.33  
 เนื่องจากความสะดวก มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 และเห็นว่าประหยัดและมี  
 รัชชาติดี มีจำนวนเท่ากัน คือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโศคกักระบอง <sup>1/</sup>

| เหตุผล       | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|--------------|---------------|--------|
| ต้องการทดลอง | 5             | 83.33  |
| สะดวก        | 3             | 50.00  |
| ประหยัด      | 2             | 33.33  |
| มีรัชชาติดี  | 2             | 33.33  |

หมายเหตุ <sup>1/</sup> ผู้ตอบคำถามคือผู้ที่เคยบริโศคกักระบอง  
 และสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโศคกักระบอง

จากประชากรตัวอย่างมีจำนวน 6 คน ที่บริโศคกักระบอง เหตุผลส่วนใหญ่  
 ที่ประชากรตัวอย่างบริโศคเพราะความสะดวกและต้องการทดลอง มีจำนวนเท่ากัน คือ 4 คน  
 คิดเป็นร้อยละ 66.67 รองลงมา คือมีผู้อื่นแนะนำ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00  
 และเหตุผลเพราะประหยัดและมีรัชชาติดี มีจำนวนเท่ากัน คือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33  
 (ตารางที่ 12)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 12 เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างบริโภคนอกโรงเรียน <sup>1/</sup>

| เหตุผล       | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|--------------|---------------|--------|
| ต้องการทดลอง | 4             | 66.67  |
| สะดวก        | 4             | 66.67  |
| ผู้อื่นแนะนำ | 3             | 50.00  |
| ประหยัด      | 2             | 33.33  |
| มีรสชาติดี   | 2             | 33.33  |

หมายเหตุ 1/ ผู้ตอบคำถามคือผู้ที่เคยบริโภคนอกรโรงเรียน และสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

การปรุงรสชาติอาหารทะเลกระป๋อง

จากประชากรตัวอย่างที่บริโภคอาหารทะเลกระป๋องทั้งหมด 150 คน จะนำอาหารมาปรุงรสก่อนรับประทาน มีจำนวน 103 คน คิดเป็นร้อยละ 68.67 และไม่ปรุงรสก่อนรับประทาน มีจำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 31.33 (ตารางที่ 13)

เครื่องปรุงที่ใช้ปรุงรสก่อนบริโภค

จากจำนวนผู้บริโภคที่มักปรุงรสชาติอาหารทะเลกระป๋องก่อนบริโภค มีจำนวน 103 คน เครื่องปรุงที่นำมาใช้ปรุงรสของประชากรตัวอย่างเป็นอันดับแรก คือ พริก โขย มีจำนวน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 91.27 รองลงมาคือ มะนาว มีจำนวน 67 คน คิดเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้อยละ 65.05 น้ำปลา มีจำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 48.54 และอื่น ๆ มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.88 (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 13 การปรุงรสชาติอาหารทะเลกระป๋องก่อนบริโภค

| การปรุงรสชาติ      | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|--------------------|---------------|--------|
| มีการปรุงรสชาติ    | 103           | 68.67  |
| ไม่มีการปรุงรสชาติ | 47            | 31.33  |
| รวม                | 150           | 100.00 |

ตารางที่ 14 เครื่องปรุงที่ใช้ปรุงรสก่อนบริโภค <sup>1/</sup>

| เครื่องปรุง | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|-------------|---------------|--------|
| พริก        | 94            | 91.27  |
| มะนาว       | 67            | 65.05  |
| น้ำปลา      | 50            | 48.54  |
| อื่น ๆ      | 4             | 3.88   |

หมายเหตุ <sup>1/</sup> สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลระยอง

ประชากรตัวอย่างจำนวน 150 คน ส่วนใหญ่บริโภคอาหารทะเลระยองอยู่ในช่วง 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์ มีจำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 42.00 รองลงมา คือ บริโภคนาน ๆ ครั้ง มีจำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 38.67 ช่วง 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์ มีจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 และมากกว่า 4 ครั้งต่อสัปดาห์ มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 ความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลระยอง

| ความถี่                    | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------------------|---------------|--------|
| นาน ๆ ครั้ง                | 58            | 38.67  |
| 1-2 ครั้ง ต่อสัปดาห์       | 63            | 42.00  |
| 3-4 ครั้ง ต่อสัปดาห์       | 24            | 16.00  |
| มากกว่า 4 ครั้ง ต่อสัปดาห์ | 5             | 3.33   |
| รวม                        | 150           | 100.00 |

### ช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลระยอง

ประชากรตัวอย่างมักบริโภคอาหารทะเลระยองในช่วงเย็นเป็นส่วนใหญ่ โดย มีจำนวน 103 คน คิดเป็นร้อยละ 68.67 รองลงมาคือช่วงเวลากลางวัน มีจำนวน 19 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดเป็นร้อยละ 12.67 เวลาเช้า มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 ไม่นั่นนอน มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 8.67 และเวลาตึก มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 ช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋องของประชากรตัวอย่าง

| ช่วงเวลา   | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|------------|---------------|--------|
| เช้า       | 12            | 8.00   |
| กลางวัน    | 19            | 12.67  |
| เย็น       | 103           | 68.67  |
| ตึก        | 3             | 2.00   |
| ไม่นั่นนอน | 13            | 8.67   |
| รวม        | 150           | 100.00 |

ช่วงเวลาที่เริ่มออกไปปฏิบัติงานประจำวันของประชากรตัวอย่าง

ประชากรตัวอย่างส่วนใหญ่มักจะออกจากที่พักไปปฏิบัติงานประจำวันในช่วงเวลาหลังจาก 6.00-8.00 น. มีจำนวน 106 คน คิดเป็นร้อยละ 70.67 รองลงมาคือ ช่วงหลังจาก 8.00-10.00 น. มีจำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 22.67 ก่อนเวลา 6.00 น. มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 และช่วงหลังจาก 10.00 น. และไม่นั่นนอน มีจำนวนเท่ากัน คือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 เนื่องจากประชากรตัวอย่างส่วนใหญ่เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีอาชีวนักเรียน/นักศึกษาและรับราชการ ซึ่งโดยปกติมักเริ่มปฏิบัติงานในช่วงเวลา 8.00-9.00 น. ดังนั้นการบริโภคอาหารทะเลกระป๋องจึงเป็นการสะดวกและประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 ช่วงเวลาที่เริ่มออกไปปฏิบัติงานประจำวันของประชากรตัวอย่าง

| ช่วงเวลา               | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|------------------------|---------------|--------|
| ก่อนเวลา 6.00 น.       | 6             | 4.00   |
| หลังเวลา 6.00-8.00 น.  | 106           | 70.67  |
| หลังเวลา 8.00-10.00 น. | 34            | 22.67  |
| หลังเวลา 10.00 น.      | 2             | 1.33   |
| ไม่แน่นอน              | 2             | 1.33   |
| รวม                    | 150           | 100.00 |

ช่วงเวลากลับถึงที่พักของประชากรตัวอย่าง

ช่วงเวลาที่ประชากรตัวอย่างส่วนใหญ่กลับถึงที่พักคือ หลังเวลา 17.00-19.00 น. มีจำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 50.67 ช่วงหลัง 19.00-21.00 น. มีจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 ช่วงหลัง 21.00-23.00 น. มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 9.33 ช่วงก่อน 7.00 น. มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 5.33 และไม่แน่นอน มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 4.67 (ตารางที่ 18)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 18 ช่วงเวลากลับถึงที่พักของประชากรตัวอย่าง

| ช่วงเวลา                   | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------------------|---------------|--------|
| ก่อนเวลา 17.00 น.          | 8             | 5.33   |
| หลังจากเวลา 17.00-19.00 น. | 76            | 50.67  |
| หลังจากเวลา 19.00-21.00 น. | 45            | 30.00  |
| หลังจากเวลา 21.00-23.00 น. | 14            | 9.33   |
| ไม่แน่นอน                  | 7             | 4.67   |
| รวม                        | 150           | 100.00 |

การประกอบอาหารในครัวเรือน

การประกอบอาหารส่วนใหญ่ประชากรตัวอย่างจะไม่ได้เป็นผู้ประกอบอาหารเอง โดยมีผู้อื่นเป็นผู้ประกอบอาหารในครัวเรือน จำนวน 87 คน ที่เหลือเป็นผู้ประกอบอาหารเอง จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 42.00 (ตารางที่ 19) จากจำนวนประชากรตัวอย่างที่ไม่ได้เป็นผู้ประกอบอาหารเองมีจำนวน 87 คน ส่วนใหญ่ผู้ประกอบอาหาร คือ ภรรยา แม่บ้าน มีจำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 รองลงมา คือ ญาติและคนครัว มีจำนวนเท่ากัน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 6.90 บุตร มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.59 นอนบ้าน และพี่น้อง มีจำนวนเท่ากันคือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.30 และอื่น ๆ อีก 9 คน คิดเป็นร้อยละ 10.34 (ตารางที่ 20)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 19 การประกอบอาหารในครัวเรือน

| การประกอบอาหาร            | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|---------------------------|---------------|--------|
| ผู้อื่นเป็นผู้ประกอบอาหาร | 87            | 58.00  |
| เป็นผู้ประกอบอาหารเอง     | 63            | 42.00  |
| รวม                       | 150           | 100.00 |

ตารางที่ 20 ผู้ประกอบอาหารในครัวเรือน 1/

| ผู้ประกอบอาหาร | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------|---------------|--------|
| ภรรยา, แม่บ้าน | 58            | 66.67  |
| คนครัว         | 6             | 6.90   |
| ญาติ           | 6             | 6.90   |
| บุตร           | 4             | 4.59   |
| พ่อบ้าน        | 2             | 2.30   |
| นี้-น้อง       | 2             | 2.30   |
| อื่น ๆ         | 9             | 10.34  |
| รวม            | 87            | 100.00 |

หมายเหตุ 1/ กรณีผู้ตอบคำถามไม่ใช่ผู้ประกอบอาหารในครัวเรือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### การซื้ออาหารทะเลกระป๋อง

