



สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าอุตสาหกรรม

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

ทัศนคติของผู้ใช้แรงงานที่มีต่อการบริโภคปลาร้า

ในนิคมอุตสาหกรรมในเขตกรุงเทพมหานคร

Labour's Consumer Attitude toward Plara

in Industrial Estate in Bangkok



T097784

โดย

นางสาวดวงฤดี ประทุมสุวรรณ

รฟ.
๑๒๒๖๗
๘๕๖๗

เลขหมู่.....

เสนอ

เลขทะเบียน..... 97784

วัน,เดือน,ปี..... - 9 JUN 2009

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความร่วมมือแห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. 2537

เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของปลาร้าด้านความเหมาะสมและไม่เหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ขึ้นมีความเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในปัจจุบันมีความเหมาะสมแล้ว ในส่วนราคาของปลาร้าที่ขายอยู่ตามท้องตลาดทั่วไปก็มีความเห็นว่าเหมาะสมแล้วเช่นกัน ในเรื่องความสะดวกของปลาร้า ผู้บริโภคเห็นว่ามีความสะดวกน้อย แต่ก็อยากแนะนำให้บุคคลทั้งหลายหันมาบริโภคปลาร้าให้มากขึ้นโดยมีการแนะนำชักจูงใจผู้บริโภคทั่วไปให้เห็นคุณค่าทางอาหารของปลาร้าซึ่งมีคุณค่าไม่แพ้อาหารประเภทอื่นเช่นกัน

ส่วนข้อเสนอแนะของผู้บริโภคนั้นส่วนใหญ่มีความเห็นว่าควรจะเน้นในเรื่องของความสะดวก โดยเฉพาะในเรื่องของขั้นตอนการผลิต ภาชนะบรรจุรวมทั้งความสะดวกของผู้ผลิตด้วย นอกจากนี้จะต้องเก็บรักษาปลาร้าไว้อย่างมิดชิด จะต้องปรุงให้สุกก่อนบริโภค และมีการตรวจสอบคุณภาพให้ได้มาตรฐานก่อนนำออกสู่ตลาด พร้อมกับรัฐบาลควรส่งเสริมให้เป็นอุตสาหกรรมอย่างจริงจังเพื่อส่งเสริมสินค้าออกอีกชนิดหนึ่ง

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาของ อาจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง ซึ่ง
เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ และ อาจารย์วิเชษฐ์ มณีรัตน์ กรรมการปัญหาพิเศษที่ได้ช่วย
แนะนำให้คำปรึกษาแก้ไขและตรวจทานรวมทั้งให้กำลังใจจนประสบความสำเร็จด้วยดี

นอกจากนี้ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ประจำห้องคอมพิวเตอร์ของภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
คือคือ คุณสมศักดิ์ เกตุนท์ ที่ได้ให้คำแนะนำและบริการด้านการใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ ทั้งคุณนภาพร
คงเงิน ที่ได้คำแนะนำปรึกษาเกี่ยวกับการทำปัญหาพิเศษเรื่องนี้ด้วย

ดวงฤดี ประทุมสุวรรณ

ตุลาคม 2537

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(2)
สารบัญภาพ	(4)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
ขอบเขตการศึกษา	4
การตรวจเอกสาร	5
วิธีการศึกษา	8
บทที่ 2 ลักษณะทั่วไปของปลาร้า	10
องค์ประกอบทั่วไปของปลาร้า	10
การผลิต	13
วิธีการทำปลาร้า	13
อุตสาหกรรมการผลิต	15
ชนิดของปลาร้า	15
การตลาด	18
บทที่ 3 ผลการศึกษา	20
ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค	20
ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคปลาร้า	27
ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้บริโภค	36
บทที่ 4 สรุปและข้อเสนอแนะ	46
สรุป	46
ข้อเสนอแนะ	47
เอกสารอ้างอิง	49
ภาคผนวก	51

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	องค์ประกอบของเนื้อปลา	10
2	องค์ประกอบของเกล็ด	11
3	คุณค่าทางอาหารของปลาร้าเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองประเภทอื่น	12
4	เพศของผู้บริโภค	20
5	อายุของผู้บริโภค	21
6	สถานภาพสมรส	22
7	จำนวนสมาชิกในครัวเรือน	23
8	ระดับการศึกษาของผู้บริโภค	24
9	อาชีพของผู้บริโภค	25
10	รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้บริโภค	26
11	พฤติกรรมการบริโภคปลาร้า	27
12	เหตุผลในการบริโภคปลาร้าหรืออาหารที่มีส่วนประกอบของปลาร้า	28
13	ยี่ห้อของปลาร้าที่ผู้บริโภคเลือกซื้อ	29
14	บรรจุภัณฑ์ของปลาร้า	29
15	ลักษณะการบริโภค	30
16	ความถี่ในการบริโภค	31
17	ช่วงเวลาในการบริโภค	32
18	ผู้ประกอบอาหาร	32
19	ผู้ตัดสินใจประกอบอาหาร	33
20	ชนิดของปลาร้าที่บริโภค	34
21	ประเภทของร้านค้าที่เลือกซื้อมาบริโภค	35
22	เหตุผลในการเลือกซื้อ	35
23	ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาของปลาร้า	36

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
24	การบริโภคปลาร้าตามร้านค้าทั่วไป	37
25	ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาร้า ตามร้านค้าทั่วไป	38
26	ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคในอนาคต	38
27	ความคิดเห็นเกี่ยวกับการแนะนำผู้บริโภคคนอื่น ๆ ที่มีความสนใจจะบริโภคปลาร้า	39
28	ความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของปลาร้า	40
29	ความคิดเห็นเกี่ยวกับราคาของปลาร้า	41
30	ความคิดเห็นเกี่ยวกับความสะอาดของปลาร้า	41
31	ความคิดเห็นเกี่ยวกับการแนะนำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ หันมานิยมบริโภคปลาร้า	42
32	สื่อที่สมควรใช้ในการแนะนำชักจูงใจให้บริโภค	43
33	ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณค่าทางอาหาร	44

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ขั้นตอนการผลิตปลาร้า	14

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

อาหารหมักพื้นบ้าน (Traditional fermented foods) เป็นอาหารที่เกือบจะกล่าวได้ว่ามีอยู่ทุกชาติทุกภาษาในโลก และวิธีการหมักก็เป็นวิถีที่ธรรมชาติเป็นผู้บงการเกือบทั้งสิ้น มนุษย์ส่วนใหญ่มีส่วนในการควบคุมการหมักน้อยมาก อาหารหมักพื้นบ้านชนิดใดที่มีกลิ่น รสชาติดีก็จะเป็นที่นิยมกัน และมีความพยายามที่จะเลียนแบบการทำจนเป็นที่รู้จักแพร่หลาย ส่วนอาหารหมักที่รสชาติไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคก็ถูกลืมและสูญหายไปจากความทรงจำของประชาชน มีอาหารหมักพื้นบ้านหลายอย่าง ที่เราพบเห็นกันในปัจจุบันนี้ล้วนแต่เป็นชนิดที่ได้รับการคัดเลือกมาแล้วหลายชั่วคน แต่วิธีการก็คงยังเหมือนเดิมที่เคยปฏิบัติกันมาหลายชั่วคนแล้วเช่นเดียวกัน ถ้ามองดูอย่างผิวเผินแล้วจะเห็นว่าวิธีทำนั้นทำอย่างง่าย ๆ ความจริงแล้วขบวนการที่เกิดขึ้นจริง ๆ ตามธรรมชาตินั้นเป็นขบวนการที่ซับซ้อน ยากที่มนุษย์จะเลียนแบบหรือแม้แต่จะพยายามทำความเข้าใจ แต่เนื่องจากรสชาติและความเคยชินต่ออาหารหมัก ตลอดจนคุณค่าทางอาหารและเศรษฐกิจ จึงได้มีผู้ที่พยายามศึกษาวิจัยเพื่อที่จะปรับปรุงกรรมวิธีเพื่อที่จะให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ปลาร้า เป็นอาหารพื้นบ้านที่คนไทยรู้จักคุ้นเคยเป็นอย่างดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นิยมบริโภคกันมากที่สุด และจัดเป็นอาหารหลักประจำวันที่สำคัญ คนไทยในภูมิภาคนี้ มีอัตราการบริโภคปลาร้าทั่วประเทศ วัดเป็นมูลค่า ประมาณวันละ 9 ล้านบาท ทั้งนี้ เนื่องจากปลาร้าสามารถนำไปใช้เป็น ส่วนประกอบในการปรุงอาหารได้หลายชนิด เช่น แกงลาว น้ำพริกปลาร้า ส้มตำมะละกอ ฯลฯ และเนื่องจากปลาร้ามีคุณค่าทางอาหารสูง เช่น ประกอบด้วย โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ โดยเฉพาะ แคลเซียม และฟอสฟอรัส (ตารางที่ 1) ปัจจุบัน ปลาร้าในประเทศไทยได้มีการพัฒนาแปรรูปเป็นปลาร้าผง และน้ำปลาร้าบรรจุขวด และกระป๋องเพื่อส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประเทศในแถบตะวันออกเฉียงเหนือ พบว่าชาวบ้านรู้จักและบริโภคปลาร้า ตั้งแต่อายุประมาณ 2-3 ขวบ และประมาณ ร้อยละ 70-80 ชอบรับประทานปลาร้าดิบมากกว่าปลาร้าสุก ปริมาณการบริโภค เฉลี่ยประมาณ

คนละ 15-40 กรัมต่อคนต่อวัน และมีประชาชนมากกว่า 20 ล้านคน ทั่วประเทศที่นิยมบริโภค ปลาาร้าเป็นอาหารประจำวัน จึงทำให้มูลค่าการซื้อขายปลาาร้าทั่วประเทศ สูงถึงประมาณวันละ 9 ล้านบาท เมื่อสังคมและเศรษฐกิจได้เจริญก้าวหน้าขึ้น คนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้เข้ามาทำงานในกรุงเทพมหานครซึ่งส่วนมากจะเข้ามาทำงานเป็นผู้ใช้แรงงาน อย่างไรก็ตามผู้ใช้งานก็อาจจะ เป็นคนที่มาจากภาคอื่น ๆ ของประเทศเช่นภาคเหนือ อีสาน หรือภาคใต้ หรือแม้แต่คนในภาคกลางเองก็หันมานิยมบริโภคปลาาร้ากันอย่างแพร่หลายและมีแนวโน้มที่จะหันมาบริโภคกันมากขึ้น อย่างไรก็ตาม ก็อาจจะมีผู้บริโภคบางคนยังมีความคิด หรือทัศนคติที่ไม่ดีต่อการบริโภคปลาาร้า อาจเนื่องมาจากสาเหตุต่าง ๆ เช่นความเชื่อที่ว่าปลาาร้าต้องใช้ปลาเน่าเป็นวัตถุดิบในการผลิต ดังนั้น ผู้ที่ไม่คุ้นเคยจะรังเกียจในการบริโภคหรือไม่ยอมรับ ความไม่สะอาดของผู้ผลิตหรือกรรมวิธีการผลิต เช่น ปลาขนาดเล็กมากจะไม่นิยมเอาไปส่งออก และขั้นตอนการหมัก ภาชนะและอุปกรณ์อื่นๆไม่ ถูกต้องและขาดเทคโนโลยีที่เหมาะสม ราคาปลาาร้าบางชนิด เช่นปลาช่อนอยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างสูง กรรมวิธีการบรรจุเพื่อขายปลีกไม่เหมาะสม เช่น วางขายเป็นถัง ๆ กะละมัง หรือโหลแล้วตักใส่ ถูพลาสติกทำให้แตกเสียด่างง่าย และเนื่องจากสาเหตุอื่นๆอีกมาก

