



ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในเขตกรุงเทพมหานคร  
Consumer Behavior of Chocolate-Beverage in Bangkok

ของ

นายเทพณรงค์ สวัสดิ์ไพบูลย์ทวี

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2537

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ กุลกัตตา จ. ป้อมเพ็ชร ..10.1.๓๗.๑๕๓๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลกัตตา จ. ป้อมเพ็ชร)

กรรมการวิทยานิพนธ์ ลย น ..10.๑.๑.๓๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา ลิตธิโชค)

หัวหน้าภาควิชา ลย น ..10.๑.๑.๓๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา ลิตธิโชค)

นพ.  
ท 599ท  
๒๕๓๗

**สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง**

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในเขตกรุงเทพมหานคร  
Consumer Behavior of Chocolate-Beverage in Bangkok



T098153

โดย

นายเทพณรงค์ สวัสดิ์ไพบูลย์ทวี

ป/พ.  
๗๕๙๙๗  
๒๕๓๗

เสนอ

สาขา.....  
เลขทะเบียน.....98153  
วันเดือนปี.....19 00 2537

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. 2537

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในเขตกรุงเทพมหานคร  
โดย : นายเทพณรงค์ สวัสดิ์ไพบูลย์ทวี  
ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)  
สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจเกษตร  
อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหา : กุลกัญญา ณ ป้อมเพ็ชร , 10.1.2561/2537  
(กุลกัญญา ณ ป้อมเพ็ชร)

เรื่องของสุขภาพเป็นเรื่องที่คนไทยให้ความสนใจกันมานานแล้ว เมื่อมีรายได้มากขึ้น มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ก็จะเริ่มสนใจการบำรุงรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรงอยู่เสมอด้วยวิธีการต่าง ๆ อาทิเช่น การรับประทานอาหารให้ถูกหลักโภชนาการซึ่งก็จะช่วยให้ร่างกายได้รับสารอาหารที่จำเป็นและมีคุณค่าต่อร่างกาย อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันโดยทั่วไป ๆ ไปประชากรของประเทศไทยก็ยังคงมีฐานะยากจน การบริโภคโดยปกติ จึงมีได้ค่านึงถึงสารอาหารที่ได้รับมากเท่าใดนัก จึงเป็นเหตุให้ร่างกายเจริญเติบโตช้ากว่าปกติและเกิดภาวะขาดสารอาหารที่จำเป็น ดังนั้น การส่งเสริมให้คนไทยหันมานิยมบริโภคอาหารเสริมหรืออาหารบำรุงสุขภาพที่มีราคาไม่แพง จึงเป็นสิ่งที่รัฐบาลควรส่งเสริมอย่างยิ่ง ซึ่งเครื่องดื่มช็อกโกแลต ก็จัดเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีส่วนในการเสริมสร้างการเจริญเติบโตและแข็งแรงให้กับร่างกาย และจากการที่เครื่องดื่มชนิดนี้มีระดับราคาที่ไม่แพงเกินไปนักสำหรับผู้บริโภคเกือบทุกระดับ นอกจากนี้ในการปรุงแต่งเพื่อการบริโภคก็ง่ายและสะดวกรวดเร็ว จึงทำให้เครื่องดื่มประเภทนี้ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายจากผู้บริโภค โดยเฉพาะผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ดังนั้นธุรกิจการผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มช็อกโกแลตนี้จึงเป็นธุรกิจที่มีแนวโน้มในการเติบโตทางการตลาดสูง และก็ได้ได้รับความสนใจจากผู้ลงทุนในการตัดสินใจเข้าสู่ตลาดมากขึ้น ฉะนั้น การศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต ตลอดจนทัศนคติของผู้บริโภคที่มี

ต่อเครื่องดัดข้อศอกแล้ว จึงมีความสำคัญและจำเป็นต่อผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจประเภทนี้เป็นอย่างยิ่ง เพื่อที่จะได้ข้อมูลที่เพียงพอต่อการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนทางด้านกลยุทธ์ทางการตลาด และการบริการให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคให้มากที่สุด