จากประชากรตัวอย่าง 150 คน พบว่าเป็นผู้ตัดสินใจซื้ออาหารทะเลกระป๋อง มีจำนวน 98 คน คิดเป็นร้อยละ 65.33 และมีจำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 34.67 ที่ผู้อื่นเป็นผู้ตัดสินใจซื้อ (ตารางที่ 21) และจากจำนวนประชากรตัวอย่างที่ไม่ได้เป็นผู้ซื้อ 52 คนนี้ ส่วนใหญ่ผู้ตัดสินใจซื้อ คือ ภรรยา.แม่บ้าน มีจำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 71.15 รองลงมา คือ บุตร มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 9.62 ญาติ มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 7.69 และพ่อบ้านและคนครัว มีจำนวนเท่ากันคือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 5.77 (ตารางที่ 22)

### ตารางที่ 21 การซื้ออาหารทะเลกระป๋อง

| การซื้อ            | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|--------------------|---------------|--------|
| เป็นผู้ซื้อเอง     | 98            | 65.33  |
| ผู้อื่นเป็นผู้ซื้อ | 52            | 34.67  |
| รวม                | 150           | 100.00 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 22 ผู้ซื้ออาหารทะเลกระป๋อง 1/

| ผู้ซื้อ       | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|---------------|---------------|--------|
| ภรรยา.แม่บ้าน | 37            | 71.15  |
| ญาติ          | 4             | 7.69   |
| บุตร          | 5             | 9.62   |
| พ่อบ้าน       | 3             | 5.77   |
| คนครัว        | 3             | 5.77   |
| รวม           | 52            | 100.00 |

หมายเหตุ 1/ กรณีผู้ตอบคำถามไม่ใช่ผู้ตัดสินใจซื้อ

ยี่ห้อของปลากระป๋องที่ประชากรตัวอย่างนิยมบริโภค

จากประชากรตัวอย่างที่บริโภคและเป็นผู้ซื้อปลากระป๋องเอง มีจำนวน 95 คน นิยมบริโภคปลากระป๋องยี่ห้อโรซ่า มีจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 36.84 รองลงมา คือ ยี่ห้อปลาอิม มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 28.42 ยี่ห้อสามแม่ครัว มีจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 18.95 ยี่ห้อไอคิว มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.26 และยี่ห้อบริด มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.11 ยี่ห้ออื่น ๆ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.16 และไม่ระบุ มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.26 (ตารางที่ 23)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 23 ยี่ห้อปลากระป๋องที่นิยมบริโภค <sup>1/</sup>

| ยี่ห้อ     | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|------------|---------------|--------|
| โรซ่า      | 35            | 36.84  |
| ปลาอิม     | 27            | 28.42  |
| สามแม่ครัว | 18            | 18.95  |
| ไอคิว      | 5             | 5.26   |
| บริค       | 2             | 2.11   |
| อื่น ๆ     | 3             | 3.16   |
| ไม่ระบุ    | 5             | 5.26   |
| รวม        | 95            | 100.00 |

หมายเหตุ <sup>1/</sup> ผู้ตอบคำถามคือผู้บริโภคและผู้ซื้อปลากระป๋องเอง

ยี่ห้อหอยลายกระป๋องที่นิยมบริโภค

ประชากรตัวอย่างที่บริโภคและเป็นผู้ซื้อหอยลายกระป๋องเองมีจำนวน 75 คน ส่วนใหญ่นิยมบริโภคยี่ห้อปลาอิม มีจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 85.33 ยี่ห้อนกพิราบ มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 9.33 และไม่ระบุยี่ห้อ มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.34 (ตารางที่ 24)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 24 ยี่ห้อหอยลายกระป๋องที่นิยมบริโภค

| ยี่ห้อ  | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|---------|---------------|--------|
| ปลาฉิม  | 64            | 85.33  |
| นกนิราบ | 7             | 9.33   |
| ไม่ระบุ | 4             | 5.34   |
| รวม     | 75            | 100.00 |

หมายเหตุ 1/ ผู้ตอบคำถามคือผู้บริโภคและผู้ซื้อหอยลายกระป๋องเอง

ยี่ห้อปลาหมึก กุ้ง และปูกระป๋อง

ปลาหมึกกระป๋อง กุ้งกระป๋อง และปูกระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีจำหน่ายในตลาดเป็นสัดส่วนน้อยมาก เมื่อเทียบกับปลากระป๋องและหอยลายกระป๋อง จากการศึกษาพบว่าประชากรตัวอย่างที่บริโภคปลาหมึก กุ้ง และปูกระป๋อง ส่วนใหญ่ให้เหตุผลเพราะสะดวกและต้องการทดลองบริโภค โดยไม่ได้คำนึงถึงตราผู้ซื้อเท่าไรนัก ประชากรตัวอย่างทั้งหมดที่บริโภคจึงไม่อาจระบุว่านิยมยี่ห้อใด ...

การปฏิบัติของประชากรตัวอย่างเมื่อซื้ออาหารทะเลกระป๋องยี่ห้อที่ต้องการไม่ได้

จากประชากรตัวอย่างที่เป็นผู้เลือกซื้ออาหารทะเลกระป๋องเอง มีจำนวน 98 คน ไม่สามารถหาซื้ออาหารทะเลกระป๋องยี่ห้อที่ต้องการบริโภคได้ ส่วนใหญ่จะหันไปหาซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยี่ห้ออื่นแทน มีจำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 85.71 และรื้อยี่ห้อที่ต้องการ มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 11.23 และซื้ออาหารประเภทอื่นแทน มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.06 (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 การปฏิบัติของประชากรตัวอย่างเมื่อซื้ออาหารยี่ห้อที่ต้องการไม่ได้ <sup>๑</sup>/<sub>๑</sub>

| การปฏิบัติ             | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|------------------------|---------------|--------|
| หาซื้อยี่ห้ออื่นแทน    | 84            | 85.71  |
| รื้อยี่ห้อที่นิยม      | 11            | 11.23  |
| ซื้ออาหารประเภทอื่นแทน | 3             | 3.06   |
| รวม                    | 98            | 100.00 |

หมายเหตุ <sup>๑</sup>/<sub>๑</sub> ผู้ตอบคำถามคือผู้ตัดสินใจซื้อ

สถานที่ที่นิยมซื้ออาหารทะเลกระป๋อง

จากประชากรตัวอย่างที่เป็นผู้เลือกซื้ออาหารทะเลกระป๋องเอง มีจำนวน 98 คน สถานที่ที่ประชากรตัวอย่างนิยมซื้ออาหารทะเลกระป๋อง คือ ซูเปอร์มาร์เก็ต มีจำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 85.71 รองลงมา คือ ร้านค้าปลีกใกล้บ้าน มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 27.55 ร้านค้าสหกรณ์ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.04 และอื่น ๆ มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.02 (ตารางที่ 26)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 26 สถานที่ที่นิยมซื้ออาหารทะเลกระป๋อง <sup>๒/</sup>

| สถานที่             | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|---------------------|---------------|--------|
| ซูเปอร์มาร์เก็ต     | 84            | 85.71  |
| ร้านค้าปลีกใกล้บ้าน | 27            | 27.55  |
| ร้านค้าสหกรณ์       | 2             | 2.04   |
| อื่น ๆ              | 1             | 1.02   |
| รวม                 | 98            | 100.00 |

หมายเหตุ 1/ ผู้ตอบคำถามคือผู้ตัดสินใจซื้อ

เหตุผลของการเลือกซื้อจากสถานที่ดังกล่าว

เหตุผลที่ประชากรตัวอย่างเลือกสถานที่ในการซื้ออาหารทะเลกระป๋องเนื่องจากสะดวกในการซื้อ มีจำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 81.63 เลือกซื้อได้หลายชนิด มีจำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 60.20 อาหารมีคุณภาพ มีจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 45.92 และเพราะมีการลดราคา มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 12.24 (ตารางที่ 27)

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารทะเลกระป๋อง

ประชากรตัวอย่างที่บริโภคปลากระป๋องและเป็นผู้ตัดสินใจซื้อ มีจำนวน 95 คน คำนี้ถึงความสะดวกในการบริโภคมากที่สุด คือคิดเป็นร้อยละ 90.53 รองลงมา คือ รสชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดเป็นร้อยละ 68.42 การระบุน้ำที่หมดอายุ คิดเป็นร้อยละ 64.21 กระทบบรรจุ  
 คิดเป็นร้อยละ 57.89 เครื่องหมายรับรองคุณภาพ คิดเป็นร้อยละ 55.79 คุณภาพ  
 คิดเป็นร้อยละ 48.42 ราคา คิดเป็นร้อยละ 24.21 ทรายห่อ คิดเป็นร้อยละ 18.95  
 การลดราคา คิดเป็นร้อยละ 15.79 ของแถม คิดเป็นร้อยละ 7.37 และสถานที่จำหน่าย  
 คิดเป็นร้อยละ 5.26

ตารางที่ 27 เหตุผลที่ของการเลือกซื้อจากสถานที่ดังกล่าว <sup>1/</sup>

| เหตุผล                    | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|---------------------------|---------------|--------|
| สะดวกในการซื้อ            | 80            | 81.63  |
| เลือกซื้ออาหารได้หลายชนิด | 59            | 60.20  |
| อาหารมีคุณภาพ             | 45            | 45.92  |
| มีการลดราคา               | 12            | 12.24  |

หมายเหตุ <sup>1/</sup> ผู้ตอบคำถามคือผู้ตัดสินใจซื้อ  
 และสามารถเลือกซื้อได้มากกว่า 1 ข้อ

สำหรับผู้บริโภคหลายกระป๋อง และเป็นผู้ตัดสินใจซื้อเอง มีจำนวน 75 คน  
 ส่วนใหญ่คำนึงถึงความสะดวก คิดเป็นร้อยละ 94.66 รองลงมาคือ รสชาติ คิดเป็นร้อยละ  
 65.33 การระบุน้ำที่หมดอายุ คิดเป็นร้อยละ 58.67 เครื่องหมายรับรองคุณภาพ  
 คิดเป็นร้อยละ 54.67 กระทบบรรจุ คิดเป็นร้อยละ 49.33 คุณภาพ คิดเป็นร้อยละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