ดังนั้นทำให้เห็นความสำคัญในการศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคปลาาร้าที่เป็นผู้ใช้งาน ในเขตพื้นที่อุตสาหกรรมในกรุงเทพมหานครที่มีต่อปลาาร้าเพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ผลิตสามารถนำข้อมูล ไปใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาาร้า เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยของสารอาหารต่าง ๆ ในปลาข้าว 100 กรัม ✓

สารอาหาร	ส่วนประกอบของปลาข้าว	
	เนื้อปลา	น้ำปลาข้าว
คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	1.75	0.00
ไขมัน (กรัม)	6.00	0.60
โปรตีน (กรัม)	14.15	3.20
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	117.50	18.20
วิตามินเอ (หน่วยสากล)	195.00	-
วิตามินบี-1 (มิลลิกรัม)	0.02	-
วิตามินบี-2 (มิลลิกรัม)	0.16	-
ไนอาซิน (มิลลิกรัม)	0.60	-
แคลเซียม (มิลลิกรัม)	939.55	76.50
ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	648.20	42.90
เหล็ก (มิลลิกรัม)	4.25	-

ที่มา : (ภาควิชาเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น , 2533)

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคปลาข้าวของผู้ใช้แรงงานในเขตกรุงเทพมหานคร
2. ศึกษาปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคปลาข้าวของผู้ใช้แรงงาน
ในเขตกรุงเทพมหานคร

3. ศึกษาความคิดเห็นของผู้ใช้แรงงานที่มีต่อการบริโภคปลาร้าใน
เขตกรุงเทพมหานคร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงพฤติกรรมของผู้ใช้แรงงานในนิคมอุตสาหกรรมที่มีต่อการบริโภคปลาร้า
ในเขตกรุงเทพมหานคร
2. ทราบถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคปลาร้าของผู้ใช้แรงงาน
ในนิคมอุตสาหกรรม ในเขตกรุงเทพมหานคร
3. ทราบถึงความคิดเห็นของผู้ใช้แรงงานในนิคมอุตสาหกรรมที่มีต่อการบริโภคปลาร้า
ในเขตกรุงเทพมหานคร

ขอบเขตการศึกษา

เนื่องจากการศึกษารั้งนี้ เป็นการศึกษากันคนติของผู้บริโภคที่มีต่อปลาร้าเฉพาะ
ผู้ใช้แรงงานในเขตอุตสาหกรรมในกรุงเทพมหานคร โดยสอบถามผู้ใช้แรงงานในนิคมอุตสาหกรรม
ลาดกระบัง นิคมอุตสาหกรรมบางชัน และเขตอุตสาหกรรมบางขุนเทียน ซึ่งเป็นเขตอุตสาหกรรม
หลักของกรุงเทพมหานคร สาเหตุที่ศึกษาทัศนคติในกลุ่มของผู้ใช้แรงงานก็เพราะผู้บริโภคส่วนใหญ่
ในเขตนี้จะเป็นผู้ที่พินเพิ่มมาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และปลาร้าก็เป็นอาหารพินเมืองของคน
เขตนี้

นิยามศัพท์

ปลาร้า หมายถึงผลิตภัณฑ์ชนิดหนึ่ง ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ และข้าวคั่ว
หรือรำข้าว ปลาที่นิยมนำมาหมักส่วนใหญ่เป็นปลาน้ำจืด เช่น ปลาช่อน ปลาสวาย ปลากระดี่
ปลาสวีต ปลาชอง ฯลฯ

ทัศนคติ หมายถึงความคิดเห็นของผู้ให้สัมภาษณ์ที่มีต่อปลาร้า โดยความคิดเห็นเหล่านี้มีผลต่อพฤติกรรมของบุคคลนั้น

ผู้บริโภค หมายถึงผู้ที่ให้การสัมภาษณ์ซึ่งเป็นผู้ใช้แรงงานในเขตอุตสาหกรรมที่อยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร

นิคมอุตสาหกรรม หมายถึงพื้นที่เขตอุตสาหกรรมที่รัฐบาลได้จัดสรรให้เฉพาะ โดยแยกออกจากเขตพื้นที่อยู่อาศัย

การตรวจเอกสาร

อุดม สุนทรวิภาตและอารี วานิช (2515) ได้เสนอรายงานผลการทดลองของแผนกอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง กระทรวงเกษตร สรุปลงได้ว่า การทดลองทำปลาร้าจากปลาทะเลขนาดเล็กต่าง ๆ ได้ส่งไปทดลองหาความนิยมการบริโภค (Acceptability test) ในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ปรากฏว่า มีผู้นิยมมากกว่าร้อยละ 60 ขณะนี้ก็ปรากฏว่ามีผู้ประกอบการค้าปลาร้าปลาทะเลหลายราย ในจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม โดยทำเป็นปลา凍เค็มส่งขายให้พ่อค้าทางภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ไปลองทำปลาร้าจำหน่ายเองตามความนิยมของท้องถิ่น จึงนับได้ว่าปลาร้าปลาทะเลจะเป็นการค้าที่มั่นคงและใช้แทนปลาร้าจากปลาน้ำจืด ซึ่งขาดแคลน ราคาแพงกว่าได้ดี

ประเสริฐ สายสิทธิ์ (2526) ได้สรุปสาระสำคัญจากการประชุมวิชาการ เรื่องการพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำของกรมประมง มีใจความว่าการปรับปรุงอาหารพื้นเมืองให้ดีขึ้นในระยะแรกควรจะเริ่มต้นจากการปรับปรุงวัตถุดิบให้ดีขึ้นคือใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมหรือมีการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพตรงกับความต้องการและมีคุณภาพสม่ำเสมอตลอดเวลาดังนั้นการปรับปรุงการหมักอาหารพื้นบ้านในระยะที่สอง คือต้องให้มีส่วนประกอบอย่างถูกต้องทั้งปริมาณและขนาดรวมทั้งจะต้องผสมส่วนประกอบเป็นเนื้อเดียวกันให้มากที่สุดและ ในระยะที่สามต้องปรับสภาพการหมักให้เหมาะสมกับตัวที่ทำให้เกิดการหมักซึ่งอาจจะเป็นน้ำย่อยจุลินทรีย์ชนิดเดียวหรือหลาย ๆ ชนิด ถ้าเป็นจุลินทรีย์

อย่างเด็ดขาดจะต้องนำมาปรับปรุงพันธุ์หรือสายพันธุ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการหมักให้ดีขึ้นและระยะสุดท้ายต้องใช้อุณหภูมิของการบ่มที่เหมาะสม และต้องใช้เวลาเพียงพอที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ออกมามีคุณภาพดีที่สุด

นิรนาม (2529) ได้เสนอบทความเรื่อง "ปลาร้าส่งออก" สรุปได้ว่า ปลาร้าเป็นอาหารหลักของชาวไทยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อาหารที่บางคนรังเกียจทั้งรสชาติและรูปแบบ แต่ทางโภชนาการปลาร้าเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโปรตีนสูงถึงประมาณ ร้อยละ 4 โดยเฉลี่ย ซึ่งถ้าใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแผนใหม่เข้าช่วยในด้านการผลิต จะทำให้โปรตีนในปลาร้าสูงขึ้นอีกมากทั้งยังสะอาดถูกหลักอนามัย เหมาะที่จะบริโภคอีกด้วย

นิรนาม (2530) ได้เสนอบทความเรื่อง "จับ...ปลาร้า...มาทำการตลาด" สรุปได้ว่า ปลาร้าดิบซึ่งเป็นวัตถุดิบของบรรดาผลิตภัณฑ์ปลาร้าบรรจุภัณฑ์นั้น ปัจจุบันมีการผลิตส่งค้าขายผู้ผลิตตามแนวชายแดนจนแทบจะขาดตลาด ส่วนใหญ่ได้มาจากภาคอีสาน แหล่งผลิตใหญ่ ๆ ได้มาจากจังหวัดสิงห์บุรีและพรานบุรี ใช้ได้ทั้งปลาน้ำจืดและน้ำเค็ม แต่กำลังการผลิตไม่สูงนักเพราะการผลิตต้องใช้กรรมวิธีหมักในถังไม้ใบใหญ่ประมาณ 800 กิโลกรัม และต้องใช้เวลายหมักนานประมาณ 3-12 เดือน เพราะฉะนั้นผู้ผลิตปลาร้าบรรจุภัณฑ์จึงต้องจับจองผูกกันไว้กันเหนียวเพราะถ้าพลาดก็อาจต้องรออีกหลายเดือน ส่วนราคา ณ โรงงานหมักนั้นตกกิโลกรัมละ 10 บาท แต่กว่าจะมาถึงแม่ค้าขายปลีกในตลาดสดก็ตกกิโลกรัมละ 23 บาท

ผ่องเพ็ญ รัตตกุลและบุญส่ง ศิริมา (2531) ได้สรุปจากรายงานประจำปีว่า การใช้ปลาสดและหมักคองด้วยเกลือถึงร้อยละ 20 พร้อมทั้งอัดปลาอยู่ในสภาพอับอากาศจะสามารถเก็บไว้ได้นานเพราะช่วงดังกล่าว เมื่อถูกรักษาด้วยเกลือ จุลินทรีย์ที่เป็นต้นเหตุแห่งการเน่าเสีย จะไม่สามารถเจริญเติบโตได้ เนื้อจะถูกบ่มหมัก (Aging) มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์กลุ่ม Halophilic bacteria ประกอบกับการทำงานของน้ำย่อยและการเปลี่ยนแปลงของสารประกอบเคมีทำให้เกิดกลิ่น Aromatic flavor อย่างช้า ๆ และเมื่อผสมปลาหมักเค็มนี้ด้วยสารคาร์โบไฮเดรต (ข้าวคั่วหรือรำ) จะทำให้ได้กลิ่นหอมของปลาร้าดีมาก เช่น ในปลาตุ๋นเทศ ปลาช่อน

นิรนาม (2533) ได้เสนอบทความเรื่อง "ปลาร้า...อาหารพื้นบ้านที่มีอนาคตไกล" สรุปได้ว่า คนไทยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือนิยมบริโภคปลาร้ากันมากที่สุดถึงประมาณวันละ 15-40 กรัมต่อคนต่อวัน ขณะเดียวกันการซื้อขายภายในประเทศมีถึงวันละ 9 ล้านบาท และปัจจุบันได้มีการพัฒนาเป็นปลาร้าผง และน้ำปลาร้าบรรจุกระป๋องเพื่อส่งออกโดยเฉพาะในตะวันออกเฉียงเหนือคิดเป็นมูลค่าประมาณปีละกว่า 20 ล้านบาท นอกจากนี้ยังได้ศึกษาและวิเคราะห์ถึงคุณค่าทางอาหารของปลาร้าพบว่าส่วนของเนื้อปลาร้าและน้ำปลาร้าต่างมีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ได้แก่ สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามินและเกลือแร่ แต่มีในปริมาณที่แตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองประเภทอื่น ๆ ได้แก่ ปลาแจ่ว ปลาจ่อม ปลาส้มผัก น้ำปลา และกะปิ ปรากฏว่า ปลาร้ามีคุณค่าทางอาหารสูงกว่าอาหารหมักดองประเภทดังกล่าวโดยเฉพาะปลาร้าที่ทำจากปลาช่อนจะมีโปรตีนสูงถึงร้อยละ 17.95 และมีไขมันเพียงร้อยละ 6.62 เท่านั้น ส่วนโทษของปลาร้ายังไม่มีข้อสรุปอย่างแน่ชัดว่าปลาร้าจะมีสารพิษที่จะก่อให้เกิดโทษแก่ร่างกายได้ เพียงแต่ตรวจพบว่า มีสารก่อให้เกิดเนื้อร้ายที่เรียกว่า สารเอ็น - ไนโตรโซ (N-Nitroso Compounds) ในอัตราส่วน 0.04-1.23 ส่วนในล้านส่วน ซึ่งนับว่าเป็นปริมาณที่น้อยมากและตรวจพบไม่บ่อยนัก กอปรกับเป็นสารเคมีที่มีขนาดโมเลกุลเล็ก และมีคุณสมบัติระเหยง่ายเมื่อถูกความร้อน ดังนั้นถ้ามีการทำให้ปลาร้าสุกก่อนบริโภคก็จะมีความปลอดภัยสูงขึ้นและไม่ทำให้เกิดการสูญเสียคุณค่าทางอาหารมากนัก