การศึกษาในครั้งนี้ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ทั้งหมด 150 ตัวอย่างนั้น จะเลือกโดยกำหนดจากช่วงอายุเป็นเกณฑ์ โดยเลือกกลุ่มเป้าหมายช่วงอายุที่น้อยกว่า 11 ปี 11-20 ปี 21-30 ปี 31-45 ปี และมากกว่า 45 ปี ช่วงอายุละ 30 ตัวอย่าง จากการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง และยังเป็นโสด มีระดับรายได้ต่ำกว่า 2,000 บาทต่อเดือน โดยเฉพาะนักเรียน นิสิต และนักศึกษาจะนิยมบริโภคมกกว่าผู้ที่ประกอบอาชีพอื่น ผู้บริโภคที่ชอบบริโภคเครื่องดัดข้อศอกแล้วมากที่สุดคือผู้บริโภคในช่วงอายุที่น้อยกว่า 11 ปี และ 11-20 ปี ส่วนยี่ห้อที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมากที่สุด ก็คือโมโต รองลงมาได้แก่ โอวัลติน เหตุผลในการบริโภคเครื่องดัดข้อศอกแล้วที่สำคัญ คือชอบรสชาติ โดยผู้บริโภคนิยมที่จะบริโภคที่บ้านมากที่สุดและมีช่วงเวลาในการบริโภคที่ไม่แน่นอน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เคยพบปัญหาใด ๆ เลยในการบริโภค ส่วนผู้บริโภคที่เคยพบปัญหา ปัญหาที่พบมากที่สุดก็คือการกะส่วนผสมในการปรุงไม่ถูก ผู้บริโภคเครื่องดัดข้อศอกแล้วส่วนใหญ่จะเป็นผู้ตัดสินใจเลือกซื้อเครื่องดัดข้อศอกแล้วด้วยตัวเอง ซึ่งชนิดและขนาดที่นิยมเลือกซื้อกันมากที่สุด ก็คือ ชนิดยูเอชที(กล่อง) ขนาด 250 ซีซี โดยนิยมที่จะเลือกซื้อในซูเปอร์มาร์เก็ตมากที่สุด รองลงมาคือ ตามร้านค้าทั่วไป สื่อโฆษณาที่ทำให้ผู้บริโภครู้จักเครื่องดัดข้อศอกแล้วมากที่สุด ก็คือสื่อโฆษณาทางโทรทัศน์ เมื่อผู้บริโภคเครื่องดัดข้อศอกแล้วหาซื้อเครื่องดัดข้อศอกแล้วยี่ห้อที่บริโภคเป็นประจำไม่ได้ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ก็จะตัดสินใจหันไปซื้อเครื่องดัดข้อศอกแล้วยี่ห้ออื่น ๆ ในทันที ผู้บริโภคเครื่องดัดข้อศอกแล้วส่วนใหญ่เห็นว่าเครื่องดัดข้อศอกแล้วมีคุณค่าทางอาหารอยู่ในระดับปานกลาง อาหารที่ผู้บริโภคนิยมรับประทานร่วมกับเครื่องดัดข้อศอกแล้วมากที่สุด ก็คือขนมปัง ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่าราคาของเครื่องดัดข้อศอกแล้วในปัจจุบันอยู่ในระดับที่เหมาะสมดีแล้ว และหากระดับราคาของเครื่องดัดข้อศอกแล้วสูงขึ้น ก็จะซื้อน้อยลง แต่หากระดับราคาลดต่ำลง ผู้บริโภคก็จะคงซื้อตามปกติเช่นเดิมโดยมิได้ซื้อ

มากขึ้นแต่อย่างไร สำหรับการส่งเสริมการขายที่ผู้บริโภคชอบนั้นก็คือการเพิ่มปริมาณของผลิตภัณฑ์ แต่จำหน่ายในราคาเท่าเดิม หรือการลดราคาผลิตภัณฑ์ลงอีก