45.33 ฮีโร่ คิดเป็นร้อยละ 22.67 ราคา คิดเป็นร้อยละ 16.00 การลดราคา คิดเป็นร้อยละ 12.00 สถานที่จำหน่าย คิดเป็นร้อยละ 6.67 และของแถม คิดเป็นร้อยละ 4.00

ประชากรตัวอย่างที่บริโภคปลาหมึกกระป๋อง และเป็นผู้ตัดสินใจซื้อเอง มีจำนวน 13 คน ส่วนใหญ่คำนึงถึงเรื่องความสะอาดมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 92.31 รองลงมาคือ ปัจจัยเรื่องเครื่องหมายรับรองคุณภาพ คิดเป็นร้อยละ 84.62 การระบุวันที่หมดอายุ คิดเป็นร้อยละ 76.92 ราคาและกระป๋องบรรจุมีจำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 61.54 รสชาติ คิดเป็นร้อยละ 53.85 ตราฮีโร่ คิดเป็นร้อยละ 45.15 คุณภาพและสถานที่จำหน่าย คิดเป็นร้อยละ 30.77 และปัจจัยเรื่องการลดราคาและของแถม คิดเป็นร้อยละ 7.70

ประชากรตัวอย่างที่บริโภคกุ้งกระป๋องและเป็นผู้ตัดสินใจซื้อเอง มีจำนวน 5 คน ผู้บริโภคคำนึงถึงเรื่องรสชาติ คิดเป็นร้อยละ 100.00 รองลงมา คือ ปัจจัยเรื่องความสะอาด ราคา การระบุวันที่หมดอายุ และเครื่องหมายรับรองคุณภาพ มีจำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 80.00 กระป๋องบรรจุ คิดเป็นร้อยละ 60.00 ปัจจัยสุดท้ายคือคุณภาพ ตราฮีโร่ และสถานที่จำหน่าย คิดเป็นร้อยละ 20.00

ประชากรตัวอย่างผู้บริโภคปูกระป๋องและเป็นผู้ตัดสินใจซื้อ มีจำนวน 4 คน มักคำนึงถึงปัจจัยเรื่องความสะอาด คุณภาพ ตราฮีโร่ ราคา การระบุ วันที่หมดอายุ และรสชาติ มีจำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 50.00 และปัจจัยเรื่องกระป๋องบรรจุ และเครื่องหมายรับรองคุณภาพ มีจำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 25.00 (ตารางที่ 28)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### สื่อโฆษณาที่พบเห็นมากที่สุด

สื่อโฆษณาที่ประชากรพบเห็นมากที่สุดคือ โทรทัศน์ มีจำนวน 141 คน คิดเป็นร้อยละ 94 เพราะเป็นสื่อที่แพร่หลายและเข้าถึงผู้บริโภคมากที่สุด รองลงมา คือ นิตยสาร มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.34 สื่อวิทยุและรถโดยสารประจำทางมีจำนวนเท่ากัน คือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 (ตารางที่ 29)

### ตารางที่ 28 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารทะเลกระป๋อง

| ปัจจัย               | ปลา           | หอยลดา        | ปลาหมึก       | กุ้ง         | ปู           |
|----------------------|---------------|---------------|---------------|--------------|--------------|
|                      | กระป๋อง       | กระป๋อง       | กระป๋อง       | กระป๋อง      | กระป๋อง      |
| ความสะดวก            | 86<br>(90.53) | 71<br>(94.66) | 12<br>(92.31) | 4<br>(80.00) | 2<br>(50.00) |
| คุณภาพ               | 46<br>(48.42) | 34<br>(45.33) | 4<br>(30.77)  | 1<br>(20.00) | 2<br>(50.00) |
| ตราที่หือ            | 18<br>(18.95) | 17<br>(22.67) | 6<br>(45.15)  | 1<br>(20.00) | 2<br>(50.00) |
| ราคา                 | 23<br>(24.21) | 12<br>(16.00) | 8<br>(61.54)  | 4<br>(80.00) | 2<br>(50.00) |
| การระบุวันที่หมดอายุ | 61<br>(64.21) | 44<br>(58.67) | 10<br>(75.92) | 4<br>(80.00) | 2<br>(50.00) |
| กระป๋องบรรจุ         | 55<br>(57.89) | 37<br>(49.33) | 8<br>(61.54)  | 3<br>(60.00) | 1<br>(25.00) |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 28 (ต่อ)

|                         | ปลา           | หอยลาย        | ปลาหมึก       | กุ้ง          | ปู           |
|-------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| ปัจจัย                  | กระป๋อง       | กระป๋อง       | กระป๋อง       | กระป๋อง       | กระป๋อง      |
| รสชาติ                  | 65<br>(68.42) | 49<br>(55.33) | 7<br>(53.85)  | 5<br>(100.00) | 2<br>(50.00) |
| สถานที่จำหน่าย          | 5<br>(5.25)   | 5<br>(6.67)   | 4<br>(30.77)  | 1<br>(20.00)  | -            |
| เครื่องหมายรับรองคุณภาพ | 53<br>(55.79) | 41<br>(54.67) | 11<br>(84.62) | 4<br>(80.00)  | 1<br>(25.00) |
| การลดราคา               | 15<br>(15.79) | 9<br>(12.00)  | 1<br>(7.70)   | -             | -            |
| ซองแถม                  | 7<br>(7.37)   | 3<br>(4.00)   | 1<br>(7.70)   | -             | -            |

หมายเหตุ 1/ เฉพาะประชากรตัวอย่างที่เป็นผู้ซื้อเองในแต่ละประเภทอาหาร และสามารถตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 29 สื่อโฆษณาที่ประชากรตัวอย่างพบเห็นมากที่สุด

| สื่อโฆษณา        | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|------------------|---------------|--------|
| โทรทัศน์         | 141           | 94.00  |
| นิตยสาร          | 5             | 3.34   |
| หนังสือพิมพ์     | 2             | 1.33   |
| รถโดยสารประจำทาง | 2             | 1.33   |
| รวม              | 150           | 100.00 |

ปัญหาของการบริโภคอาหารทะเลระบอง

จากประชากรตัวอย่างจำนวน 150 คน ปัญหาส่วนใหญ่ที่ประชากรตัวอย่างพบ คือ รสชาติไม่ถูกปาก มีจำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 54.67 รองลงมา คือ กระบองบูบ เบี้ยวเป็นสนิม มีจำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 44.67 ปัญหาเรื่องอาหารมีน้อยประเภท มีจำนวน 58 คิดเป็นร้อยละ 38.67 ปัญหาการมีวัตถุดิบเจือปน มีจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 ปัญหาราคาแพง มีจำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 17.33 ปัญหาอาหารเสีย มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 นอกจากนี้ยังมีปัญหาเกี่ยวกับอาการแพ้หลังบริโภค และปัญหาอื่น ๆ มีจำนวนเท่ากันคือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 (ตารางที่ 30)

ตารางที่ 30 ปัญหาของการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง <sup>๑/</sup>

| ปัญหา                      | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------------------|---------------|--------|
| รสชาติไม่ถูกปาก            | 82            | 54.67  |
| กระป๋องบุบ เบี้ยว เป็นสนิม | 67            | 44.67  |
| อาหารมีน้อยประเภท          | 58            | 38.67  |
| มีวัตถุดิบเจอปน            | 35            | 23.33  |
| ราคาแพง                    | 26            | 17.33  |
| อาหารเสีย                  | 20            | 13.33  |
| มีอาการแพ้หลังบริโภค       | 3             | 2.00   |
| อื่น ๆ                     | 3             | 2.00   |

หมายเหตุ 1/ เหตุผลในการเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

พฤติกรรมหลังพบปัญหาของผู้บริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

ประชากรตัวอย่างที่พบปัญหา แล้วยังคงบริโภคอาหารทะเลกระป๋องตามปกติ มีจำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 48.00 รองลงมา คือ ประชากรตัวอย่างจะบริโภคลดลง มีจำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 35.33 เลิกบริโภคเลยมีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 และเลิกบริโภคเฉพาะยี่ห้อ นั้น มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 (ตารางที่ 31)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 31 การปฏิบัติหลังจากพบปัญหาในการบริโภค

| การปฏิบัติ                | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ        |
|---------------------------|---------------|---------------|
| ยังบริโภคตามปกติ          | 72            | 48.00         |
| บริโภคลดลง                | 53            | 35.34         |
| เลิกบริโภคเลย             | 20            | 13.33         |
| เลิกบริโภคเฉพาะยี่ห้อนั้น | 5             | 3.33          |
| <b>รวม</b>                | <b>150</b>    | <b>100.00</b> |

ตอนที่ 3ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง

ความคิดเห็นของผู้บริโภคในปัจจุบันที่มีต่อปลาทะเลกระป๋อง

จากจำนวนประชากรตัวอย่างที่บริโภคปลาทะเลกระป๋องจำนวน 144 คน มีความคิดเห็นต่อปลาทะเลกระป๋องในด้านต่าง ๆ ดังนี้ คือ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าความสะอาดอยู่ในระดับดี มีจำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 51.39 ในด้านรสชาติ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 99 คน คิดเป็นร้อยละ 68.75 เรื่องกลิ่นของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่ เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 98 คน คิดเป็นร้อยละ 68.06 ด้านคุณภาพของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 65.97 เรื่องความสะอาด ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่ามีความสะอาดดี มีจำนวน 111 คน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดเป็นร้อยละ 77.09 สถานที่จำหน่ายผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับดีเพราะมีจำหน่ายอยู่ทั่วไปมีจำนวน 115 คน คิดเป็นร้อยละ 79.86 และการกำหนดราคา ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 104 คน คิดเป็นร้อยละ 72.22 (ตารางที่ 32)

#### ความคิดเห็นของผู้บริโภคในปัจจุบันที่มีต่อหอยลายกระป๋อง

จากจำนวนประชากรตัวอย่างที่บริโภคปลากระป๋องจำนวน 114 คน มีความคิดเห็นต่อหอยลายกระป๋องในด้านต่าง ๆ ดังนี้ คือ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าความสะอาดอยู่ในระดับดี มีจำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ในด้านรสชาติ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับดี มีจำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 57.02 เรื่องกลิ่นของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 65.79 ด้านคุณภาพของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 65.97 เรื่องความสะอาด ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับดี มีจำนวน 111 คน คิดเป็นร้อยละ 77.09 สถานที่จำหน่ายผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับดี มีจำนวน 104 คน คิดเป็นร้อยละ 72.22 และการกำหนดราคา ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 75.44 (ตารางที่ 33)