อานนท์ เศรษฐเกรียงไกร (2533) ได้กล่าวและให้ข้อสังเกตว่า ปลาร้าเป็นอาหารคู้บ้านคู้เมืองของคนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และใกล้เคียงมาช้านาน แต่กรรมวิธีการผลิตยังล้าหลัง ไม่ถูกสุขลักษณะมากนัก หรือยังไม่มีการปรุงแต่งที่ถูกต้อง ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคตามมา ปัจจุบันได้มีการปรับปรุง กรรมวิธีการผลิตปลาร้าให้เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหลายประเภท ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผู้ผลิตได้อย่างดี ประกอบกับมีตลาดรองรับการขยายตัวทั้งภายในและต่างประเทศอย่างกว้างขวาง ปลาร้าจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจและมีอนาคตการลงทุนที่ชาวโลกอีกประเภทหนึ่ง และให้ข้อสังเกตว่า ปลาร้าของไทยมักมีปัญหาอุปสรรคเกี่ยวกับการปรุงแต่ง กลิ่น รสชาติ จำนวนแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะบรรจุไม่พอคือยังมีการใช้ขวดบรรจุทำให้ขวดแตกง่าย ก่อให้เกิดการบูดของแบคทีเรียได้ง่าย จึงควรมีการนำภาชนะพลาสติก หรืออื่น ๆ ที่ทนทานต่อสภาพการขนส่งมาบรรจุ และการบรรจุหีบห่อที่สวยงาม ทันสมัย นำมารับประทาน

จะช่วยให้ตลาดปลาร้าไปได้ไกลขึ้น

วิธีการศึกษา

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ใช้แรงงาน ในนิคมกรุงเทพมหานคร โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลและเตรียมทดสอบแบบสอบถาม (Pre-test) จำนวน 10 ชุด ต่อจากนั้นจะนำข้อมูลที่ได้อีกกลับมาปรับปรุงแบบสอบถามให้เหมาะสมและรัดกุมยิ่งขึ้นแล้วจึงนำไปสอบถามตามข้อมูลจริง

ส่วนในการสุ่มตัวอย่างนั้นจะสุ่มตัวอย่างของจากเขตพื้นที่อุตสาหกรรมต่าง ๆ โดยในการสัมภาษณ์ผู้บริโภคจะใช้ วิธีการสุ่มแบบโควตา (Quota Sampling) จาก 3 เขตดังกล่าวข้างต้นเขตละ 40 ตัวอย่าง หลังจากนั้นจะนำมาสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling)

2. ข้อมูลทุติยภูมิ ได้จากการรวบรวมข้อมูลต่างๆจากบทความทางวิชาการ วารสาร หนังสือพิมพ์และสิ่งตีพิมพ์ต่าง ๆ รวมทั้งข้อมูลสถิติจากหน่วยงานทางราชการและเอกชนที่เกี่ยวข้อง

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลนั้นจะวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงปริมาณ (Quantitative Analysis) โดยจะนำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามมาจัดหมวดหมู่ ทำตารางวิเคราะห์และหาค่าร้อยละ รวมทั้งวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) เพื่อศึกษาทัศนคติของผู้ใช้แรงงานที่มีต่อปลาร้าตลอดจนปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการบริโภคปลาร้า

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์

สูตรที่ใช้ในการวิเคราะห์หาค่าร้อยละ

$$P = (A / N) * 100$$

กำหนดให้ P = จำนวนเปอร์เซ็นต์

A = เลขจำนวนใด ๆ ที่นำไปเปรียบเทียบ

N = ฐานที่ใช้สำหรับเปรียบเทียบ

บทที่ 2

ลักษณะทั่วไปของปลาร้า

องค์ประกอบทั่วไปของปลาร้า

ในการทำอาหารหมักพื้นบ้านนี้จะเริ่มขึ้นจากส่วนประกอบต่าง ๆ ส่วนประกอบในการทำปลาร้ามีส่วนประกอบหลักสามส่วนคือ ปลา เกลือ และรำหรือข้าวคั่ว ในส่วนประกอบของปลาประกอบด้วย สารอินทรีย์หลายชนิด ดังตาราง

ตารางที่ 1 องค์ประกอบของเนื้อปลา

ส่วนประกอบ	ปริมาณ (เปอร์เซ็นต์)	
	สูงสุด	ต่ำสุด
โปรตีน	16.0	20.0
ไขมัน	2.0	22.0
น้ำ	56.0	79.0
เกลือแร่	2.5	4.5

ที่มา : (กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ , 2526 : 2)

ส่วนประกอบที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ เกลือ เกลือที่นิยมใช้คือเกลือสมุทรหรือเกลือทะเล ซึ่งมีองค์ประกอบแตกต่างกัน ตามมาตรฐานอาหารระบุว่าเกลือมีคุณภาพทางเคมีที่เหมาะสมสำหรับใช้ทำอาหารต้องมีส่วนประกอบดังตาราง

ตารางที่ 2 องค์ประกอบของเกลือ

ส่วนประกอบ	ปริมาณ (เปอร์เซ็นต์)
โซเดียมคลอไรด์	97.5
แคลเซียมซัลเฟต	0.6
แมกนีเซียมคลอไรด์	0.1
สารที่ไม่ละลายในน้ำ	0.5

ที่มา : (กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ , 2526 : 6)

รำหรือข้าวคั่ว ซึ่งมีสารอาหารคือคาร์โบไฮเดรต เต็มลงไปในการช่วยเร่งการหมักให้เร็วขึ้น การหมักจะเร็วมากน้อยเท่าไรขึ้นอยู่กับสารประกอบคาร์โบไฮเดรตที่ใช้ว่าเหมาะกับการใช้ประโยชน์ของบักเตีรียากน้อยเพียงไรด้วย

คุณค่าทางอาหารของปลาร้า

จากการศึกษา และวิเคราะห์ถึงคุณค่าทางอาหารของปลาร้า พบว่าส่วนของเนื้อปลาร้าก็มีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ได้แก่ สารอาหารประเภท คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน และเกลือแร่ แต่มีในปริมาณที่แตกต่างกัน (ดังตารางที่ 3) และเมื่อเปรียบเทียบกับอาหารหมักดองประเภทอื่น ๆ ได้แก่ ปลาแจ่ว ปลาจ่อม ปลาส้มผัก น้ำปลา และกะปิ ปรากฏว่าปลาร้า มีคุณค่าทางอาหารค่อนข้างสูงกว่าอาหารหมักดองประเภทดังกล่าว โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาร้าที่ทำจากปลาช่อนจะมีโปรตีนสูงถึงร้อยละ 17.95 และมีไขมัน เพียงร้อยละ 6.62 เท่านั้น

ส่วนโทษของปลาร้ายังไม่มีข้อสรุปที่แน่ชัด ว่าปลาร้าจะมีสารพิษที่จะก่อให้เกิดโทษแก่ร่างกายได้ เพียงแต่ตรวจพบว่ามีสารก่อให้เกิดเนื้องูร้ายที่เรียกว่า สารเอ็น-ไนโตรโซ (N

-Nitroso Compounds) ในอัตราส่วน 0.04-1.23 ส่วนในล้านส่วนซึ่งนับว่าเป็นปริมาณน้อยมากและตรวจพบไม่บ่อยครั้งนัก กอปรกับเป็นสารเคมีที่มีขนาดโมเลกุลเล็ก และมีคุณสมบัติระเหยง่ายเมื่อถูกความร้อน ดังนั้นถ้ามีการทำให้ปลาร้าสุกก่อนบริโภคก็จะมีความปลอดภัยสูงขึ้นและไม่ทำให้เกิดการสูญเสียคุณค่าทางอาหารไปมากนัก

ตารางที่ 3 คุณค่าทางอาหารของปลาร้าเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองประเภทอื่น

คุณค่าทางอาหาร	ความชื้น	โปรตีน	ไขมัน	ไขมัน	แคลเซียม	ฟอสฟอรัส
ผลิตภัณฑ์						
ปลาร้า						
-ปลาช่อน	57.39	17.95	6.62	18.60	-	-
-ปลอดหอม	60.56	11.00	5.40	20.84	3.75	6.240
-ปลากระดี่	61.18	11.85	3.61	20.89	2.60	7.110
ปลาเจ้า	47.49	16.66	30.03	4.16	1.29	4.070
ปลาจ่อม	61.64	15.03	8.01	6.97	2.13	2.990
ปลาส้มผัก	68.96	14.85	3.25	6.20	1.73	4.290
น้ำปลา						
-ปลาไส้ตัน	76.63	2.12	0.76	3.33	0.53	107.300
-ปลาหลังเขียว	76.66	2.02	4.66	3.60	-	-
-ปลาทุบขก	70.96	1.96	4.31	5.12	1.24	0.405

ตารางที่ 3 (ต่อ)