จากการศึกษาเรื่องนี้ ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะในการปรับปรุงด้านตัวผลิตภัณฑ์ คือผู้ผลิตแต่ละรายควรมีการกำหนดระดับคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มช็อกโกแลตแต่ละยี่ห้อให้อยู่ในระดับและมีมาตรฐานที่ใกล้เคียงกัน และควรมีการพิมพ์คำแนะนำในวิธีการปรุงในอัตราส่วนที่ชัดเจนและสามารถเข้าใจได้ง่ายยิ่งขึ้น นอกจากนี้ก็ควรมีการพัฒนารูปแบบของภาชนะหรือหีบห่อรวมทั้งฝาปิดที่สามารถกันความชื้นได้มากขึ้น ส่วนในด้านช่องทางการจำหน่ายนั้น ผู้ผลิตก็ควรให้ความสำคัญกับช่องทางการจำหน่ายหลาย ๆ ด้าน ทั้งนี้ก็เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้สามารถกระจายเข้าถึงมือผู้บริโภคอย่างทั่วถึงมากที่สุด ไม่ว่าจะเป็นช่องทางจำหน่ายผ่านซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้าปลีกทั่ว ๆ ไป รวมทั้งร้านค้าสะดวกซื้อและมินิมาร์ท ซึ่งผู้ผลิตควรให้ความสำคัญมากขึ้น ส่วนด้านการส่งเสริมการตลาดนั้น ในด้านการโฆษณา และประชาสัมพันธ์ ผู้ผลิตควรมีการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ให้ผู้บริโภคได้รับรู้อย่างสม่ำเสมอ โดยใช้สื่อโฆษณาในหลายรูปแบบ อาทิเช่น สื่อโฆษณาทางโทรทัศน์ วิทยุ นิตยสาร วารสาร หนังสือพิมพ์ หรือสิ่งตีพิมพ์อื่น ๆ หรือป้ายโฆษณา เป็นต้น ในด้านการส่งเสริมการขาย ผู้ผลิตควรจะใช้วิธีส่งเสริมการขายโดยการเพิ่มปริมาณของผลิตภัณฑ์แต่ขายในราคาเดิม หรือการลดราคาขายผลิตภัณฑ์ลงมาเป็นครั้งคราว ซึ่งจะช่วยกระตุ้นยอดขายในระยะสั้นให้เพิ่มขึ้นได้

## คำนิยม

การจัดทำปัญหาพิเศษฉบับนี้ ได้สำเร็จล่วงมาได้ ก็เนื่องจากได้รับความกรุณาจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลัญญา ณ ป้อมเพ็ชร อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา สิทธิโชค กรรมการปัญหาพิเศษ ที่ช่วยตรวจสอบแก้ไข และให้คำแนะนำต่าง ๆ ทำให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น และขอขอบพระคุณ อาจารย์อภิศักดิ์ โพธิ์ปิ่น ซึ่งได้อนุเคราะห์ ข้อมูลบางส่วน คุณสมศักดิ์ เกตุนท์ ที่อำนวยความสะดวกในการใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ และพี่ ๆ เพื่อน ๆ ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตรที่ช่วยตอบแบบสอบถามและเป็นกำลังใจด้วยดีตลอดมา จนปัญหาพิเศษฉบับนี้ได้สำเร็จลงด้วยดี

เทพณรงค์ สวัสดิ์ไพบุลย์ทวี

กันยายน 2536

## สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(5)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	7
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
ขอบเขตการศึกษา	7
นิยามศัพท์	8
ตรวจเอกสาร	9
วิธีการศึกษา	12
บทที่ 2 การผลิตเครื่องตัดไม้ซอกโกแล็ต	15
ประวัติของผลิตภัณฑ์ซอกโกแล็ตและเครื่องตัดไม้ซอกโกแล็ต	15
ประวัติความเป็นมาของเครื่องตัดไม้ซอกโกแล็ตในประเทศไทย	16
การผลิตเครื่องตัดไม้ซอกโกแล็ต	17
ขั้นตอนการผลิตเครื่องตัดไม้ซอกโกแล็ต	17
การเตรียมวัตถุดิบ	17
การผลิตผงโกโก้	17
การผลิตมอลต์สกัด	20
การเตรียมซอกโกแล็ตเหลว	21
การผลิตเครื่องตัดไม้ซอกโกแล็ตชนิดผง	23
การผลิตเครื่องตัดไม้ซอกโกแล็ตชนิดยูเอชที	25