#### ความคิดเห็นของผู้บริโภคในปัจจุบันที่มีต่อปลาหมึกกระป๋อง

จากจำนวนประชากรตัวอย่างที่บริโภคปลาหมึกกระป๋องจำนวน 17 คน มีความคิดเห็นต่อปลาหมึกกระป๋องในด้านต่าง ๆ ดังนี้ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าความสะอาดอยู่ในขั้นดี มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 52.94 ในด้านรสชาติ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 82.35 เรื่องกลิ่นของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 58.82 ด้านคุณภาพของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 52.94

เรื่องเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสะอาด ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับดี มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 76.32 สถานที่จำหน่ายผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 76.41 และการกำหนดราคา ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 70.59 (ตารางที่ 34)

ตารางที่ 32 ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อปลากระป๋อง

| ข้อคิดเห็น     | ดี             | พอใช้          | ไม่ดี       |
|----------------|----------------|----------------|-------------|
| ความสะอาด      | 74<br>(51.39)  | 69<br>(47.91)  | 1<br>(0.70) |
| รสชาติ         | 42<br>(29.17)  | 99<br>(68.75)  | 3<br>(2.08) |
| กลิ่นของอาหาร  | 39<br>(27.08)  | 98<br>(68.06)  | 7<br>(4.86) |
| คุณภาพ         | 41<br>(28.47)  | 95<br>(65.97)  | 8<br>(5.56) |
| ความสะอาด      | 111<br>(77.09) | 30<br>(20.83)  | 3<br>(2.08) |
| สถานที่จำหน่าย | 115<br>(79.86) | 28<br>(19.44)  | 1<br>(0.69) |
| การกำหนดราคา   | 35<br>(24.31)  | 104<br>(72.22) | 5<br>(3.47) |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 33 ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อหอยลสากระป๋อง

| ข้อคิดเห็น     | ดี            | พอใช้         | ไม่ดี       |
|----------------|---------------|---------------|-------------|
| ความสะอาด      | 57<br>(50.00) | 53<br>(46.49) | 4<br>(3.51) |
| รสชาติ         | 65<br>(57.02) | 46<br>(37.72) | 6<br>(5.26) |
| กลิ่นของอาหาร  | 33<br>(28.95) | 75<br>(65.79) | 6<br>(5.26) |
| คุณภาพ         | 37<br>(32.46) | 75<br>(65.79) | 2<br>(1.79) |
| ความสะอาด      | 87<br>(76.32) | 24<br>(21.05) | 3<br>(2.63) |
| สถานที่จำหน่าย | 87<br>(76.32) | 27<br>(23.68) | -           |
| การกำหนดราคา   | 20<br>(17.54) | 86<br>(75.44) | 8<br>(7.02) |

ความคิดเห็นของผู้บริโภคในปัจจุบันที่มีต่อกุ้งกระป๋อง

จากจำนวนประชากรตัวอย่างที่บริโภคปลากระป๋องจำนวน 6 คน มีความคิดเห็นต่อกุ้งกระป๋องในด้านต่าง ๆ ดังนี้ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าความสะอาดอยู่ในระดับพอใช้ มีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ในด้านรสชาติ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 เรื่องกลิ่นของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 350.00 ด้านคุณภาพของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 เรื่องความสะอาด ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับดี มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 83.33 สถานที่จำหน่าย ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับดี มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 และการกำหนดราคา ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 83.33 (ตารางที่ 35)

#### ความคิดเห็นของผู้บริโภคในปัจจุบันที่มีต่ออุปกรณ์

จากจำนวนประชากรตัวอย่างที่บริโภคอุปกรณ์จำนวน 6 คน มีความคิดเห็นต่ออุปกรณ์ในด้านต่าง ๆ ดังนี้ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าความสะอาดอยู่ในระดับพอใช้ดี มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 ในด้านรสชาติ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 เรื่องกลิ่นของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 83.33 ด้านคุณภาพของอาหาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 เรื่องความสะอาด ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับดี มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 สถานที่จำหน่าย ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับไม่ดี มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 (ตารางที่ 36)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 34 ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อปลาหมึกกระป๋อง

| ข้อคิดเห็น     | ดี            | พอใช้         | ไม่ดี        |
|----------------|---------------|---------------|--------------|
| ความสะอาด      | 9<br>(52.94)  | 8<br>(47.06)  | -            |
| รสชาติ         | 3<br>(17.65)  | 14<br>(82.35) | -            |
| กลิ่นของอาหาร  | 4<br>(23.53)  | 10<br>(58.82) | 3<br>(17.65) |
| คุณภาพ         | 8<br>(47.06)  | 9<br>(52.94)  | -            |
| ความสะอาด      | 13<br>(76.47) | 4<br>(23.53)  | -            |
| สถานที่จำหน่าย | 13<br>(76.47) | 4<br>(23.53)  | -            |
| การกำหนดราคา   | 4<br>(23.35)  | 12<br>(70.59) | 1<br>(5.88)  |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 35** ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อภัตตาคาร

| ข้อคิดเห็น     | ดี           | พอใช้        | ไม่ดี        |
|----------------|--------------|--------------|--------------|
| ความสะอาด      | 2<br>(33.33) | 3<br>(50.00) | 1<br>(16.67) |
| รสชาติ         | 2<br>(33.33) | 4<br>(66.67) | -            |
| กลิ่นของอาหาร  | 2<br>(33.33) | 3<br>(50.00) | 1<br>(16.67) |
| คุณภาพ         | 2<br>(33.33) | 4<br>(66.67) | 0<br>(16.67) |
| ความสะอาด      | 5<br>(83.33) | 1<br>(16.67) | -            |
| สถานที่จำหน่าย | 4<br>(66.67) | 2<br>(33.33) | -            |
| การกำหนดราคา   | 1<br>(16.67) | 5<br>(83.33) | -            |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 36 ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่ออุปกรณ์

| ข้อคิดเห็น     | ดี            | พอใช้        | ไม่ดี        |
|----------------|---------------|--------------|--------------|
| ความสะอาด      | 2<br>(33.33)  | 4<br>(66.67) | -            |
| รสชาติ         | 2<br>(33.33)  | 3<br>(50.00) | 1<br>(16.67) |
| กลิ่นของอาหาร  | -             | 5<br>(83.33) | 1<br>(16.67) |
| คุณภาพ         | 2<br>(33.33)  | 3<br>(50.00) | 1<br>(16.67) |
| ความสะอาด      | 6<br>(100.00) | -            | -            |
| สถานที่จำหน่าย | 1<br>(16.67)  | 1<br>(16.67) | 4<br>(66.66) |
| การกำหนดราคา   | 3<br>(50.00)  | 2<br>(33.33) | 1<br>(16.67) |

ความคิดเห็นของผู้บริโภคโดยทั่ว ๆ ไปที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง

จากประชากรตัวอย่างทั้งหมด 150 คน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วยที่ว่าอาหารทะเลกระป๋องมีคุณค่าทางโภชนาการเท่ากับอาหารสด มีจำนวน 134 คน คิดเป็นเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้อยละ 89.33 ส่วนข้อคิดเห็นที่ว่าอาหารทะเลกระป๋องเป็นอาหารที่จำเป็นสำหรับครอบครัว ในปัจจุบัน ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นด้วย มีจำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 51.33 ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นด้วยกับข้อคิดเห็นที่ว่า ต้องมีการระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุอย่างชัดเจน มีจำนวน 146 คน คิดเป็นร้อยละ 97.33 และส่วนใหญ่เห็นด้วยกับข้อคิดเห็นที่ว่า ไม่ควรผสมสารหรือวัตถุกันเสีย มีจำนวน 142 คน คิดเป็นร้อยละ 94.67 (ตารางที่ 37)

ตารางที่ 37 ความคิดเห็นของผู้บริโภคโดยทั่ว ๆ ไปที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง

| ข้อคิดเห็น  | เห็นด้วย       | ไม่เห็นด้วย    |
|---|----------------|----------------|
| อาหารทะเลกระป๋องมีคุณค่าทางโภชนาการเท่ากับอาหารสดเป็นอาหารที่จำเป็นสำหรับครอบครัวในปัจจุบัน | 16<br>(10.67)  | 134<br>(89.33) |
| ต้องมีการระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุอย่างชัดเจน  | 77<br>(51.33)  | 73<br>(48.67)  |
| ไม่ควรผสมสารหรือวัตถุกันเสีย  | 146<br>(97.33) | 4<br>(2.67)    |
|   | 142<br>(94.67) | 8<br>(5.33)    |

#### แนวทางการปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเลกระป๋อง

ในการสอบถามถึงการปรับปรุงในด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง จากประชากรตัวอย่าง จำนวน 150 คน ได้รับผลดังนี้ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการให้คำนึงถึงเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสะอาดของอาหารทะเลกระป๋อง มีจำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 รองลงมา คือ ปรับปรุงด้านรสชาติ มีจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 ปรับปรุงการโฆษณา มีจำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 26.00 ปรับปรุงด้านความหลากหลายของอาหาร มีจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 22.00 ปรับปรุงเรื่องกระป๋องบรรจุ มีจำนวน 29 คน คิดเป็น ร้อยละ 19.33 ปรับปรุงด้านกลิ่นของอาหาร มีจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 และเห็นว่าควรปรับปรุงด้านราคา มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 9.33 (ตารางที่ 38)

ตารางที่ 38 แนวทางการปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเลกระป๋อง

| การปรับปรุง          | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------------|---------------|--------|
| ความสะอาด            | 80            | 53.33  |
| รสชาติ               | 45            | 30.00  |
| การโฆษณา             | 39            | 26.00  |
| ความหลากหลายของอาหาร | 33            | 22.00  |
| กระป๋องบรรจุ         | 29            | 19.33  |
| กลิ่นอาหาร           | 25            | 16.67  |
| ราคา                 | 14            | 9.23   |

หมายเหตุ 1/ สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### การทดสอบสมมติฐาน