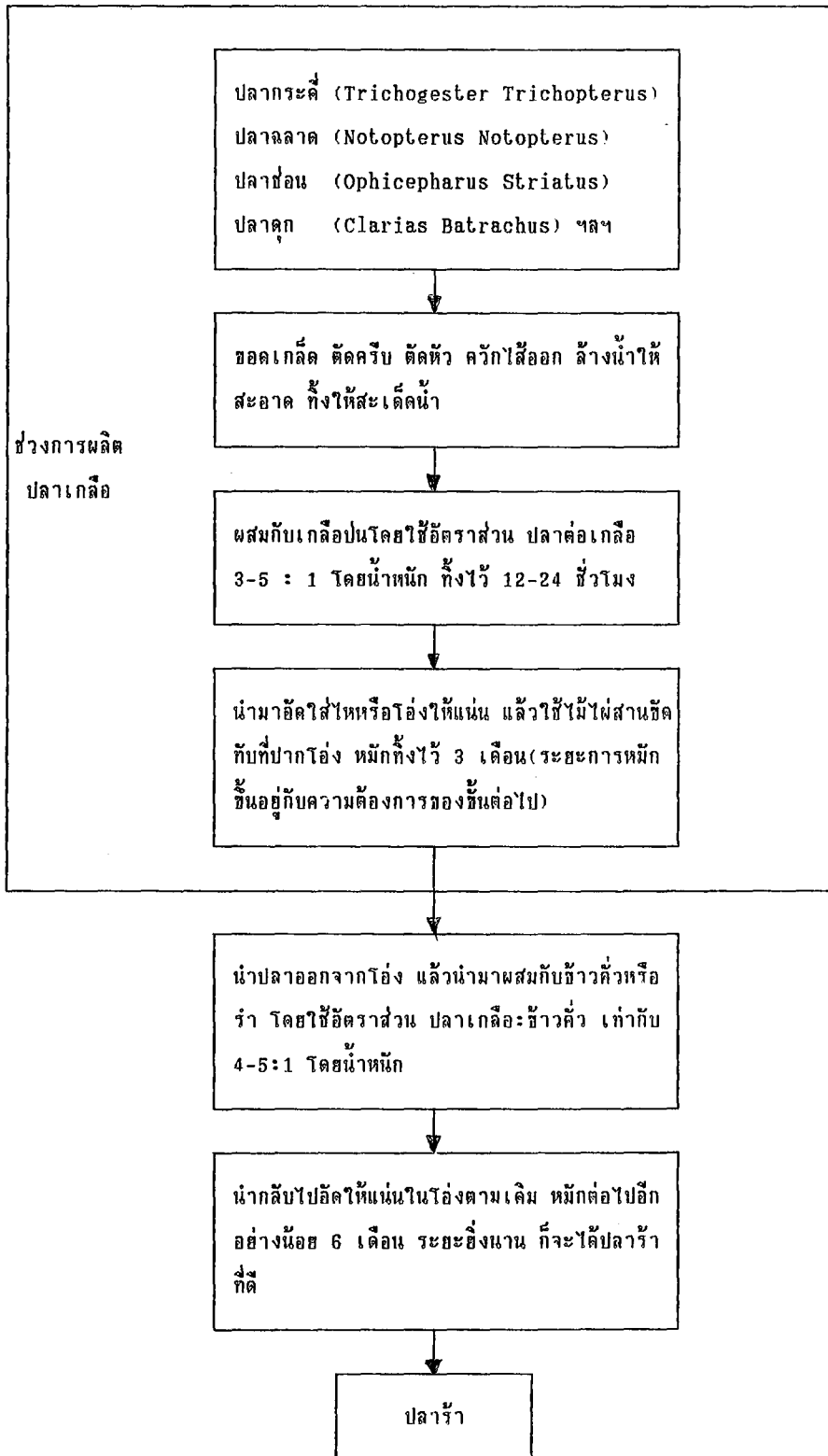
คุณค่าทางอาหาร	ความชื้น	โปรตีน	ไขมัน	ไขมัน	แคลเซียม	ฟอสฟอรัส
<u>ผลิตภัณฑ์</u>						
<u>กะปิ</u>						
- เศษ	32.92	25.84	1.78	28.54	-	-
- ปลา	49.21	22.25	2.11	29.47	3.72	0.27

ที่มา : (กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ , 2533 : 5)

การผลิต

วิธีการทำปลาร้า

ปลาร้า (ปลาซ้าหรือปลาแดก) เป็นอาหารหมักพื้นบ้านของไทยที่ทำกันมานานแล้ว โดยการนำปลามาหมักกับเกลือในอัตราส่วนที่เหมาะสม ทั้งไว้ระยะหนึ่งแล้วนำมาคลุกผสมกับข้าวคั่วบดหรือรำ อัดใส่ไหหรือโองให้แน่น ปล่อยให้ขบวนการหมักดำเนินต่อไปตามธรรมชาติโดยอาศัยน้ำย่อยจากตัวปลาและน้ำย่อยจากจุลินทรีย์เป็นตัวการในการเปลี่ยนแปลง การหมักมักต้องใช้เวลาไม่น้อยกว่า 6 เดือน จึงจะได้ปลาเป็นปลาร้า หรืออธิบายได้จากแผนภาพ



ภาพที่ 1 ขั้นตอนต่าง ๆ ของวิธีการทำปลาร้า

ที่มา : (ศูนย์บริการข้อมูลอุตสาหกรรมชนบท , 2532)

อุตสาหกรรมการผลิต

กำลังการผลิตปลาร้ารวมทุกประเภทในขณะนี้ประมาณ ปีละ 20,000-40,000 ตัน ผู้ผลิตเป็นโรงงานขนาดใหญ่ที่มีกำลังการผลิตปีละ 500-1,000 ตัน จำนวน 10-15 โรงงานและ โรงงานขนาดย่อมที่มีกำลังการผลิตปีละ 100-500 ตัน จำนวน 100-200 โรงงาน นอกจากนี้ เป็นการประกอบการปลาร้าระดับครอบครัว คือกำลังการผลิตตั้งแต่ 100-200 กิโลกรัมต่อปี อีก อย่างน้อย 100 ครอบครัว ซึ่งประเมินได้ว่ากำลังการผลิตรวมประมาณ 20,000-40,000 ตัน ต่อปี ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ผลิตเป็นหลักของปลาร้า คือ ปลาสร้อย นอกจากนี้ก็ผลิตจาก ปลาตะเพียน ปลากระดี่ ปลาช่อนและปลาช่อน เป็นต้น โรงงานที่ผลิตปลาร้าส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ชนิดของปลาร้า

ปลาร้าที่ได้ยังคงมีลักษณะเป็นตัวปลาเสียส่วนใหญ่และมีน้ำบ้างเล็กน้อย ปลาร้าที่หมัก ได้ที่แล้ว เนื้อปลามีลักษณะนิ่มนุ่มเมื่อต้มจะละลายได้หมด มีสีตั้งแต่สีเหลืองเข้มจนถึงสีน้ำตาลขึ้นอยู่กับสีของข้าวคั่วหรือรำ รสเค็มปนเปรี้ยวเล็กน้อย มีกลิ่นรุนแรงเฉพาะตัว ต่างจากอาหารหมักชนิดอื่น ปลาร้าอาจใช้รับประทานกับผักสดหรือผักสุกเรียกกันโดยทั่วไปว่า น้ำพริกปลาร้า นอกจากนี้ อาจผสมลงในซूपหรือน้ำแกงเพื่อได้กลิ่นรสที่ต้องการ ปลาร้าเหล่านี้ว่าเป็นปลาร้าปรุงที่รู้จักกันดี

แบ่งชนิดของปลาร้าตามเครื่องปรุงแต่ง

ปลาร้าข้าวคั่ว คือ ปลาหมักเกลือที่ใส่ข้าวคั่ว ในอัตราประมาณ 3:1 ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะและบางชนิดค่อนข้างแห้งตัวปลานิ่ม เนื้อปลานิ่ม เนื้ออ่อนนุ่ม มีสีเหลือง กลิ่นเฉพาะตัว ได้แก่ ปลาร้าปลากระดี่ ปลาร้าปลาเบญจพรรณ ปลาร้าปลาสด ปลาร้าปลาหมอคเทศ ปลาร้าปลาช่อน และปลาร้าปลาตุก ฯลฯ

ปลาร้าปลากระดี่ ปลาร้าปลาเบญจพรรณ ปลาร้าปลาสด และปลาร้าปลาหมอคเทศ

เป็นปลาร้าที่ประกอบด้วยตัวปลาที่มีขนาดเล็กและขนาดกลาง มีลักษณะค่อนข้างเหลว ตัวปลานี้มีรสฝาดคล้ายข้าวคั่วปน สีเหลืองอ่อน ปลาร้าชนิดนี้นิยมใช้รับประทานโดยนำมาหลน ปลาร้าทรงเครื่องน้ำพริกปลาร้า ปลาร้าสับและใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสในอาหารชนิดอื่น ๆ เป็นต้น มีราคาถูกประมาณกิโลกรัมละ 15-30 บาทต่อกิโลกรัมเป็นปลาร้าที่ซื้อขายกันมาก ส่วนปลาร้าปลาช่อนและปลาร้าปลาชุก เป็นปลาร้าที่ทำจากปลาขนาดใหญ่ มีลักษณะค่อนข้างแข็ง ปลายังเป็นตัวปลา เนื้อนุ่มแต่จะไม่วุ้น ส่วนข้าวคั่วมีลักษณะเปียกน้ำชุ่ม ๆ เท่านั้นไม่ถึงกับเหลว นิยมใช้รับประทานเนื้อโดยนำมาย่างหรือทอดและอาจปรุงรสด้วยหอมแดง พริกขี้หนู มะนาว หรือนำมาหลนก็ได้ ปลาร้าชนิดนี้มีราคาค่อนข้างแพง ประมาณกิโลกรัมละ 30-45 บาท แหล่งผลิตที่สำคัญจะอยู่แถบภาคกลาง ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สิงห์บุรี สระบุรี ลพบุรี ชัยนาท และนครสวรรค์

ปลาร้ารำ คือปลาหมักที่ใส่รำผสมแทนข้าวคั่ว มีลักษณะเป็นน้ำใสสีน้ำตาล ปลายังคงเป็นตัวปลาเนื้อไม่นิ่มมาก มีกลิ่นรุนแรงกว่าปลาร้าข้าวคั่วโดยมากทำมาจากปลาที่มีขนาดเล็ก เช่น ปลาสร้อย ปลาชิว ปลากระดี่หรือปลาในท้องถิ่นนั้น ๆ โดยทั่วไปจะรับซื้อปลาในรูปของปลาเกลือกจากภาคกลางแล้วไปผสมรำที่หลัง มีการทำกันมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น จังหวัดนครราชสีมา ขอนแก่น อุบลราชธานี อุดรธานี และยโสธร เป็นต้น ปลาร้าในภาคนี้เรียกตามภาษาท้องถิ่นว่า "ปลาแดง" นิยมรับประทานเป็นปลาร้าดิบ โดยนำมาสับแล้วตำรวมกับพริกเผาและหัวหอมเผา ซึ่งเรียกว่า "แจ่ว" อาหารปรุงชนิดนี้มีราคาค่อนข้างถูก ประมาณกิโลกรัมละ 10-20 บาท

แบ่งชนิดของปลาร้าตามกรรมวิธีการผลิต จะแบ่งได้ 2 ชนิด คือ ปลาร้าสด และปลาร้าเน่าหรือปลาร้าล่อม

ปลาร้าสด เป็นปลาร้าที่หมักจากปลาสด โดยทั่วไปแบ่งเป็น 2 ระยะ คือ ระยะแรกเป็นระยะที่นำปลาหมักกับเกลือ เพื่อให้ปลามีลักษณะเป็นเนื้อนุ่ม และระยะต่อมาเป็นการนำปลาที่หมักได้ที่แล้วมาผสมกับข้าวคั่วบด หรือรำเพื่อทำให้ปลาที่หมักเกลือนั้นมีรสหวาน มีกลิ่นหอม (กรมประมง 2513) และมีรสเปรี้ยวของกรดแลคติกที่เกิดจากการหมักของแบคทีเรีย

ปลาร้าเน่าหรือปลาร้าล้น เป็นปลาที่มีลักษณะค่อนข้างเน่ามีกลิ่นเหม็นเล็กน้อยวิธีการ
ทำปลาร้าเน่าหรือปลาร้าล้นเหมือนกับการทำปลาร้าสดจะแตกต่างกันตรงที่การใช้ปลา ปลาร้าเน่าจะ
ใช้ปลาที่ตายแล้วเป็นเวลานาน จนเกิดมีกลิ่นเหม็นหรืออาจใช้ปลาสด แช่น้ำทิ้งไว้ 12-24 ชั่วโมง
ปลาจะมีลักษณะเนื่อนุ่ม มีกลิ่นไม่ดี และแตกต่างกันตรงช่วงที่ผสมข้าวคั่วหรือรำโดยที่ปลาร้าเน่า
อาจมีการเติมลงในช่วงที่เริ่มหมักเกลือ หรืออาจใช้ผสมเมื่อต้องการ