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
	27
บทที่ 3 การดำเนินงานทางด้านการตลาดโดยรวม	28
ผลิตภัณฑ์	28
ราคา	29
การจัดจำหน่ายหรือช่องทางการจำหน่าย	30
การส่งเสริมการตลาด	31
บทที่ 4 ผลการศึกษา	34
ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค	34
พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต	40
ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต	59
ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อเครื่องดื่มช็อกโกแลต	62
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	69
สรุป	69
ข้อเสนอแนะ	72
เอกสารอ้างอิง	77
ภาคผนวก	79

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ส่วนประกอบของมอลต์สกัด	2
2	สารอาหารสำคัญที่ได้รับจากเครื่องดื่มช็อกโกแลตปริมาณ 100 กรัม	4
3	บริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตที่วางจำหน่ายอยู่ในประเทศไทย	5
4	จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามเพศ	35
5	จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามอายุ	36
6	จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามสถานภาพทางการสมรส	37
7	จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามระดับการศึกษา	38
8	จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามอาชีพ	39
9	จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามระดับรายได้	40
10	ความชอบและไม่ชอบเครื่องดื่มช็อกโกแลต	41
11	ความชอบและไม่ชอบเครื่องดื่มช็อกโกแลตจำแนกตามอายุ	43
12	สาเหตุที่ไม่ชอบเครื่องดื่มช็อกโกแลต	44
13	สาเหตุที่ชอบเครื่องดื่มช็อกโกแลต	45
14	ลักษณะการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต	46
15	ตราสัญลักษณ์ผู้บริโภคให้ความนิยม	47
16	สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "ไมโล"	48
17	สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "โรว์ลดีน"	50
18	สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้ออื่น ๆ	51
19	ช่วงเวลาของผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต	52
20	สถานที่ที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต	54
21	การตัดสินใจในการเลือกซื้อของผู้บริโภค	55

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
22	ชนิดและขนาดของเครื่องต้มช็อกโกแลตที่นิยมเลือกซื้อ	56
23	สถานที่ที่ผู้บริโภคนิยมในการเลือกซื้อเครื่องต้มช็อกโกแลต	57
24	ปัญหาที่ผู้บริโภคพบในการบริโภคเครื่องต้มช็อกโกแลต	58
25	สื่อโฆษณาที่ทำให้รู้จักเครื่องต้มช็อกโกแลต	60
26	สิ่งที่พิจารณาในการเลือกซื้อเครื่องต้มช็อกโกแลต	61
27	พฤติกรรมของผู้บริโภคเมื่อหาซื้อเครื่องต้มช็อกโกแลตที่บริโภค เป็นประจำไม่ได้	62
28	ทัศนคติในด้านความมีประโยชน์ต่อร่างกายของเครื่องต้มช็อกโกแลต	63
29	ทัศนคติของผู้บริโภคในระดับคุณค่าทางอาหารของเครื่องต้มช็อกโกแลต	64
30	อาหารที่นิยมรับประทานร่วมกับเครื่องต้มช็อกโกแลต	65
31	ทัศนคติของผู้บริโภคต่อราคาเครื่องต้มช็อกโกแลต	66
32	ทัศนคติของผู้บริโภคเมื่อราคาเครื่องต้มช็อกโกแลตสูงขึ้น	67
33	ทัศนคติของผู้บริโภคเมื่อราคาเครื่องต้มช็อกโกแลตลดลง	68
34	การส่งเสริมการขายที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด	68

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	การผลิตผงโกโก้	19
2	เครื่องปรงเครื่องต้มช็อกโกแลตร้อนพร้อมต้มจากเครื่องต้มช็อกโกแลตชนิดผง	88
3	ผลิตภัณฑ์เครื่องต้มช็อกโกแลตยี่ห้อ "โมโล" ชนิดและขนาดต่าง ๆ	89

### ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

เรื่องของสุขภาพนั้น เป็นเรื่องที่คนไทยให้ความสนใจกันมานานแล้ว เมื่อมีรายได้อีกมากขึ้น มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ก็จะเริ่มหันมาสนใจในการบำรุงรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง อยู่เสมอด้วยวิธีการต่าง ๆ อาทิเช่น การรับประทานอาหารให้ถูกหลักโภชนาการซึ่งก็ต้องประกอบด้วย การรับประทานอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายให้ครบทั้ง 5 หมู่ อันได้แก่ หมู่ที่ 1 อาหารจำพวกโปรตีน เช่นเนื้อสัตว์ นม ไข่และถั่วต่าง ๆ หมู่ที่ 2 อาหารจำพวกคาร์โบไฮเดรต เช่นแป้งและน้ำตาล หมู่ที่ 3 อาหารจำพวกไขมัน เช่นไขมันจากพืชและสัตว์ต่าง ๆ หมู่ที่ 4 อาหารจำพวกเกลือแร่ เช่นผักใบเขียวต่าง ๆ หมู่ที่ 5 อาหารจำพวกวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ เช่นผลไม้ต่าง ๆ อย่างไรก็ตามในปัจจุบันโดยทั่ว ๆ ไป ประชากรของประเทศไทยก็ยังคงมีฐานะยากจน การบริโภคโดยปกติจึงมิได้คำนึงถึงสารอาหารที่ได้รับแต่อย่างใด จึงเป็นเหตุให้ร่างกายเจริญเติบโตช้ากว่าปกติและเกิดภาวะขาดสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ดังนั้น การส่งเสริมให้ประชาชนคนไทยหันมาบริโภคอาหารที่มีสารอาหารที่มีคุณค่าและจำเป็นต่อร่างกาย เพื่อการเจริญเติบโตและบำรุงสุขภาพจึงเป็นสิ่งจำเป็นซึ่งรัฐบาลให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นอาหารเสริมหรือบำรุงสุขภาพที่มีอยู่ในประเทศไทยนั้นก็มียี่ห้ออย่างมากมาย อาทิเช่น ผลิตภัณฑ์นม นมผง ชุปไก่สกัด น้ำเต้าหู้ และผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์โกแลต เป็นต้น

เครื่องสำอางค์โกแลต จัดเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีส่วนเสริมสร้างการเจริญเติบโต และแข็งแรงให้กับร่างกาย ทั้งนี้ก็ด้วยการมีส่วนผสมของส่วนผสมหลักที่สำคัญ คือ มอลต์สกัด ซึ่งอุดมไปด้วยสารอาหารและแร่ธาตุต่าง ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย อยู่มากมาย ไม่ว่าจะเป็นไขมัน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน เกลือแร่ วิตามินบี 7 ชนิด นอกจากนี้

ยังประกอบด้วยแร่ธาตุอื่น ๆ ที่จำเป็นต่อร่างกายอีกเป็นจำนวนมาก (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ส่วนประกอบของมอลต์สกัด

สารอาหาร	บรรจุอยู่ในมอลต์สกัดอบแห้ง ปริมาณ 100 กรัม
<u>คาร์โบไฮเดรต</u>	
กลูโคส (1 โมเลกุล กลูโคส)	8 กรัม
มอลโตส (2 โมเลกุล กลูโคส)	44 กรัม
มอลโตสทรियोส (3 โมเลกุล กลูโคส)	8 กรัม
มอลโตสเด็กซ์ทรินส์ (4-15 โมเลกุล กลูโคส)	29 กรัม
ฟรุคโตส	1.2 กรัม
ซูโครส (กลูโคส + ฟรุคโตส)	1.2 กรัม
กรดผลไม้ และอื่น ๆ	0.6 กรัม
<u>โปรตีน</u>	
กรดแพนโทเทนิก	0.65 มิลลิกรัม
อินซิทอล	60 มิลลิกรัม
<u>ไขมัน</u>	
เล็กน้อย	
<u>วิตามินบี</u>	
วิตามินบี 1	0.85 มิลลิกรัม
วิตามินบี 2	0.25 มิลลิกรัม
วิตามินบี 6	0.50 มิลลิกรัม

ตารางที่ 1 (ต่อ)