เพื่อให้การศึกษาในครั้งนี้อย่างสอดคล้องและบรรลุถึงวัตถุประสงค์ จึงได้กำหนดแนวทางของสมมติฐาน ดังนี้

1. ความแตกต่างทางด้านสถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง
2. ความแตกต่างของระดับรายได้ไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง
3. จำนวนสมาชิกในครัวเรือนไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

#### สมมติฐาน 1

ความแตกต่างทางด้านสถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

#### วิธีการทดสอบ

$H_0$  : สถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

$H_a$  : สถานภาพสมรสมีความสัมพันธ์กับช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

#### การสรุปผลสมมติฐาน

จะยอมรับสมมติฐาน  $H_0$  เมื่อ  $X^2$  (คำนวณ) <  $X^2$  (ตาราง)

จะปฏิเสธสมมติฐาน  $H_0$  เมื่อ  $X^2$  (คำนวณ) > หรือ =  $X^2$  (ตาราง)

ณ ระดับความเชื่อมั่น 95 % หรือ  $\alpha$  เท่ากับ 0.05

Degree of freedom =  $(r-1)(c-1)$

$$= (3-1)(5-1) = 8$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 39 การทดสอบสมมติฐานระหว่างสถานภาพสมรสกับช่วงเวลาในการบริโภค

| ช่วงเวลา  | สถานภาพสมรส |           |         | รวม | ค่า $X^2$ |
|-----------|-------------|-----------|---------|-----|-----------|
|           | โสด         | สมรส      | หย่า    |     |           |
| เช้า      | 8 (8.6)     | 3 (3.2)   | 1 (0.2) | 12  |           |
| กลางวัน   | 15 (13.6)   | 4 (5.1)   | 0 (0.4) | 19  |           |
| เย็น      | 70 (73.5)   | 31 (27.5) | 2 (2.1) | 103 | 11.5268   |
| ดึก       | 1 (2.1)     | 2 (0.8)   | 0 (0.1) | 3   |           |
| ไม่แน่นอน | 13 (9.3)    | 0 (3.5)   | 0 (0.3) | 13  |           |
| รวม       | 107         | 40        | 3       | 150 |           |

หมายเหตุ : ค่าในวงเล็บหมายถึงค่าที่ได้ตามทฤษฎีหรือค่าคาดหวัง (Expected value)

ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณมีค่าเท่ากับ 11.5268 ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตาราง คือ  $X^2_{(0.05)(3-1)(8-1)}$  หรือ  $X^2_{(0.05)(2)}$  มีค่าเท่ากับ 15.51 จะเห็นว่าค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณมีค่าน้อยกว่าค่าที่ได้จากการเปิดตาราง เพราะฉะนั้นจึงยอมรับ  $H_0$  นั่นคือ ความแตกต่างทางด้านสถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

สมมติฐาน 2 ความแตกต่างของระดับรายได้ไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

วิธีการทดสอบ

$H_0$  : ระดับรายได้ไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

$H_a$  : ระดับรายได้มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

การสรุปผลสมมติฐาน

จะยอมรับสมมติฐาน  $H_0$  เมื่อ  $X^2$  (คำนวณ) <  $X^2$  (ตาราง)

จะปฏิเสธสมมติฐาน  $H_0$  เมื่อ  $X^2$  (คำนวณ) > หรือ =  $X^2$  (ตาราง)

ณ ระดับความเชื่อมั่น 95 % หรือ  $\alpha$  เท่ากับ 0.05

$$\begin{aligned} \text{Degree of freedom} &= (r-1)(c-1) \\ &= (4-1)(6-1) = 15 \end{aligned}$$

การทดสอบสมมติฐานระหว่าง ระดับรายได้กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋องของผู้บริโภค ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณมีค่า 16.16519 ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตารางคือ  $X^2_{(0.05)(4-1)(6-1)}$  หรือ  $X^2_{(0.05)(15)}$  ซึ่งมีค่าเท่ากับ 25.00 จะเห็นว่าค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณมีค่าน้อยกว่าค่าที่ได้จากการเปิดตาราง เพราะฉะนั้นจึงยอมรับ  $H_0$  ปฏิเสธ  $H_a$  นั่นคือ ความแตกต่างของระดับรายได้ไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง (ตารางที่ 40)

ตารางที่ 40 การทดสอบสมมติฐานระหว่างระดับรายได้กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลระยอง

| ระดับรายได้<br>(บาท/เดือน) | ความถี่ในการบริโภค |                         |                         |                               | รวม | ค่า $\chi^2$ |
|----------------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----|--------------|
|                            | นาน ๆ<br>ครั้ง     | 1-2 ครั้ง<br>ต่อสัปดาห์ | 3-4 ครั้ง<br>ต่อสัปดาห์ | มากกว่า 4 ครั้ง<br>ต่อสัปดาห์ |     |              |
| ต่ำกว่า 2,000              | 10<br>(9.7)        | 11<br>(10.5)            | 4<br>(4.0)              | 0<br>(0.3)                    | 25  |              |
| 2,000-4,000                | 7<br>(9.7)         | 10<br>(10.5)            | 7<br>(4.0)              | 1<br>(0.8)                    | 25  |              |
| 4,001-6,000                | 12<br>(9.7)        | 11<br>(10.5)            | 1<br>(4.0)              | 1<br>(0.8)                    | 25  | 16.16519     |
| 6,001-8,000                | 7<br>(9.7)         | 12<br>(10.5)            | 4<br>(4.0)              | 2<br>(0.8)                    | 25  |              |
| 8,001-10,000               | 13<br>(9.7)        | 10<br>(10.5)            | 1<br>(4.0)              | 1<br>(0.8)                    | 25  |              |
| สูงกว่า 10,000             | 9<br>(9.7)         | 9<br>(10.5)             | 7<br>(4.0)              | 0<br>(0.8)                    | 25  |              |
| รวม                        | 58                 | 63                      | 24                      | 5                             | 150 |              |

หมายเหตุ : ค่าในวงเล็บหมายถึงค่าที่ได้ตามทฤษฎีหรือค่าคาดหวัง (Expected value)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมมติฐาน 3 จำนวนสมาชิกในครัวเรือนไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภค  
อาหารทะเลกระป๋อง

วิธีการทดสอบ

$H_0$  : จำนวนสมาชิกในครัวเรือนไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภค  
อาหารทะเลกระป๋อง

$H_a$  : จำนวนสมาชิกในครัวเรือนมีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภค  
อาหารทะเลกระป๋อง

การสรุปผลสมมติฐาน

จะยอมรับสมมติฐาน  $H_0$  เมื่อ  $X^2$  (คำนวณ) <  $X^2$  (ตาราง)

จะปฏิเสธสมมติฐาน  $H_0$  เมื่อ  $X^2$  (คำนวณ) > หรือ =  $X^2$  (ตาราง)

ระดับความเชื่อมั่น 95 % หรือ  $\alpha$  เท่ากับ 0.05

$$\begin{aligned} \text{Degree of freedom} &= (r-1)(c-1) \\ &= (4-1)(4-1) = 9 \end{aligned}$$

การทดสอบสมมติฐานระหว่างจำนวนสมาชิกในครัวเรือนกับความถี่ในการบริโภค  
อาหารทะเลกระป๋องของผู้บริโภค ค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณ มีค่า 9.45336 ซึ่งเมื่อ  
เปรียบเทียบกับค่าไคสแควร์ที่ได้จากการเปิดตาราง  $X^2_{(0.05)(9)}$  ซึ่งมีค่าเท่ากับ 16.92  
จะเห็นว่าค่าไคสแควร์ที่ได้จากการคำนวณมีค่าน้อยกว่าค่าที่ได้จากการเปิดตาราง ฉะนั้นจึง  
ยอมรับ  $H_0$  ปฏิเสธ  $H_a$  นั่นคือ จำนวนสมาชิกในครัวเรือนไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการ  
บริโภคอาหารทะเลกระป๋อง (ตารางที่ 41)

ตารางที่ 41 การทดสอบสมมติฐานระหว่างจำนวนสมาชิกในครัวเรือนกับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

| จำนวนสมาชิก<br>ในครัวเรือน | จำนวน<br>ครัว | ความถี่ในการบริโภค      |                         |                               | รวม | ค่า $\chi^2$ |
|----------------------------|---------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----|--------------|
|                            |               | 1-2 ครั้ง<br>ต่อสัปดาห์ | 3-4 ครั้ง<br>ต่อสัปดาห์ | มากกว่า 4 ครั้ง<br>ต่อสัปดาห์ |     |              |
| 1-3 คน                     | 10<br>(12.4)  | 16<br>(13.4)            | 6<br>(5.1)              | 0<br>(1.1)                    | 32  |              |
| 4-6 คน                     | 30<br>(29.0)  | 30<br>(31.5)            | 12<br>(12.0)            | 3<br>(2.5)                    | 75  | 9.45336      |
| 7-9 คน                     | 17<br>(13.9)  | 14<br>(15.1)            | 3<br>(5.8)              | 2<br>(1.2)                    | 36  |              |
| 9 คน ขึ้นไป                | 1<br>(2.7)    | 3<br>(2.9)              | 3<br>(1.1)              | 0<br>(0.2)                    | 7   |              |
| รวม                        | 58            | 63                      | 24                      | 5                             | 150 |              |

หมายเหตุ : ค่าในวงเล็บหมายถึงค่าที่ได้ตามทฤษฎีหรือค่าคาดหวัง (Expected value)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### บทที่ 4

#### สรุปและข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการศึกษา

การศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร จากการออกแบบสอบถามประชากรตัวอย่างจำนวน 150 คน โดยอาศัยระดับรายได้เป็นเกณฑ์ สามารถสรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

#### สภาพทั่วไปของผู้บริโภค

จากจำนวนผู้บริโภคทั้งหมดเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง มีอายุในช่วง 21-30 ปี รองลงมา คือ ช่วงอายุต่ำกว่า 21 ปี ส่วนใหญ่เป็นโสดและมีอาชีพนักเรียน/นักศึกษา รองลงมามีอาชีพรับราชการ ระดับการศึกษาของผู้บริโภคกำลังศึกษาในระดับปริญญาตรีเป็นส่วนใหญ่ ส่วนผู้ที่ประกอบอาชีพแล้วก็สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีเช่นกัน ผู้บริโภคมีสมาชิกในครัวเรือนจำนวน 4-6 คน รองลงมา มีจำนวน 7-9 คน

#### พฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภค

ผู้บริโภคส่วนใหญ่เคยบริโภคปลากระป๋อง. หอยลายกระป๋องเพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายมากตามลำดับในประเทศ ส่วนผลิตภัณฑ์อื่น คือ ปลาหมึกกระป๋อง กุ้งกระป๋อง และปูกระป๋อง ยังมีจำหน่ายน้อยมากและยังไม่เป็นที่นิยมบริโภค เหตุผลส่วนใหญ่ที่ผู้บริโภคเลือกรับประทานปลากระป๋อง เนื่องจากความสะดวก รองลงมา คือ ประหยัด ผู้บริโภคหอยลายกระป๋อง ให้เหตุผลว่าเพราะความสะดวก รองลงมา คือ มีรสชาติดี ส่วนผู้บริโภคปลาหมึกกระป๋อง เห็นว่าเป็นเพราะความสะดวก รองลงมา คือ ต้องการทดลอง สำหรับผู้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริโภคทั้งกระป๋องและปรุงกระป๋อง ส่วนใหญ่มีเหตุผลเหมือนกันคือต้องการทดลอง และรองลงมา เพราะความสะดวก ผู้บริโภคมักจะปรุงรสอาหารทะเลกระป๋องก่อนรับประทานด้วยพริกและ มักจะรับประทาน 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์ เวลาที่นิยมบริโภคคือเวลาเย็น โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่ ไม่ใช่ผู้ประกอบการในครัวเรือนเอง ซึ่งผู้ประกอบการ คือ แม่บ้าน ภรรยา แต่โดย ส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะเป็นผู้เลือกซื้ออาหารทะเลกระป๋องเองเพราะผู้บริโภคมักจะคำนึงถึงความ สะดวกของอาหารประเภทนี้มากที่สุด ยี่ห้อปลากระป๋องที่นิยมบริโภคคือ โรซ่า รองลงมาคือ ปลาซีม ส่วนหอยลายกระป๋องคือ ยี่ห้อปลาซีม รองลงมาคือ ตราฉลาม ส่วนยี่ห้อปลาหมึก กระป๋อง กุ้งกระป๋อง และปูกระป๋อง ผู้บริโภคที่บริโภคทั้งหมดไม่ระบุยี่ห้อ เพราะส่วนใหญ่ ไม่คำนึงถึงเนื่องจากมีจำหน่ายน้อย และผู้บริโภคมักจะบริโภคเนื่องจากต้องการทดลอง ถ้าผู้ บริโภคเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ยี่ห้อที่ต้องการไม่ได้ ส่วนใหญ่จะหาซื้อยี่ห้ออื่นแทน มีเพียงส่วนน้อย ที่รอซื้อยี่ห้อที่ต้องการ สถานที่ที่นิยมซื้อ คือ ซูเปอร์มาร์เก็ต สื่อโฆษณาที่ผู้บริโภคพบเห็น มากที่สุด คือ โทรทัศน์ ส่วนปัญหาที่ผู้บริโภคพบ คือ รสชาติอาหารไม่ถูกปาก รองลงมา คือ กระป๋องบรรจุบนเบ้าเป็นสนิมและอาหารมีน้อยประเภท แต่ถึงอย่างไรผู้บริโภคส่วนใหญ่ก็ยัง คงซื้อมาบริโภคตามปกติ

#### ทัศนคติของผู้บริโภค

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วยที่ว่า อาหารทะเลกระป๋องมีคุณค่าทางโภชนาการ เท่ากับอาหารสด แต่เห็นด้วยว่าเป็นอาหารที่จำเป็นสำหรับครอบครัวในปัจจุบันเนื่องจากเป็น อาหารที่ประหยัดเวลาในการปรุง นอกจากนี้ส่วนใหญ่ยังเห็นด้วยที่ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้ ต้องระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุให้ผู้บริโภครายอย่างชัดเจน ตลอดจนไม่ควรผสมสารหรือ วัตถุกันเสียลงในอาหาร ผู้บริโภคปลากระป๋อง จำนวน 144 คน ส่วนใหญ่ให้ความเห็นใน ด้านต่าง ๆ ความสะดวก ความสะอาด และสถานที่จำหน่าย อยู่ในระดับดี ส่วนเรื่อง รสชาติ กลิ่นอาหาร คุณภาพ และการกำหนดราคา อยู่ในระดับพอใช้ ผู้บริโภคหอยลาย กระป๋อง มีจำนวน 114 คน ส่วนใหญ่เห็นว่า ความสะดวก สถานที่จำหน่าย รสชาติ และ เอกสารเป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสะอาด อยู่ในระดับดี กลิ่นอาหาร คุณภาพ และการกำหนดราคา อยู่ในระดับพอใช้ ผู้บริโภคปลาหมึกกระป๋อง มีจำนวน 17 คน ส่วนใหญ่เห็นว่าความสะอาด ความสะอาด และสถานที่จำหน่าย อยู่ในระดับดี ส่วนรสชาติ กลิ่นอาหาร คุณภาพ และการกำหนดราคา อยู่ในระดับพอใช้ ผู้บริโภคกุ้งกระป๋องจำนวน 6 คน ส่วนใหญ่เห็นว่า ความสะอาด และสถานที่จำหน่าย อยู่ในระดับดี ในด้านของความสะอาด รสชาติ กลิ่นของอาหาร คุณภาพ และการกำหนดราคา อยู่ในระดับพอใช้ ส่วนผู้บริโภคปูกระป๋อง มีจำนวน 6 คน ส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่าความสะอาด และการกำหนดราคา อยู่ในระดับดี ส่วนความสะอาด รสชาติ กลิ่นอาหาร อยู่ในระดับพอใช้ และสถานที่จำหน่าย อยู่ในระดับที่จะต้องปรับปรุงให้ดีขึ้น

#### ผลการทดสอบสมมติฐาน

จากการทดสอบสมมติฐานทั้ง 3 ประการปรากฏผลการทดสอบได้ดังนี้ สมมติฐานข้อที่ 1 ความแตกต่างทางด้านสถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับช่วงเวลาในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง สมมติฐานข้อที่ 2 ความแตกต่างของระดับรายได้ไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง สมมติฐานข้อที่ 3 จำนวนสมาชิกในครัวเรือนไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

#### ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาครั้งนี้ มีข้อเสนอแนะ โดยแบ่งเป็นด้านการผลิต เพื่อเสนอใน ด้านขั้นตอนของโรงงานผู้ผลิต และทางด้านการตลาด เพื่อปรับปรุงขั้นตอนการจำหน่ายในส่วนของผู้จัดจำหน่าย ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ด้านการผลิต

1. หน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง ควรให้ความสำคัญครองสัตว์น้ำทะเลที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการทำอาหารทะเลกระป๋อง โดยสร้างความสัมพันธ์หรือความร่วมมือในด้านการทำประมงกับต่างประเทศ เนื่องจากในอ่าวไทยปริมาณปลาที่จับได้ลดลงทุกปี

2. ควรมีการใช้ประโยชน์จากห้องเย็น (Cold Storage) ในการเก็บรักษาวัตถุดิบ เป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยในการเก็บวัตถุดิบเอาไว้ เพื่อป้อนให้แก่โรงงานผู้ผลิตได้ตลอดเวลา

3. เรื่องกระป๋องบรรจุอาหารทะเล ควรคำนึงถึงผลเสียของการใช้กระป๋องที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานกำหนด และควรมีการจัดตั้งโรงงานผลิตกระป๋องขึ้น เนื่องจากบางครั้งต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ เพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิต

4. ผู้ผลิตและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจะให้ความสำคัญ และเน้นหนักในการปรับปรุงเทคนิคการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ตลอดจนวิธีการที่มีประสิทธิภาพที่สุดในการผลิต และการลดต้นทุนการผลิต การหาวิธีบรรจุที่ทำให้เกิดการเสียหายแก่การบรรจุของอาหาร เพื่อลดค่าใช้จ่ายซึ่งอาจเกิดจากการเสียหายในระหว่างการขนส่ง

### ด้านการตลาด

1. ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่มีจำหน่ายในประเทศส่วนใหญ่เกือบทั้งหมดเป็นปลากระป๋อง โดยเฉพาะปลาสาร์ดีนในซอสมะเขือเทศ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากผู้ผลิตภายในประเทศ ส่วนผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ยังมีจำหน่ายเป็นส่วนน้อย เป็นเพราะผู้ผลิตเห็นว่าผู้บริโภคนิยมบริโภคอาหารสดที่ยังหาซื้อได้ง่าย แต่อย่างไรก็ตามผู้บริโภคบางส่วนก็ยังคงต้องการให้มีความหลากหลายของประเภทอาหารมากกว่าที่เป็นอยู่ เช่น อาจจะมีเครื่องเคียงประเภทผักรวมอยู่ด้วย รสชาติของอาหารทะเลกระป๋องก็ควรปรับปรุงให้มีรสจัดมากขึ้น เพราะผู้บริโภคเอกลำนี้เป็นเอกลำที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการศึกษาไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนใหญ่ต้องนำมาปรุงรสอีกมาก นอกจากนี้ควรเน้นที่คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และไม่ควรผสมสารหรือวัตถุกันเสียลงไป

2. ครอบง้อมบรรจุ ควรมีการปรับปรุงให้ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและให้เป็นไปตามที่มาตรฐานกำหนด ควรมีการนำเสนอจุดเด่นของอาหารในแง่ที่สะดวกในการบริโภคโดยใช้ครอบง้อมที่สามารถดึงเปิดได้เลย (Easy Open) และควรมีการใช้ครอบง้อมที่ไม่เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

3. ราคา โดยเฉพาะอาหารประเภทปลากระป๋องซึ่งมีจำหน่ายมากที่สุดดังที่กล่าวมาแล้ว มีราคาที่ยากลำบากอยู่แล้วในตลาด ส่วนผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ ควรจะมีการผลิตและจำหน่ายให้มากกว่านี้ และลดต้นทุนการผลิตลง เพื่อเป็นการจูงใจให้ผู้บริโภคมากขึ้น