แบ่งชนิดของปลาร้าตามผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

ปลาร้าผง เป็นการแปรสภาพปลาร้าไปเป็นสภาพแห้งโดยนำปลาที่มีคุณภาพดีมาตาก
แห้งด้วยแสงแดดอบร้อนแล้วบดผสมคลุกเคล้ากับข้าวคั่วหรือรำเพื่อดูดซับน้ำปลาให้กระจายและแห้ง
ง่าย แล้วจึงบดเป็นผงกับผลิตภัณฑ์จากกุ้ง ปู และปลา จากนั้นก็ปรุงแต่งกลิ่น รส ให้ชวนรับประทาน

ปลาร้าบดเปียกผสมเครื่องเทศ เครื่องปรุงแต่งรสอื่น ๆ เช่น หอม กระเทียม
พริกไทย ตะไคร้ หิง กระชาย ผิวมะกรูดและอื่น ๆ แล้วบดให้ละเอียดเข้าด้วยกันจากนั้นนำไป
ไปผสมข้าวคั่วอัดเป็นแผ่น เพื่อบรรจุลงในพลาสติกและบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ

ปลาร้าผงผสมเครื่องเทศ เป็นการนำปลาร้าผงร่วมกับเครื่องเทศ เครื่องปรุงแต่ง
สารดับกลิ่นคาว เพื่อให้ละลายด้วยน้ำร้อนผสมกับพืชผัก และเนื้อสัตว์เพื่อประกอบเป็นอาหารได้
อย่างรวดเร็ว เช่น ผงแกงเลียงปลาร้าและผงปลาร้าส้มตำ เป็นต้น

น้ำซूपปลาร้าหรือน้ำปลาร้า ได้จากการผสม กรองและกลั่นปลาร้าให้กลายเป็นน้ำซूप
หรือสกัดเป็นหัวเชื้อ สำหรับใช้ปรุงแต่งรสชาติในอาหารที่ต้องการ โดยการบรรจุในภาชนะที่
เหมาะสมและสะดวกต่อการใช้ เช่น ขวดหรือหลอด เป็นต้น

จะสูงกว่านี้ไม่ต่ำกว่า 2 เท่า

อุปสรรคสำคัญบางประการที่ส่งผลให้การขยายตัวของตลาดปลาร้าในประเทศถูกจำกัดแต่เฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ความเชื่อของประชาชนที่ว่า ปลาร้าต้องใช้ปลาเน่าเป็นวัตถุดิบในการผลิต ดังนั้นผู้ที่ไม่นับเคสจะรังเกียจในการบริโภคหรือไม่ยอมรับ

ความไม่สะอาดของผู้ผลิตหรือกรรมวิธีการผลิต เช่นปลาขนาดเล็กมากจะไม่นิยมนำไปส่งออกและขั้นตอนการหมัก ภาชนะและอุปกรณ์อื่น ๆ ไม่ถูกต้องและขาดเทคโนโลยีที่เหมาะสม

กรรมวิธีการบรรจุเพื่อขายปลีก ไม่เหมาะสม เช่น วางขายเป็นถัง ๆ กะละมังหรือโหลแล้วตักใส่ถุงพลาสติกทำให้แตกเสียหายง่าย

บทที่ 3

ผลการศึกษา

การศึกษาค้นคว้าของผู้ใช้แรงงานที่มีต่อการบริโภคปลาร้า ในเขตนิคมอุตสาหกรรม เขตกรุงเทพมหานคร โดยการใช้แบบสอบถาม 120 ชุดจากเขตพื้นที่อุตสาหกรรม 3 แห่งคือนิคมอุตสาหกรรมลาดกระบัง นิคมอุตสาหกรรมบางชันและเขตบางขุนเทียน สรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค

เพศ

จากจำนวนผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถามจำนวน 120 คน เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย คือ เป็นเพศหญิง จำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 54.2 เป็นเพศชาย จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 45.8 (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 เพศของผู้บริโภค

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	55	45.80
หญิง	65	54.20
รวม	120	100.00

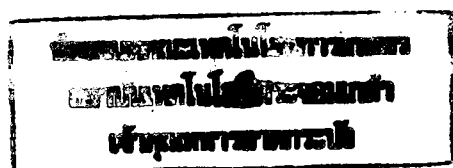
14562

อายุ

ผู้บริหารที่อายุต่ำกว่า 20 ปี มีจำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 28.34 รองลงมาเป็นผู้ที่มีช่วงอายุระหว่าง 21-25 ปี จำนวน 27 ปี คิดเป็นร้อยละ 22.5 และช่วงอายุ 26-30 มีจำนวน 19 คนคิดเป็นร้อยละ 15.83 ช่วงอายุ 31-35 ปีมีจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 12.5 ช่วงอายุ 36-40 ปี มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 ช่วงอายุ 41-45 ปี มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.5 และช่วงอายุ 46 ปีขึ้นไป มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.0 (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 อายุของผู้บริหาร

ช่วงอายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20	34	28.34
21-25	27	22.50
26-30	19	15.83
31-35	15	12.50
36-40	10	8.33
41-45	9	7.50
46 ปีขึ้นไป	6	5.00
รวม	120	100.00



สถานภาพสมรส

ผู้บริโภครวมทั้งหมด 120 คน ส่วนใหญ่เป็นคนโสด จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 63.33 รองลงมาสมรสแล้วเป็นจำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 32.5 เป็นหม้ายจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.34 และแยกกันอยู่จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.83 (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 สถานภาพสมรส

สถานภาพสมรส	จำนวน	ร้อยละ
โสด	76	63.33
สมรส	39	32.50
หม้าย	4	3.34
แยกกันอยู่	1	0.83
รวม	120	100.00

จำนวนสมาชิกในครัวเรือน

จำนวนสมาชิกในครัวเรือนของผู้บริโภคมี 4-5 คน มีจำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 34.17 จำนวนสมาชิกในครัวเรือนที่มีระหว่าง 6-7 คน มีจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 24.17 และจำนวนสมาชิกในครัวเรือนที่มีระหว่าง 2-3 คน มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 16.66 จำนวนสมาชิกในครัวเรือนที่มีระหว่าง 8-9 คน มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 จำนวนสมาชิกในครัวเรือนที่มีตั้งแต่ 10 คน ขึ้นไปมีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 และผู้ที่ให้

สัมภาษณ์ที่อาศัยอยู่คนเดียว มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.17 (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 จำนวนสมาชิกในครัวเรือน

จำนวนสมาชิกในครัวเรือน	จำนวน	ร้อยละ
คนเดียว	5	4.17
2-3 คน	20	16.66
4-5 คน	41	34.17
6-7 คน	29	24.17
8-9 คน	16	13.33
10 คนขึ้นไป	9	7.50
รวม	120	100.00

ระดับการศึกษา

จำนวนผู้บริโภครที่กำลังศึกษาอยู่ส่วนใหญ่จะศึกษาในระดับมัธยมศึกษา มีจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 12.5 ระดับปริญญาตรี มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ระดับอาชีวศึกษามีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 ระดับปริญญาโท มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.70 ส่วนผู้บริโภครที่สำเร็จการศึกษาไปแล้วส่วนใหญ่เป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 6 มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 รองลงมาเป็นผู้ที่จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 มีจำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 19.17 ผู้ที่จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 เป็นจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 14.17 ผู้ที่จบจากชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 13.30 และผู้ที่จบจากอาชีวศึกษา เป็นจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 ส่วนผู้ที่ไม่ได้รับการศึกษา มีจำนวนทั้งสิ้น 5 คน คิดเป็นร้อยละ

4.17 (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 ระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ไม่ได้รับการศึกษา	5	4.17
กำลังศึกษา		
มัธยมศึกษา	15	12.50
อาชีวศึกษา	4	3.33
ปริญญาตรี	6	5.00
ปริญญาโท	2	1.70
สำเร็จการศึกษา		
ประถมศึกษาปีที่ 4	23	19.17
ประถมศึกษาปีที่ 6	28	23.33
มัธยมศึกษาปีที่ 3	17	14.17
มัธยมศึกษาปีที่ 6	65	13.33
อาชีวศึกษา	4	3.33
รวม	120	100.00

อาชีพ

จากการสอบถามผู้ให้การสัมภาษณ์ส่วนใหญ่จะเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างจำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 41.67 รองลงมาเป็นพนักงานบริษัทเอกชน จำนวน 40 คนคิดเป็นร้อยละ 33.33 เป็นนักเรียน นักศึกษา 13 คน คิดเป็นร้อยละ 10.83 รับราชการ และประกอบอาชีพอื่น ๆ 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5 เท่ากัน ผู้ประกอบธุรกิจส่วนตัว 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.17 (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 อาชีพ

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	13	10.83
รับราชการ	6	5.00
พนักงานบริษัทเอกชน	40	33.33
ธุรกิจส่วนตัว	5	4.17
รับจ้าง	50	41.67
อื่น ๆ (แม่บ้าน)	6	5.00
รวม	120	100.00

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ผู้บริโภคที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 1,001-3,000 บาท มีจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 38.33 รองลงมา มีรายได้ 3,001-5,000 บาท มีจำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ

30.83 มี รายได้ 5,001-7,000 บาท มีจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 15 รายได้ 7,001-9,000 บาท มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 11.67 รายได้ 9,001 บาทขึ้นไปมีจำนวน 5 คนคิดเป็นร้อยละ 4.17 (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	จำนวน	ร้อยละ
1,001-3,000 บาท	46	38.33
3,001-5,000 บาท	37	30.83
5,001-7,000 บาท	18	15.00
7,001-9,000 บาท	14	11.67
9,001 บาทขึ้นไป	5	4.17
รวม	120	100.00

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคปลาร้า

พฤติกรรมการบริโภคปลาร้า

จากการสอบถามผู้บริโภคจำนวนทั้งสิ้น 120 คน ปรากฏว่า ส่วนใหญ่เคยบริโภคปลาร้ามีจำนวน 113 คน คิดเป็นร้อยละ 94.17 และผู้ที่ไม่เคยบริโภคปลาร้า มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 5.83 (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 พฤติกรรมการบริโภคปลาร้า

พฤติกรรมการบริโภค	จำนวน	ร้อยละ
เคย	113	94.17
ไม่เคย	7	5.83
รวม	120	100.00

เหตุผลในการบริโภคปลาร้า

เหตุผลที่ผู้บริโภครส่วนใหญ่นิยมบริโภคปลาร้าเพราะรสชาติดี มีจำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 45 รองลงมาเป็น ความสะดวก มีจำนวนทั้งสิ้น 27 คน คิดเป็นร้อยละ 22.5 เพราะประหยัด มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 18.33 เพราะต้องการทดลอง มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.5 เพราะเพื่อนแนะนำ มี 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.67 และเพราะเหตุผลอื่น ๆ มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5 (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 เหตุผลในการบริโภคปลาร้าหรืออาหารที่มีส่วนประกอบของปลาร้า ^{1/}

เหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
สะดวก	27	22.50
ประหยัด	22	18.33
รสชาติดี	54	45.00
ต้องการทดลอง	9	7.50
เพื่อนแนะนำ	2	1.67
อื่น ๆ (คุณค่าทางอาหาร)	6	5.00
รวม	120	100.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ซื้อของปลาร้า

ซื้อของปลาร้าที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อนั้นจะเป็นปลาร้าที่ไม่มีซื้อ ซึ่งมีจำนวน 115 คน คิดเป็นร้อยละ 95.83 รองลงมาเป็นปลาร้าที่ผู้บริโภคซื้อซื้อ มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.17 (ตารางที่ 13)

บรรจุภัณฑ์ของปลาร้า

ผู้บริโภคให้สัมภาษณ์ว่าบรรจุภัณฑ์ของปลาร้าส่วนใหญ่จะเป็นถุงมี มีจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 31.67 เนื่องจากผู้บริโภคมีความคิดว่าการใส่ถุงจะทำให้สะดวก รองลงมาจะเป็น

ชาวแกว มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 25 เป็นกระปุกพลาสติก 27 คน คิดเป็นร้อยละ 22.5 และมีบรรจุกัมภ์เป็นอย่างอื่น 25 คน คิดเป็นร้อยละ 20.83 (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 13 สัตว์ของปลาร้าที่ผู้บริโภคเลือกซื้อ ✓

สัตว์	จำนวน	ร้อยละ
มีสัตว์	5	4.17
ไม่มีสัตว์	115	95.83
รวม	120	100.00

ตารางที่ 14 บรรจุกัมภ์ของปลาร้า ✓

บรรจุกัมภ์	จำนวน	ร้อยละ
ใส่ถุง	38	31.67
กระปุกพลาสติก	27	22.50
ชาวแกว	30	25.00
อื่น ๆ (ไท)	25	20.83
รวม	120	100.00

การบริโภค

ลักษณะของการบริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคทั้งที่ผ่านความร้อน และไม่ผ่านความร้อนมีจำนวนมากที่สุดคือ 55 คน คิดเป็นร้อยละ 45.83 ที่บริโภคโดยผ่านความร้อน มีจำนวน 48 คนคิดเป็นร้อยละ 40 และที่ไม่ผ่านความร้อน มีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 14.17 (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 ลักษณะการบริโภค

การบริโภค	จำนวน	ร้อยละ
ผ่านความร้อน	48	40.00
ไม่ผ่านความร้อน	17	14.17
ทั้งผ่านความร้อนและไม่ผ่านความร้อน	55	45.83
รวม	120	100.00

ความถี่ในการบริโภค

ผู้บริโภครส่วนใหญ่จะบริโภคปลาช่อนาน ๆ ครั้งมีจำนวน 75 คนคิดเป็นร้อยละ 62.5 บริโภค 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์ มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 บริโภคมากกว่า 4 ครั้งต่อสัปดาห์มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 และบริโภค 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์ มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 ความถี่ในการบริโภค

ความถี่	จำนวน	ร้อยละ
นาน ๆ ครั้ง	75	62.50
1-2 ครั้งต่อสัปดาห์	20	16.67
3-4 ครั้งต่อสัปดาห์	9	7.50
มากกว่า 4 ครั้งต่อสัปดาห์	16	13.33
รวม	120	100.00

ช่วงเวลาในการบริโภคปลา

ผู้บริโภคจะใช้เวลาเย็นในการบริโภคปลา มีจำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 39.17 รองลงมาจะใช้เวลากลางวันในการบริโภค มีจำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 34.17 ใช้เวลาในช่วงเช้าเพื่อการบริโภคมีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 10 และอื่น ๆ คือบริโภคได้ทุกเวลาอีก 20 คน คิดเป็นร้อยละ 16.66 (ตารางที่ 17)

ผู้ประกอบอาหาร

ในการประกอบอาหารผู้บริโภคส่วนใหญ่จะมอบให้ผู้อื่น ได้แก่ มารดา ภรรยาหรือร้านค้าจะเป็นผู้ประกอบอาหารที่มีปลาร้า มีจำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 52.5 รองลงมาผู้บริโภคจะเป็นผู้ประกอบอาหารเอง มีจำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 47.5 (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 17 ช่วงเวลาที่บริโภคบ่อยที่สุด

ช่วงเวลา	จำนวน	ร้อยละ
เช้า	12	10.00
กลางวัน	41	34.17
เย็น	47	39.17
อื่น ๆ (แล้วแต่ความสะดวก)	20	16.66
รวม	120	100.00

ตารางที่ 18 ผู้ประกอบอาหาร

ผู้ประกอบอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ผู้บริโภคเอง	57	47.50
ผู้อื่น	63	52.50
รวม	120	100.00

ผู้ตัดสินใจประกอบอาหาร

ผู้บริโภคที่ให้สัมภาษณ์ทั้งหมด 120 คน เป็นผู้ตัดสินใจเองในการบริโภคมีจำนวน

ทั้งสิ้น 58 คน คิดเป็นร้อยละ 48.33 และผู้บริโภครู้ให้ผู้อื่นตัดสินใจซื้อ ได้แก่ มารดา หรือ ภรรยาเป็นส่วนใหญ่ มีจำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 51.67 (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 ผู้ตัดสินใจประกอบอาหาร

ผู้ตัดสินใจ	จำนวน	ร้อยละ
ผู้บริโภคเอง	58	48.33
ผู้อื่น	62	51.67
รวม	120	100.00

ชนิดของปลาที่บริโภค

ผู้บริโภครู้จะบริโภคปลาร้าปลาช่อนเป็นจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 38.33 รองลงมาจะบริโภคปลาร้าปลากระดี จำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 30.83 บริโภคปลาร้าปลาสร้อย เป็นจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.5 บริโภคปลาร้าปลาตูก จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.17 และบริโภคปลาชนิดอื่น ๆ ซึ่งได้แก่ ปลานิล ปลาคะเพียน หรือปลาร้าที่ทำจากปลาหลาย ๆ ชนิดรวมกัน นอกจากปลาก็กล่าวมามีจำนวนทั้งสิ้น 23 คนคิดเป็นร้อยละ 16.17 (ตารางที่ 20)

ประเภทของร้านค้าที่ผู้บริโภครู้เลือกซื้อปลาร้ามาบริโภค

ผู้บริโภครู้จะบริโภคปลาร้าที่ได้จากการทำรับประทานเองเนื่องจากความสะดวก เป็นจำนวน 48 คน คิดเป็น ร้อยละ 40 รองลงมาจะซื้อจากตลาดสด เป็นจำนวน 46 คน คิดเป็น ร้อยละ 38.33 และซื้อจากร้านค้าปลีกใกล้บ้านจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 17.5 นอกจากนี้จะได้จากแหล่งอื่น ๆ จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 2.5 และซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ต

จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.67 (ตารางที่ 21)

เหตุผลจากการเลือกซื้อจากร้านค้าข้างต้น

เหตุผลของการเลือกบริโภคปลาจากแหล่งต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้นเพราะผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดว่า มีความสะดวก เป็นจำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 50 เพราะคุณภาพดี มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 22.5 เพราะราคาถูกมีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 9.17 และเพราะเหตุผลอื่น ๆ ซึ่งได้แก่เรื่องของความสะอาดและความประหยัดเป็นส่วนมาก มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 18.33 (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 20 ชนิดของปลาที่บริโภค

ชนิด	จำนวน	ร้อยละ
ปลากระดี่	37	30.83
ปลาช่อน	46	38.33
ปลาดุก	5	4.17
ปลาสร้อย	9	7.50
ปลาชนิดอื่น ๆ (ปลาหมอ)	23	19.17
รวม	120	100.00

ตารางที่ 21 ประเภทของร้านค้าที่เลือกซื้อปลาเข้ามาบริโภค

ร้านค้า	จำนวน	ร้อยละ
ตลาดสด	46	38.33
ร้านค้าปลีกใกล้บ้าน	21	17.50
ทำกินเอง	48	40.00
ซูเปอร์มาร์เก็ต	2	1.67
อื่น ๆ (ร้านขายอาหาร)	3	2.50
รวม	120	100.00

ตารางที่ 22 เหตุผลในการเลือกซื้อจากร้านค้า

เหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
สะดวก	60	50.00
ราคาถูก	11	9.17
คุณภาพดี	27	22.50
อื่น ๆ (รสชาติดี)	22	18.33
รวม	120	100.00

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้บริโภค

ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาของปลาจ้ำ

ผู้บริโภคจะให้ความคิดเห็นว่ามีปัญหาในการบริโภคปลาจ้ำเลขเป็นจำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 65.83 และจำนวน 41 คน ให้ความคิดเห็นว่ายังมีปัญหาต่าง ๆ เกี่ยวกับปลาจ้ำ คิดเป็นร้อยละ 34.17 ซึ่งปัญหาต่าง ๆ เหล่านี้ผู้บริโภคให้ความเห็นว่าถ้าบริโภคปลาจ้ำดิบ ๆ จะทำให้เป็นบ่อเกิดของโรคต่าง ๆ ได้ (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาของปลาจ้ำ

ปัญหา	จำนวน	ร้อยละ
มีปัญหา	41	34.17
ไม่มีปัญหา	79	65.83
รวม	120	100.00

การบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาจ้ำตามร้านค้าทั่วไป

จากการสัมภาษณ์ถึงการบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาจ้ำจากผู้ที่เคยบริโภค ปลาจ้ำตามร้านค้าต่าง ๆ มีผู้บริโภคส่วนใหญ่จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 70.83 เคยบริโภค อาหารตามร้านค้าที่มีส่วนประกอบของปลาจ้ำและมีผู้บริโภคจำนวน 35 คนคิดเป็นร้อยละ 29.17 ยังไม่เคยบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาจ้ำตามร้านค้าทั่วไป ทั้งนี้เป็นเพราะผู้บริโภค ส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่าอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาจ้ำที่มีขายตามร้านค้าทั่วไป คงไม่สะอาด เท่ากับที่ทำรับประทานเอง (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 การบริโภคปลา้ำตามร้านค้าทั่วไป

บริโภคตามร้านค้าทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เคย	85	70.83
ไม่เคย	35	29.17
รวม	120	100.00

ความคิดเห็นเกี่ยวกับส่วนประกอบของปลา้ำตามร้านขายอาหารทั่วไป

เกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้บริโภคถึงส่วนประกอบของปลา้ำถึงความเป็นไปได้ของอาหารที่จะมีส่วนประกอบของปลา้ำตามร้านอาหารทั่วไป ผู้บริโภคส่วนใหญ่ จำนวน 105 คน คิดเป็นร้อยละ 87.5 มีความคิดเห็นว่า ตามร้านอาหารทั่วไปควรมีการขายอาหารที่มีส่วนประกอบของปลา้ำด้วย โดยให้เหตุผลว่าเพราะความสะดวกเนื่องจากอาหารที่มีส่วนประกอบของปลา้ำเป็นอาหารพื้นเมืองของทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และคนส่วนใหญ่ชอบที่จะบริโภค รองลงมาจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 มีความเห็นว่าจะไม่สมควรจะมีอาหารที่มีส่วนประกอบของปลา้ำขายตามร้านค้าทั่วไปเพราะตามร้านต่าง ๆ คงจะปรุงไม่สะอาดพอ

(ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 ความคิดเห็นเกี่ยวกับส่วนประกอบของปลาข้าวตามร้านค้าทั่วไป

ส่วนประกอบตามร้านค้าทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
น่าจะมี	105	87.50
ไม่น่าจะมี	15	12.50
รวม	120	100.00

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคปลาข้าวในอนาคต

เกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้บริโภคในอนาคต ผู้บริโภคจำนวน 112 คน คิดเป็นร้อยละ 93.33 บอกว่าในอนาคตจะยังคงรับประทานปลาข้าวต่อไป แต่อีกจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 บอกว่า ในอนาคตจะไม่รับประทานปลาข้าวอีกต่อไป (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 26 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคในอนาคต

การบริโภคในอนาคต	จำนวน	ร้อยละ
บริโภคต่อไป	112	93.33
ไม่บริโภคต่อไป	8	6.67
รวม	120	100.00

การแนะนำผู้บริหารคนอื่น ๆ ที่มีความสนใจวิโศคปลาร้า

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการแนะนำผู้บริหารคนอื่น ๆ ที่มีความสนใจจะบริหารวิโศคปลาร้า มีจำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 68.33 ให้ความเห็นว่าถ้ามีผู้สนใจที่จะรับประทานปลาร้า ก็สมควรจะแนะนำ แต่อีก 38 คน คิดเป็นร้อยละ 31.67 ให้ความเห็นว่าไม่สมควรจะแนะนำให้บริหาร (ตารางที่ 27)

ตารางที่ 27 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการแนะนำผู้บริหารคนอื่น ๆ ที่มีความสนใจจะบริหารวิโศคปลาร้า

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
แนะนำ	82	68.33
ไม่แนะนำ	38	31.67
รวม	120	100.00

บรรจุภัณฑ์ของปลาร้า

ความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของปลาร้าถึงความเหมาะสม และไม่เหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ นั้น มีผู้บริหาร จำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 59.17 ให้ความเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ อยู่ในปัจจุบัน มีความเหมาะสมแล้วจะทำให้สะดวกและเป็นการประหยัดรวมทั้งและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ อยู่สามารถบรรจุได้มากกว่าและอีก 49 คน คิดเป็นร้อยละ 40.83 ให้ความเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ อยู่ในปัจจุบันยังไม่มีความเหมาะสม น่าจะทำให้ดีกว่านี้ เพราะบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ อยู่ในปัจจุบันไม่ สะอาดพอและทำให้มีกลิ่น (ตารางที่ 28)

ตารางที่ 28 ความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของปลาข้าว

บรรจุภัณฑ์	จำนวน	ร้อยละ
เหมาะสมแล้ว	71	59.17
ยังไม่เหมาะสม	49	40.83
รวม	120	100.00

ราคาของปลาข้าว

ในส่วนราคาของปลาข้าวที่ชาวอยู่ตามท้องตลาดทั่วไปในปัจจุบัน มีผู้บริโภคจำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 84.17 มีความเห็นว่าราคาของปลาข้าวที่ชาวอยู่ในปัจจุบันมีความเหมาะสมแล้ว แต่อีก 19 คน คิดเป็นร้อยละ 15.83 มีความเห็นว่าราคาของปลาข้าวในปัจจุบันยังไม่มีความเหมาะสมนั้นคือ บางคนบอกว่าราคาแพงไปหรือถูกไป (ตารางที่ 29)

ความสะอาดของปลาข้าว

ในส่วนความคิดเห็นเกี่ยวกับความสะอาดของปลาข้าวบริโภคในปัจจุบันว่า มีความสะอาดมากน้อยต่างกันโดย ผู้บริโภค 78 คน คิดเป็นร้อยละ 65 มีความเห็นว่าปลาข้าวที่บริโภคอยู่สะอาดน้อย รองลงมา 21 คน คิดเป็นร้อยละ 17.5 บอกว่ามีความสะอาดปานกลางและมีความสะอาดมากเป็นจำนวนเท่ากัน (ตารางที่ 30)

ตารางที่ 29 ความคิดเห็นเกี่ยวกับราคาของปลาร้า

ราคา	จำนวน	ร้อยละ
เหมาะสมแล้ว	101	84.17
ยังไม่เหมาะสม	19	15.83
รวม	120	100.00

ตารางที่ 30 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความสะอาดของปลาร้า

ความสะอาด	จำนวน	ร้อยละ
สะอาดมาก	21	17.50
สะอาดปานกลาง	21	17.50
สะอาดน้อย	78	65.00
รวม	120	100.00

การแนะนำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ของประเทศหันมานิยมบริโภคปลาร้า

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการแนะนำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ หันมานิยมบริโภคปลาร้ากันนั้น ผู้บริโภคจำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 72.50 ให้ความเห็นว่าสมควรที่จะมีการรณรงค์ให้ผู้

บริโกลส่วนใหญ่ของประเทศหันมารับประทานปลาร้ากัน ส่วนอีก 33 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 มีความคิดที่ไม่สมควรจะแนะนำให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคปลาร้า ถ้าหากว่าปลาร้านั้นยังไม่ผ่านความร้อนเพราะจะเป็นบ่อเกิดของโรคต่าง ๆ ตามมา (ตารางที่ 31)

ตารางที่ 31 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการแนะนำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่หันมานิยมบริโภคปลาร้า

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
เหมาะสม	87	72.50
ไม่เหมาะสม	33	27.50
รวม	120	100.00

สื่อที่ใช้ในการแนะนำให้ผู้บริโภคปลาร้า

สื่อที่ผู้บริโภคเห็นว่าสมควรใช้ในการแนะนำชักจูงใจผู้บริโภค หันมานิยมรับประทานปลาร้ากันส่วนใหญ่บอกว่าสมควรให้ผู้บริโภคเองเป็นผู้บอกกล่าวโน้มน้าวใจผู้บริโภคคนอื่น ๆ เป็นจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 รองลงมา บอกว่าสมควรใช้โทรทัศน์เป็นสื่อ จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 ใช้วิทยุเป็นสื่อ จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 และใช้หนังสือพิมพ์เป็นสื่อจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ใช้นิตยสารและสื่ออื่น ๆ นอกจากที่กล่าวมา จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50 เท่ากัน (ตารางที่ 32)

ตารางที่ 32 สื่อที่สมควรใช้ในการแนะนำชักจูงใจให้บริโภคปลาร้า ^{1/}

สื่อ	จำนวน	ร้อยละ
ตัวผู้บริโภคเอง	64	53.33
โทรทัศน์	33	27.50
วิทยุ	9	7.50
หนังสือพิมพ์	8	6.66
นิตยสาร	3	2.50
อื่น ๆ (วารสารประกอบความรู้)	3	2.50
รวม	120	100.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

คุณค่าทางอาหารของปลาร้า

ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณค่าทางอาหารของปลาร้า ผู้บริโภคจำนวน 14 คน จำนวนคิดเป็นร้อยละ 11.67 ให้ความเห็นว่าคุณค่าทางอาหารอยู่ในระดับสูงมาก และจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 ให้ความเห็นว่าคุณค่าทางอาหารอยู่ในระดับสูง จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 66.66 ให้ความเห็นว่าคุณค่าทางอาหารของปลาร้ามีปานกลาง รองลงมาจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ให้ความเห็นว่า คุณค่าทางอาหารอยู่ในระดับต่ำ (ตารางที่ 33)

ตารางที่ 33 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณค่าทางอาหาร

คุณค่าทางอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
สูงมาก	14	11.67
สูง	10	8.33
ปานกลาง	80	66.67
ต่ำ	16	13.33
รวม	120	100.00

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้บริโภคที่มีต่อปลาร้า

จากผู้บริโภคจำนวนทั้งหมด 120 คน มีผู้ที่เสนอความคิดเห็นทั้งสิ้น 86 คน คิดเป็นร้อยละ 71.66 โดยสามารถสรุปเป็นข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะที่มีต่อการบริโภคปลาร้าได้ดังนี้

1. ในเรื่องของความสะอาด ผู้บริโภคเสนอความคิดว่าการผลิตปลาร้าควรคำนึงถึงความสะอาดให้มากกว่านี้ ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของขั้นตอนการผลิต ภาชนะที่บรรจุ และความสะอาดของผู้ผลิต ตลอดถึงผู้ขายด้วย

2. ในเรื่องของการตรวจสอบคุณภาพ ผู้บริโภคให้ความเห็นว่าน่าจะมีการตรวจสอบคุณภาพของปลาร้าก่อน ว่าร้านค้าไหนที่มีคุณภาพได้มาตรฐานและควรมีเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์รับรองคุณภาพ

3. ในเรื่องของการปรุง การประกอบอาหาร ควรทำให้สุกก่อนจะรับประทานไม่

ควรรับประทานสุก ๆ ดิบ ๆ

4. การเก็บรักษา ควรจะเก็บรักษาให้มิดชิด ไม่ควรให้อับชื้นถ้าเก็บไว้นานเกินไปจนลักษณะต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น สี รส เปลี่ยนไปไม่ควรจะนำมาบริโภค

5. ควรมีการพัฒนาให้เป็นอุตสาหกรรมและการสนับสนุนจากรัฐบาลในเรื่องของการส่งเสริมเป็นสินค้าออก

บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

จากผลการศึกษาเรื่องทัศนคติของผู้ใช้แรงงานในเขตนิคมอุตสาหกรรม ในเขตกรุงเทพมหานคร สรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

สภาพทั่วไปของผู้บริโภค

ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุต่ำกว่า 20 ปี เป็นคนโสด มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือน 4-5 คน เป็นผู้สำเร็จการศึกษาจากชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เป็นส่วนมาก มีอาชีพรับจ้าง รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 1,001-3,000 บาท

พฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคปลาร้า

ผู้ที่เคยบริโภคปลาร้า ให้เหตุผลในการนิยมบริโภคปลาร้าเพราะรสชาติดี ส่วนี้อของปลาร้าที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อนั้นจะเป็นปลาร้าที่ไม่มีสีหือ บรรจุภัณฑ์ที่นิยมกันคือบรรจุในถุงพลาสติก ลักษณะการบริโภคที่บริโภคทั้งที่ผ่านความร้อนและไม่ผ่านความร้อนและนาน ๆ ครั้งจะบริโภคสักครั้งจะใช้เวลาตอนเย็นในการบริโภคปลาร้า ส่วนในการประกอบอาหาร ผู้อื่นจะเป็นผู้ประกอบอาหารมากกว่าผู้บริโภค และผู้ที่ตัดสินใจในการประกอบอาหารจะไม่ใช้ผู้บริโภคเองได้แก่แม่บ้าน สำหรับชนิดของปลาที่บริโภคคือปลาร้าปลาช่อน ซึ่งจะบริโภคปลาร้าจากการทำรับประทานเอง เพราะผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดว่า มีความสะดวก และคุณภาพดี

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้บริโภค

ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาของปลาร้า ส่วนใหญ่คิดว่าไม่มีปัญหาในการบริโภคเลย และให้ความคิดเห็นเพิ่มเติมว่าน่าจะมีอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาร้า ขายตามร้านอาหารทั่วไป