4. ผู้จำหน่าย ได้แก่ร้านค้าปลีก หรือซูเปอร์มาร์เก็ต ควรคำนึงถึงคุณภาพของอาหารทะเลกระป๋องทั้งหมดอายุแล้ว ไม่ควรจะนำมาจำหน่ายให้ผู้บริโภคซึ่งอาจจะไม่ได้สังเกตวันที่หมดอายุ

5. ผู้ผลิตควรมีการแนะนำผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ให้เข้าถึงผู้บริโภค โดยใช้สื่อโทรทัศน์ และปรับปรุงรสชาติอยู่เสมอ แต่ก็ควรคำนึงถึงต้นทุนทางการตลาดด้วย เพราะสื่อโฆษณาทางโทรทัศน์เป็นสื่อที่เสียค่าใช้จ่ายสูง ผู้ผลิตอาจหันไปใช้สื่ออื่นที่เข้าถึงผู้บริโภคได้เช่นกันแต่ใช้ต้นทุนต่ำกว่า

จากจุดเด่นของอาหารทะเลกระป๋องคือ ความสะดวกในการบริโภคและในการนำไปเป็นส่วนประกอบอาหารอื่น ซึ่งผู้ผลิตควรใช้จุดเด่นนี้ในการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง แต่ก็ควรให้ความสำคัญที่ว่าอาหารประเภทนี้อาจก่อให้เกิดผลเสียได้เช่นกัน เช่น อาการแพ้หลังบริโภค โรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร ฉะนั้นผู้ผลิตและหน่วยงานที่ควบคุมการผลิต ควรจะมองเห็นถึงโทษที่อาจจะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค และพยายามหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดปัญหาดังที่ได้กล่าวมาแล้ว

## เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. 2522. "อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง".

การศึกษาและวิจัยภาวะเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. กันยายน 2522 : น.1-68.

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์. 2531. "อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง".

วัตถุดิบกับความหวังการส่งออก. สิงหาคม 2531 : น.25-37.

ทรงศรี สนธิรัตน์. 2527. "อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง". บริหารธุรกิจ. 9.33

(ตุลาคม-ธันวาคม 2527) : น.62-64.

ธงชัย สันติวงศ์. 2527. พฤติกรรมผู้บริโภคทางการตลาด. พิมพ์ครั้งที่ 3.

กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช.

นิรนาม. 2530. "อาหารทะเลกระป๋อง". เส้นทางเศรษฐกิจ. (16-21 กุมภาพันธ์ 2530) :

น.13.

บริษัทอินเตอร์เนชั่นแนล บิสสิเนส รีเสิร์ช จำกัด. "อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง".

สรุปภาวะธุรกิจที่สำคัญและแนวโน้มปี 2531 : น.69-75.

ฝ่ายวิจัยและพัฒนา บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย. 2530. แนวโน้ม

อุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร :

(ไม่ระบุสถานที่พิมพ์).

วิจิต ธีรสานต์. 2526. ทัศนคติของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครที่มีต่อปลากระป๋องใน

ข้อสมมุติเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร : วิทยานิพนธ์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์ของเจ้าของเอกสาร. ผู้อ่านและผู้เผยแพร่เห็นชอบด้วยประการนด้านกวดค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สุเทพ เข้มแข็งปรีชาพันธ์. 2528. "อุตสาหกรรมปลากระป๋อง" รายงานภาวะเศรษฐกิจ  
อุตสาหกรรม ปี 2528. กรุงเทพมหานคร. กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม: น.1-32.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2535. รายงานประจำปี  
2534. กรุงเทพมหานคร : (โรเนียว).



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ภาคผนวก ก.

แบบสอบถามปัญหาพิเศษเรื่อง ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง : อาหารทะเลกระป๋อง หมายถึง ปลากระป๋อง หอยลายกระป๋อง ปลาหมึกกระป๋อง  
กุ้งกระป๋อง และปูกระป๋อง

กรุณาทำเครื่องหมาย / ลงใน ( ) หน้าคำตอบที่ท่านต้องการ และเติมข้อความในช่องว่าง

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ( ) 1. ชาย ( ) 2. หญิง
2. อายุ .....ปี
3. สถานภาพสมรส
  - ( ) 1. โสด
  - ( ) 2. สมรส
  - ( ) 3. อื่น ๆ โปรดระบุ.....
4. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน (รวมผู้ตอบแบบสอบถามด้วย)
5. การศึกษา
  - ( ) 1. ไม่ได้เข้ารับการศึกษ
  - ( ) 2. กำลังศึกษาระดับ.....
  - ( ) 3. สำเร็จการศึกษาระดับ.....
6. อาชีพ
 

|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| ( ) 1. นักเรียน/นักศึกษา  | ( ) 5. ประกอบธุรกิจส่วนตัว  |
| ( ) 2. รับราชการ          | ( ) 6. รับจ้าง              |
| ( ) 3. พนักงานรัฐวิสาหกิจ | ( ) 7. แม่บ้าน              |
| ( ) 4. พนักงานบริษัทเอกชน | ( ) 8. อื่น ๆ โปรดระบุ..... |
7. รายได้ต่อเดือน.....บาท  
หมายเหตุ : รายได้ หมายถึงเงินที่ได้รับจากการทำงาน ผู้ปกครอง หรือผู้อุปการะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง

1. ท่านเคยบริโภคอาหารทะเลกระป๋องประเภทใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ปลากระป๋อง  
 ( ) 2. หอยลายกระป๋อง  
 ( ) 3. ปลาหมึกกระป๋อง  
 ( ) 4. กุ้งกระป๋อง  
 ( ) 5. ปูกระป๋อง

2. เหตุผลที่ท่านบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ โดยตอบเฉพาะประเภทอาหารที่ท่านเคยบริโภค)

| ประเภท<br>เหตุผล        | ปลา<br>กระป๋อง | หอยลาย<br>กระป๋อง | ปลาหมึก<br>กระป๋อง | กุ้ง<br>กระป๋อง | ปู<br>กระป๋อง |
|-------------------------|----------------|-------------------|--------------------|-----------------|---------------|
| 1. สะดวก                | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 2. ประหยัด              | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 3. รสชาติดี             | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 4. ชอบการโฆษณา          | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 5. ต้องการทดลอง         | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 6. ผู้แนะนำ             | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 7. อื่น ๆ โปรดระบุ..... | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |

3. ท่านปรุงรสชาติอาหารทะเลกระป๋องก่อนการบริโภคด้วย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ไม่ปรุง  
 ( ) 2. น้ำปลา  
 ( ) 3. พริก  
 ( ) 4. มะนาว  
 ( ) 5. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

4. ท่านบริโภคอาหารทะเลกระป๋องบ่อยเพียงใด

- ( ) 1. นาน ๆ ครั้ง                      ( ) 3. 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์  
 ( ) 2. 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์            ( ) 4. มากกว่า 4 ครั้งต่อสัปดาห์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ช่วงเวลาใดที่ท่านบริโภคอาหารทะเลกระป๋องบ่อยที่สุด
- ( ) 1. เช้า ( ) 3. เย็น  
( ) 2. กลางวัน ( ) 4. อื่น ๆ โปรดระบุ.....
6. ปกติท่านออกไปทำงาน หรือปฏิบัติภารกิจประจำวัน เวลาประมาณ.....น.
7. ท่านเสร็จภารกิจประจำวันและกลับถึงที่พักอาศัยเวลาประมาณ.....น.
8. ท่านเป็นผู้ประกอบอาหารภายในครัวเรือนเอง
- ( ) 1. ใช่  
( ) 2. ไม่ใช่ ผู้ประกอบอาหาร คือ.....
9. ท่านเป็นผู้ตัดสินใจซื้ออาหารทะเลกระป๋อง
- ( ) 1. ใช่  
( ) 2. ไม่ใช่ ผู้ตัดสินใจซื้อ คือ.....(กรุณาย้ายไปตอบข้อ 15)
10. ท่านนิยมเลือกซื้ออาหารทะเลกระป๋องตราชื่อใด
- ปลากระป๋อง (โปรดระบุชื่อ).....  
 หอยลายกระป๋อง (โปรดระบุชื่อ).....  
 ปลาหมึกกระป๋อง (โปรดระบุชื่อ).....  
 กุ้งกระป๋อง (โปรดระบุชื่อ).....  
 ปูกระป๋อง (โปรดระบุชื่อ).....
11. เมื่อท่านซื้ออาหารทะเลกระป๋องชื่อที่ต้องการไม่ได้ ท่านจะ
- ( ) 1. หาซื้อชื่ออื่นแทน  
( ) 2. รอซื้อชื่อที่ต้องการ  
( ) 3. อื่น ๆ โปรดระบุ.....
12. ท่านซื้ออาหารทะเลกระป๋องจากร้านค้าประเภทใดบ่อยที่สุด
- ( ) 1. ซูเปอร์มาร์เก็ต  
( ) 2. ร้านค้าปลีกใกล้บ้าน  
( ) 3. ร้านค้าสหกรณ์  
( ) 4. อื่น ๆ โปรดระบุ.....
13. ท่านซื้ออาหารทะเลกระป๋องจากร้านดังกล่าวเพราะ
- ( ) 1. สะดวกในการซื้อ ( ) 4. อาหารมีคุณภาพ  
( ) 2. เลือกซื้อได้หลายชนิด ( ) 5. อื่น ๆ โปรดระบุ  
( ) 3. มีการลดราคา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14. ปัจจัยใดต่อไปนี้ที่มีต่อการตัดสินใจซื้ออาหารทะเลกระป๋อง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

| ประเภท<br>ปัจจัย           | ปลา<br>กระป๋อง | หอยลาย<br>กระป๋อง | ปลาหมึก<br>กระป๋อง | กุ้ง<br>กระป๋อง | ปู<br>กระป๋อง |
|----------------------------|----------------|-------------------|--------------------|-----------------|---------------|
| 1. ความสะดวกในการบริโภค    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 2. คุณภาพ                  | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 3. ตรายี่ห้อ               | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 4. ราคา                    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 5. การระบุวันที่หมดอายุ    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 6. ภาชนะบรรจุ              | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 7. รสชาติ                  | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 8. สถานที่จำหน่าย          | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 9. เครื่องหมายรับรองคุณภาพ | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 10. การลดราคา              | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 11. ของแถม                 | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 12. อื่น ๆ โปรดระบุ.....   | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |

15. สื่อโฆษณาใดที่ทำให้ท่านรู้จักอาหารทะเลกระป๋องมากที่สุด

- ( ) 1. โทรทัศน์ ( ) 4. รถโดยสารประจำทาง  
( ) 2. วิทยุ ( ) 5. อื่น ๆ โปรดระบุ.....  
( ) 3. หนังสือพิมพ์

16. ปัญหาที่ท่านพบจากการบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. อาหารเสีย ( ) 5. ราคาแพง  
( ) 2. กระป๋องบุบเบี้ยวเป็นสนิม ( ) 6. อาหารมีน้อยประเภท  
( ) 3. มีวัตถุอื่นเจือปน ( ) 7. รสชาติไม่ถูกปาก  
( ) 4. มีอาการแพ้หลังบริโภค ( ) 8. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

17. หลังจากพบปัญหาดังกล่าว มีผลทำให้

- ( ) 1. บริโภคตามปกติ ( ) 3. เลิกบริโภค  
( ) 2. บริโภคลดลง ( ) 4. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3 ทักษะของผู้บริโภค

1. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรต่ออาหารทะเลกระป๋องที่ท่านบริโภคในปัจจุบัน โดยกา / ลงใน (..) ที่เห็นด้วย

| ประเภท<br>ข้อคิดเห็น        |       | ปลา<br>กระป๋อง | หอยลาย<br>กระป๋อง | ปลาหมึก<br>กระป๋อง | กุ้ง<br>กระป๋อง | ปู<br>กระป๋อง |
|-----------------------------|-------|----------------|-------------------|--------------------|-----------------|---------------|
| 1. ความสะอาด                | ดี    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | พอใช้ | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | ไม่ดี | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 2. รสชาติ                   | ดี    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | พอใช้ | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | ไม่ดี | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 3. กลิ่นอาหาร               | ดี    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | พอใช้ | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | ไม่ดี | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 4. คุณภาพของกระป๋อง         | ดี    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | พอใช้ | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | ไม่ดี | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 5. ความสะดวก<br>ในการบริโภค | ดี    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | พอใช้ | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | ไม่ดี | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 6. สถานที่จำหน่าย           | ดี    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | พอใช้ | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | ไม่ดี | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
| 7. การกำหนดราคา             | ดี    | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | พอใช้ | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |
|                             | ไม่ดี | (..)           | (..)              | (..)               | (..)            | (..)          |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับสิ่งต่อไปนี้

|  | เห็นด้วย | ไม่เห็นด้วย |
|--|----------|-------------|
| 1. อาหารทะเลกระป๋องมีคุณค่าทางโภชนาการเท่ากับอาหารสด       | (..)     | (..)        |
| 2. เป็นอาหารที่จำเป็นสำหรับครอบครัวในปัจจุบัน              | (..)     | (..)        |
| 3. ต้องมีการระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุของอาหารอย่างชัดเจน | (..)     | (..)        |
| 4. ไม่ควรผสมสารหรือวัตถุกันเสีย                            | (..)     | (..)        |

## 3. หากมีการปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเลกระป๋อง ท่านคิดว่าควรปรับปรุงด้านใดบ้าง

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ความสะอาด
- ( ) 2. รสชาติอาหาร
- ( ) 3. กลิ่นอาหาร
- ( ) 4. กระป๋องบรรจุ
- ( ) 5. การโฆษณา
- ( ) 6. ความหลากหลายของประเภทอาหาร
- ( ) 7. ราคา
- ( ) 8. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

## 4. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ เกี่ยวกับอาหารทะเลกระป๋อง.....

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ

วันที่.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้ .

ภาคผนวก ข.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
ฉบับที่ 69 (พ.ศ. 2525)  
เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (1) (2) (4) (5) (6) (7) (9) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 24 (พ.ศ. 2522) เรื่องกำหนดอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 52 (พ.ศ. 2523) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 24 (พ.ศ. 2522) ลงวันที่ 18 เมษายน พ.ศ. 2523

ข้อ 2. ให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 3. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายความว่า

(1) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลาย หรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ หรือ

(2) อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (Laminate) ฉาบ เคลือบ อัดหรือติดด้วยโลหะหรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่น ซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้น หรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุนั้นได้ในภาวะปกติและสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ 4. อาหารตามข้อ 2 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ :

- (1) ไม่มีสี กลิ่นหรือรสที่ผิดไปจากสภาพของอาหารนั้น
- (2) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (3) ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## (4) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

## (ก) อาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะ

ดิงก์ ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

สังกะสี ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ทองแดง ไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ตะกั่ว ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เว้นแต่

อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ปรอท ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัมสำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัมสำหรับอาหารอื่น

## (ข) อาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะ

ตะกั่ว ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เว้นแต่

อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ปรอท ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัมสำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัมสำหรับอาหารอื่น

ข้อ 5. อาหารตามข้อ 3(1) ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนภายหลังการบรรจุหรือปิดผนึก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ ไม่มีวัตถุกันเสีย เว้นแต่วัตถุกันเสียที่ติดมากับวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมประกอบของอาหารนั้น

ความในวรรคหนึ่งไม่รวมถึงการใช้โพแทสเซียมไนไตรต์ หรือโซเดียมไนไตรต์หรือโพแทสเซียมไนเตรตหรือโซเดียมไนเตรต ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสำหรับเนื้อหมักชนิดเคียวมีทโปรดักต์ (Cured meat product)

ข้อ 6. อาหารตามข้อ 3(1) ชนิดที่มีความเป็นกรด-ด่าง สูงกว่า 4.5 นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม ข้อ 4 และข้อ 5 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ ไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บที่อุณหภูมิปกติ

ข้อ 7. อาหารตามข้อ 3(1) ชนิดที่มีความเป็นกรด-ด่าง ตั้งแต่ 4.5 ลงมาและข้อ 3(2) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 และข้อ 5 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้วย คือ

- (1) ตรวจพบจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส หรือ 55 องศาเซลเซียส
- (ก) ไม่เกิน 1000 ต่ออาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารตามข้อ 3(1)
- (ข) ไม่เกิน 3000 ต่ออาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารตามข้อ 3(2)
- (2) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน 100 ต่ออาหาร 1 กรัม
- (3) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มหรือตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มไม่เกิน 3 ต่ออาหาร 1 กรัม ในกรณีที่ตรวจโดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Meat Probable Number)

ข้อ 8. ภาชนะบรรจุอาหาร ตามข้อ 2 ต้อง

- (1) สะอาด
- (2) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ถ้าภาชนะบรรจุนั้นเป็นโลหะ
- (3) ไม่มีตะกั่ว สนิมเหล็ก หรือสิ่งอื่นใดติดอยู่ที่ด้านในของภาชนะบรรจุนอกจากสีของแล็กเคอร์หรือสีของดีบุก และด้านในของภาชนะบรรจุที่ทำด้วยแผ่นเหล็ก ต้องเคลือบดีบุก หรือสารอื่นใด ที่ป้องกันมิให้อาหารสัมผัสกับแผ่นเหล็กได้โดยตรง
- (4) ไม่รั่วหรือบวม
- (5) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 9. อาหารตามข้อ 2 ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีประกาศนี้ เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้

การตรวจหาน้ำหนักเนื้ออาหารให้ใช้วิธีตามที่กำหนดในหนังสือ เอ อี เอ ซี (Association of Official Analytical Chemists) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 13

ข้อ 10. การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ฉลาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 1 บัญชีแสดงน้ำหนักเนื้ออาหาร

| ประเภทอาหาร                        | ชนิด   | น้ำหนักเนื้ออาหาร<br>เป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ |
|------------------------------------|--|--|
| ผลไม้                              | 1. ขึ้นหรือแฉ่น  | ไม่น้อยกว่า 60                                 |
|                                    | 2. ฝรั่ง   | ไม่น้อยกว่า 40                                 |
| พืชผัก                             | 1. ขึ้น  | ไม่น้อยกว่า 60                                 |
|                                    | 2. เมล็ด   | ไม่น้อยกว่า 50                                 |
|                                    | 3. ผักหรือหัว  | ไม่น้อยกว่า 40                                 |
|                                    | 4. ดอกเค็มหรือหวาน เช่น<br>ซีเซ็กฉ่าย กิงฉ่าย ตังฉ่าย                | ไม่น้อยกว่า 65                                 |
|                                    | 5. เต้าหู้   | ไม่น้อยกว่า 60                                 |
|                                    | 6. เต้าเจี้ยว  | ไม่น้อยกว่า 50                                 |
| เนื้อสัตว์                         | 1. บรรจุในน้ำเกลือ ซอล น้ำมัน<br>หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง    | ไม่น้อยกว่า 60                                 |
|                                    | 2. เนื้อพวยในน้ำเกลือ ซอล น้ำมัน<br>หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง | ไม่น้อยกว่า 50                                 |
|                                    | 3. ไส้กรอกในน้ำเกลือ   | ไม่น้อยกว่า 50                                 |
| อาหารปรุงสำเร็จที่<br>ทำให้สุกแล้ว | 1. แกงเผ็ดต่าง ๆ   | ไม่น้อยกว่า 50                                 |
|                                    | 2. นพะแนงต่าง ๆ  | ไม่น้อยกว่า 65                                 |
|                                    | 3. แกงกะหรี่ปะหรือมัสมั่น  | ไม่น้อยกว่า 60                                 |
|                                    | 4. ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผัดพริกขิง<br>ผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง            | ไม่น้อยกว่า 90                                 |
|                                    | 5. กุ้งเค็มหรือหวาน  | ไม่น้อยกว่า 80                                 |
|                                    | 6. หมหวาน  | ไม่น้อยกว่า 75                                 |
|                                    | 7. ไก่หรือหมูพะไล / ไก่หรือหมู หรือ<br>ขาหมูต้มเค็ม                  | ไม่น้อยกว่า 55                                 |

หมายเหตุ : อาหารประเภทหรือชนิดอื่นที่มีได้กำหนดไว้ในบัญชี ให้มีน้ำหนักเนื้ออาหารตามที่ได้รับ

ความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