ส่วนความคิดเห็นของผู้บริโภคในอนาคตนั้นคิดว่าจะยังคงรับประทานปลาร้าต่อไป และจะแนะนำผู้บริโภคนอื่น ๆ ที่มีความสนใจจะบริโภคปลาร้าให้รับประทานด้วย ส่วนความคิดเห็นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของปลาร้าถึงความเหมาะสมไม่เหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ ผู้บริโภคมีความเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีความเหมาะสมแล้ว ในส่วนราคาของปลาร้าที่มีขายอยู่ตามท้องตลาดทั่วไปผู้บริโภค มีความเห็นว่าราคาของปลาร้าที่ขายอยู่มีความเหมาะสมแล้ว ด้านความสะดวกของปลาร้าที่บริโภคอยู่ในปัจจุบันเห็นว่ามีความสะดวกมากน้อยต่างกัน กล่าวคือ ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความเห็นว่าปลาร้าที่บริโภคอยู่สะดวกน้อย นอกจากนี้ยังให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับการแนะนำให้ผู้บริโภคนอื่น ๆ หันมานิยมบริโภคปลาร้ากันให้มากขึ้น สื่อโฆษณาที่สำคัญคือโทรทัศน์เพื่อจะได้โน้มน้าวใจให้ผู้บริโภคเห็นถึงประโยชน์ของปลาร้าว่ามีคุณประโยชน์ไม่แพ้อาหารประเภทอื่น ๆ

ข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาเรื่อง ทิศนคติของผู้ใช้แรงงานที่มีต่อการบริโภคปลาร้าในนิคมอุตสาหกรรม ในเขตกรุงเทพมหานคร ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

ประการที่หนึ่ง ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพที่ได้มาตรฐาน กล่าวคือ เรื่องความสะดวก ไม่ว่าจะในเรื่องของขั้นตอนกรรมวิธีการผลิต การเก็บรักษา ภาชนะบรรจุ ความสะดวกของผู้ผลิต การใช้อุปกรณ์การผลิต ขั้นตอนการประกอบอาหาร ด้านกลิ่นของไม่ควรจะมีกลิ่นที่รุนแรงเกินไป การผลิตปลาร้าที่ปรุงสำเร็จรูปก็ควรจะทำให้สุกก่อน ควรตรวจสอบคุณภาพและมีการมาตรฐานรับรองคุณภาพก่อนจะนำออกสู่ตลาด และควรมีการเพิ่มคุณค่าทางอาหารอย่างอื่นเข้าไปด้วย

ประการที่สอง ราคาของปลาร้าจะต้องไม่แพงหรือถูกเกินไป เพราะถ้าแพงผู้บริโภคนก็จะไม่หันมาบริโภคและถ้าถูกเกินไปก็จะถูก

สนใจส่งเสริมการรับประทานปลาร้าและส่งเสริมในด้านการส่งเป็นสินค้าออกและเน้นการบริโภค
ปลาร้าที่ถูกต้อง

ประการที่สี่ ควรมีสถานที่จำหน่ายปลาร้าให้กระจายอย่างทั่วถึงทั้งในกรุงเทพฯ
และในต่างจังหวัด ไม่ว่าจะเป็นตลาดสด ร้านค้าทั่วไปหรือในซูเปอร์มาร์เก็ตและจะต้องมีใน
ปริมาณที่เพียงพอ

เอกสารอ้างอิง

นิรนาม . 2529 . "ปลาร้าส่งออก" . คลังสมอง . (มิถุนายน 2529) : น. 83-84 .

_____ . 2530 . "จับปลาร้า มาทำการตลาด" . คู่แข่ง . (กันยายน 2530) : น. 49 .

_____ . 2533 . "ปลาร้า...อาหารพื้นบ้านที่มีอนาคต" . สรุปข่าวธุรกิจ .

(1-15 มีนาคม 2533) : น. 3-6 .

ประเสริฐ สายสิทธิ์ . 2524 . ปลาร้า อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ . สถาบันค้นคว้าและพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ . กรุงเทพมหานคร .

_____ . 2526 . แนวทางการปรับปรุงวิธีการหมักอาหารพื้นบ้านของไทย .
การประชุมวิชาการ กรมพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง . กรุงเทพมหานคร .

ผ่องเพ็ญ รัตตกุล และคณะ . 2528 . ปลาร้าสำเร็จรูป .

รายงานประจำปี 2528 กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ . กรุงเทพมหานคร .

ผ่องเพ็ญ รัตตกุล และบุญส่ง ศิริมา . 2531 . ปลาร้าจากปลาตากอุยเทศ . รายงานประจำ
ปี 2531 กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ . กรุงเทพมหานคร .

อุดม สุนทรวิภาต และอารี วานิช . 2515 . การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของปลาร้า
ระหว่างการหมักดอง . รายงานผลการทดลอง แผนกอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ .
กรุงเทพมหานคร .

อานนท์ เศรษฐเกียรติไกร . 2533 . "ผลิตภัณฑ์ปลาร้า...ก้าวสู่อุตสาหกรรมที่มีอนาคต"
ผู้ส่งออก . (กรกฎาคม 2533) : น. 30 .

_____ . 2533 . "ปลาข้าว...อุตสาหกรรมที่มีอนาคต" . อาหาร .

(ตุลาคม-ธันวาคม 2533) : น. 291-292 .

การพนัน

ชุดที่.....

เขตพื้นที่อุตสาหกรรม.....

แบบสอบถามปัญหาพิเศษ

เรื่อง ทิศนคติของผู้ใช้แรงงานที่มีต่อการบริโภคปลาร้าในเขตนิคมอุตสาหกรรม
ในเขตกรุงเทพมหานคร

กรุณาทำเครื่องหมาย / ลงใน () หน้าคำตอบที่ท่านต้องการ และเติมข้อความในช่องว่าง

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

() 1. ชาย

() 2. หญิง

2. อายุ.....ปี

3. สถานภาพสมรส

() 1. โสด

() 2. สมรส

() 3. แยกกันอยู่

() 4. หม้าย

() 5. อื่น ๆ ระบุ.....

4. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน (รวมผู้ตอบแบบสอบถาม)

5. ระดับการศึกษา

- () 1. ไม่ได้รับการศึกษา () 2. กำลังศึกษาระดับ.....
 () 3. สำเร็จการศึกษาระดับ.....

6. อาชีพ

- () 1. นักเรียน/นักศึกษา () 2. ประกอบธุรกิจส่วนตัว
 () 3. รับราชการ () 4. พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 () 5. พนักงานบริษัทเอกชน () 6. รับจ้าง
 () 7. อื่น ๆ

7. ระดับรายได้

- () 1. น้อยกว่า 1,000 บาท () 2. 1,001-3,000 บาท
 () 3. 3,001-5,000 บาท () 4. 5,001-7,000 บาท
 () 5. 7,001-9,000 บาท () 6. 9,001 บาทขึ้นไป

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคปลาข้าว

1. ท่านเคยบริโภคปลาข้าวหรืออาหารที่มีส่วนประกอบของปลาข้าวหรือไม่

- () 1. เคย () 2. ไม่เคย

2. เหตุผลที่ท่านบริโภคปลาข้าวหรืออาหารที่มีส่วนประกอบของปลาข้าว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. สะดวก () 2. ประหยัด
 () 3. รสชาติดี () 4. ต้องการทดลอง
 () 5. ผู้แนะนำ () 6. อื่น ๆ ระบุ.....

3. ปลาข้าวที่ท่านบริโภคมีสีเหลืองหรือไม่

- () 1. มี สีเหลือง..... () 2. ไม่มี

4. ปลาข้าวที่ท่านบริโภคใช้การบรรจุภัณฑ์แบบใด

- () 1. ใส่ถุง () 2. กระปุกพลาสติก
() 3. ขวดแก้ว () 4. อื่น ๆ ระบุ.....

5. ปลาข้าวที่ท่านบริโภคได้ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อหรือไม่

- () 1. ผ่านความร้อน () 2. ไม่ผ่านความร้อน
() 3. ทั้งผ่านความร้อนและไม่ผ่านความร้อน

6. ท่านบริโภคปลาข้าวหรืออาหารที่มีส่วนประกอบของปลาข้าวบ่อยเพียงใด

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

7. ช่วงเวลาใดที่ท่านบริโภคปลาข้าวหรืออาหารที่มีส่วนประกอบของปลาข้าวบ่อยที่สุด

- () 1. เช้า () 2. กลางวัน
() 3. เย็น () 4. อื่น ๆ ระบุ.....

8. ท่านเป็นผู้ประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาหรือไม่

- () 1. ใช่ () 2. ไม่ใช่ ผู้ประกอบคือ.....

9. ท่านเป็นผู้ตัดสินใจเลือกซื้อปลาที่ท่านนำมาประกอบอาหารหรือไม่

- () 1. ใช่ () 2. ไม่ใช่ ผู้ตัดสินใจคือ.....

10. ท่านนิยมเลือกซื้อปลาที่ท่านทำมาจากปลาชนิดใด

- () 1. ปลาทู () 2. ปลาช่อน
 () 3. ปลาดุก () 4. ปลาสร้อย
 () 5. อื่น ๆ ระบุ.....

11. ท่านเลือกซื้อปลาจากร้านค้าประเภทใดบ่อยที่สุด

- () 1. ตลาดสด () 2. ร้านค้าปลีกใกล้บ้าน
 () 3. ทำกินเอง () 3. ซูเปอร์มาร์เก็ต
 () 5. อื่น ๆ ระบุ.....

12. เหตุใดท่านเลือกซื้อปลาจากสถานที่ดังกล่าว

- () 1. สะดวก () 2. ราคาถูก
 () 3. คุณภาพดี () 4. อื่น ๆ ระบุ.....

ตอนที่ 3 ข้อแนะนำและความคิดเห็นอื่น ๆ

1. ท่านคิดว่าปลาร้าที่นำมาประกอบอาหารมีปัญหาหรือไม่

() 1. มี ระบุ.....

() 2. ไม่มี

2. ท่านเคยรับประทานอาหารที่ปรุงจากปลาร้าตามร้านค้าทั่วไปหรือไม่

() 1. เคย

() 2. ไม่เคย เพราะ.....

3. ท่านคิดว่าน่าจะมีอาหารที่ปรุงจากปลาร้าขายตามร้านค้าทั่วไปหรือไม่

() 1. น่าจะมี เพราะ.....

() 2. ไม่น่าจะมี เพราะ.....

4. ท่านคิดว่าจะบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาร้าต่อไปอีกหรือไม่

() 1. บริโภคต่อไป

() 2. ไม่บริโภคต่อไป

5. ท่านคิดว่าจะแนะนำให้ผู้อื่นหันมาบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของปลาร้าหรือไม่

() 1. แนะนำ

() 2. ไม่แนะนำ

6. ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ของปลาร้าเหมาะสมหรือไม่

- () 1. เหมาะสม เพราะ.....
- () 2. ไม่เหมาะสม เพราะ.....

7. ท่านคิดว่าราคาของปลาร้าเหมาะสมหรือไม่

- () 1. เหมาะสมแล้ว () 2. ยังไม่เหมาะสม คือ.....

8. ท่านคิดว่าปลาร้าที่ท่านบริโภคมีความสะอาดพอหรือไม่

- () 1. สะอาดมาก () 2. สะอาดปานกลาง
- () 3. สะอาดน้อยมาก

9. ท่านคิดว่าน่าจะมีการแนะนำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่หันมาบริโภคปลาร้าหรือไม่

- () 1. สมควรแนะนำ
- () 2. ไม่สมควรแนะนำ เพราะ.....

10. สื่อประเภทใดที่ท่านเห็นว่าสมควรจะใช้ในการแนะนำชักจูงใจของผู้บริโภคปลาร้า (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 1. โทรทัศน์ () 2. วิทยุ
- () 3. หนังสือพิมพ์ () 4. ตัวผู้บริโภคเอง
- () 5. อื่น ๆ ระบุ.....