สารอาหาร	บรรจุอยู่ในมอลต์สกัดอบแห้ง ปริมาณ 100 กรัม
วิตามินบี 12	0.002 มิลลิกรัม
ไนอาซิน	8.2 มิลลิกรัม
ไบโอติน	0.01 มิลลิกรัม
กรดฟอลิก	0.11 มิลลิกรัม
<u>แร่ธาตุต่าง ๆ</u>	
โปแตสเซียม	440 มิลลิกรัม
ฟอสฟอรัส	270 มิลลิกรัม
คลอรีน	180 มิลลิกรัม
แมกนีเซียม	65 มิลลิกรัม
แคลเซียม	21 มิลลิกรัม
โซเดียม	5 มิลลิกรัม
ธาตุเหล็ก	0.5 มิลลิกรัม
ทองแดง	0.9 มิลลิกรัม
สังกะสี	0.14 มิลลิกรัม
มังกานีส	0.14 มิลลิกรัม

ที่มา : (บริษัทวานเดอร์ (ประเทศไทย) จำกัด , 2536)

นอกจากสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นจำนวนมากที่ได้รับจากมอลต์สกัดแล้ว เครื่องดื่มช็อกโกแลตยังประกอบไปด้วยส่วนผสมอื่น ๆ ที่ล้วนเป็นตัวเสริมให้เครื่องดื่มช็อกโกแลตเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการมากยิ่งขึ้นไปอีก ไม่ว่าจะเป็นโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามินเอ วิตามินดี หรือวิตามินอื่น ๆ และแร่ธาตุต่าง ๆ ที่ได้มาจากนมสดหรือนมผง น้ำมันปาล์มหรือน้ำมันเนย และน้ำตาล เป็นต้น (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 สารอาหารสำคัญที่ได้รับจากเครื่องดื่มช็อกโกแลตปริมาณ 100 กรัม

สารอาหาร	ปริมาณ
วิตามินเอ	4,400 หน่วยสากล
วิตามินบี	1.8 กรัม
วิตามินดี	700 หน่วยสากล
แคลเซียม	490 มิลลิกรัม
ฟอสฟอรัส	550 มิลลิกรัม
แมกนีเซียม	170 มิลลิกรัม
ธาตุเหล็ก	14 มิลลิกรัม
โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และอื่น ๆ	มากกว่า 30 กรัม

ที่มา : (บริษัทเนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด , 2536)

การที่เครื่องดื่มช็อกโกแลต เป็นเครื่องดื่มที่มีส่วนช่วยในการเสริมสร้างการเจริญเติบโตและบำรุงร่างกาย และในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ยังมีราคาที่ไม่แพงเกินไปนักสำหรับ

ผู้บริโภคเกือบทุกระดับ รวมทั้งการที่มีรูปแบบของบรรจุภัณฑ์อยู่หลากหลาย ดังนั้นจึงทำให้ผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มช็อกโกแลตนี้ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างแพร่หลายเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ จนมาถึงในเดือนมีนาคมปีนี้ (2536) ผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ก็มีมูลค่าตลาดอยู่ถึงประมาณ 1,600 ล้านบาท โดยมีอัตราการเติบโตประมาณร้อยละ 10 ต่อปี และยังมีแนวโน้มที่จะเติบโตได้มากขึ้นเรื่อย ๆ อีกด้วย (นิรนาม , 2536 ค : 30) อย่างไรก็ตาม ตลาดที่ทำรายได้ส่วนใหญ่ให้กับผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ก็ยังคงเป็นตลาดในกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นตลาดที่มีกำลังซื้อสูงที่สุด

ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลต ที่วางจำหน่ายอยู่ทั่วไปในท้องตลาดของประเทศไทยนั้นจะมีผู้เข้ามาทำตลาดอยู่ 6 บริษัทด้วยกัน (ตารางที่ 3) แต่อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคนั้นก็จะมีอยู่เพียง 2 ยี่ห้อเท่านั้น คือ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "ไมโกล" และ "โอวัลติน"

ตารางที่ 3 บริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตที่วางจำหน่ายอยู่ในประเทศไทย

บริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลต	ตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
1. บริษัทเนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด	- "ไมโกล" - "เนสท์ควิก" - "คาร์เนชั่น"
2. บริษัทวานเดอร์ (ประเทศไทย) จำกัด	- "โอวัลติน"
3. บริษัทอุตสาหกรรมนมไทย จำกัด	- "ชีสตาเจนจูเนียร์"

ตารางที่ 3 (ต่อ)

บริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์เครื่องคุ้มครองโกแล็ต	ตราชื่อของผลิตภัณฑ์
4. บริษัทมิตจอร์นสัน (ประเทศไทย) จำกัด	- "ซีสทาวิต"
5. บริษัทจาคอบ ชูชาร์ด เมนูแฟคเจอร์ส จำกัด	- "ชูชาร์ดเอ็กเพรส"
6. บริษัทซีชณะมาร์เก็ตติ้ง จำกัด	- "ลาโคติน"

ที่มา : (บริษัทเนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด , 2536)

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายได้แบ่งออกเป็น 3 ชนิดคือเครื่องคุ้มครองโกแล็ตชนิดผง (ซึ่งก็มีทั้งแบบบรรจุใส่กระป๋อง กล่อง ขวด และถุง) ชนิดยูเอชที และชนิดสเตอริไลซ์ จะเห็นได้ว่าผลิตภัณฑ์เครื่องคุ้มครองโกแล็ตนี้มีอยู่อย่างมากมาหลายรูปแบบด้วยกันจึงมีผลทำให้พฤติกรรมต่าง ๆ เช่น ทักสินคหิ การเลือกซื้อ หรือความนิยม ฯลฯ ของผู้บริโภคจึงมีความหลากหลายและแตกต่างกันออกไปตามไปด้วย ดังนั้น จึงเห็นสมควรที่จะศึกษาว่าพฤติกรรมการบริโภคเครื่องคุ้มครองโกแล็ตของประชากรในเขตกรุงเทพมหานครนี้ ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปเป็นเช่นไร ในลักษณะใด และมีแนวโน้มอย่างไร รวมทั้งควรได้มีการพิจารณาถึงด้วยว่าปัจจัยอะไรบ้างที่มีอิทธิพลทำให้พฤติกรรมต่าง ๆ เหล่านั้นของผู้บริโภคเปลี่ยนไปในลักษณะเช่นนั้น

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโกลเคื่องดื่มช็อกโกแล็ตในเขตกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการบริโกลเคื่องดื่มช็อกโกแล็ตในเขตกรุงเทพมหานคร
3. เพื่อศึกษาถึงทัศนคติของผู้บริโกลที่มีต่อเคื่องดื่มช็อกโกแล็ตในปัจจุบัน
4. เพื่อศึกษาถึงปัญหาและแนวทางในการแก้ไข

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมกรรมการบริโกลเคื่องดื่มช็อกโกแล็ตในเขตกรุงเทพมหานคร
2. ทำให้ทราบถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการบริโกลเคื่องดื่มช็อกโกแล็ตในเขตกรุงเทพมหานคร
3. ทำให้ทราบถึงทัศนคติของผู้บริโกลที่มีต่อเคื่องดื่มช็อกโกแล็ตในปัจจุบัน
4. ทำให้ทราบถึงปัญหาและแนวทางในการแก้ไข

### ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาถึงพฤติกรรมกรรมการบริโกลเคื่องดื่มช็อกโกแล็ตในครั้งนี้ จะศึกษาเฉพาะพฤติกรรม ทัศนคติและความคิดเห็นต่าง ๆ ของผู้บริโกลทั้งหญิงและชายในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีต่อเคื่องดื่มช็อกโกแล็ต แต่เนื่องจากประชากรที่จะศึกษามีจำนวนมาก ประกอบกับข้อจำกัดในด้านเวลา และทุน ผู้ศึกษาจึงจะสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างในเขตกรุงเทพมหานครในจำนวน 150 ตัวอย่าง โดยกำหนดอายุเป็นเกณฑ์

### นิยามศัพท์

พฤติกรรมกรรมการบริโภค หมายถึง การกระทำของแต่ละบุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการใช้สินค้าหรือบริการทางเศรษฐกิจ รวมทั้งขบวนการตัดสินใจที่เกิดขึ้นก่อนและเป็นตัวกำหนดให้เกิดการกระทำต่าง ๆ ขึ้น

ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้มาจากผลของโกโก้ และได้ผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ เพื่อผสมกับน้ำตาล แป้ง นมสดหรือนมผง น้ำมันปาล์ม และส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อปรุงแต่งรส ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตในปัจจุบันมีอยู่หลายรูปแบบ อาทิเช่น ครีมช็อกโกแลต ช็อกโกแลตนม และเครื่องดื่มช็อกโกแลต เป็นต้น

เครื่องดื่มช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่พัฒนามาจากผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตอื่น ๆ โดยการนำมาผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ พร้อมกับการปรุงผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ เช่นมอลต์ สกัด นมผงขาดมันเนย และน้ำตาล เป็นต้น เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารและรสชาติ

สเตอริไลซ์ หมายถึง กรรมวิธีในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร โดยใช้ความร้อนสูงในช่วงอุณหภูมิระหว่าง 110 - 125 องศาเซลเซียส และใช้เวลาในการฆ่าเชื้อประมาณ 15 - 20 นาที

ยูเอชที หมายถึง กรรมวิธีในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร โดยใช้ความร้อนสูงในช่วงอุณหภูมิระหว่าง 120 - 145 องศาเซลเซียส และใช้เวลาในการฆ่าเชื้อประมาณ 2 - 3 วินาที

### การตรวจเอกสาร

นิรนาม (2533) ได้รายงานบทความเรื่อง "โอวัลตินสัญชาติไทยที่ประกอบโมเดลมันใจ 2 ปีเป็นผู้นำ" ซึ่งสรุปได้ว่า บริษัทวานเดอร์ (ประเทศไทย) จำกัด ซึ่งเป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์โอวัลติน เตรียมที่จะสร้างโรงงานผลิตเครื่องดื่มโอวัลตินชนิดกระป๋องภาคภายในประเทศไทย ทั้งนี้เนื่องจากเห็นว่าแนวโน้มตลาดของเครื่องดื่มช็อกโกแลตโดยรวม และผลิตภัณฑ์โอวัลตินชนิดกระป๋องภาคภายใน มีแนวโน้มการเติบโตในอัตราที่สูง และได้รับความนิยมนำเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ นอกจากนั้นแล้วบริษัทวานเดอร์ (ประเทศไทย) ยังได้แนะนำผลิตภัณฑ์โอวัลตินชนิดใหม่คือ "โอวัลตินสัญชาติไทย" ที่กำลังจะออกสู่ตลาด และยังได้ให้เหตุผลถึงความล่าช้าของการออกผลิตภัณฑ์โอวัลตินชนิดใหม่ที่ออกล่าช้ากว่าคู่แข่งคือโมเดลคัสว่า เป็นเพราะต้องการความแน่ใจทั้งในด้านของรูปแบบการบรรจุผลิตภัณฑ์ (Package) และรสชาติของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ทางบริษัทวานเดอร์เชื่อว่า การออกโอวัลตินสัญชาติไทยในครั้งนี้จะช่วยขยายฐานของโอวัลตินให้ออกไปได้กว้างขึ้นคือคนทั่วไปสามารถที่จะหาซื้อโอวัลตินนอกบ้านได้ และอีกมุมมองหนึ่ง ก็คือ ปกติคนจะดื่มกันแต่โอวัลตินร้อนแต่ต่อไปโอวัลตินก็จะมีให้สำหรับการดื่มแบบเย็น คือโอวัลตินสัญชาติไทยนั่นเอง นอกจากนั้น บริษัทวานเดอร์ยังได้กล่าวด้วยว่าส่วนแบ่งตลาดของเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผงในปัจจุบัน ทางโอวัลตินยังเป็นผู้นำตลาดอยู่ ดังนั้นการที่ทางด้านโอวัลตินชนิดเดิมมีชื่อเสียง และได้รับการยอมรับเป็นประกันอยู่แล้ว จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ใหม่อย่างโอวัลตินสัญชาติไทยที่คงจะเข้ามาทำตลาดได้อย่างไม่ยากเย็นนัก และสำหรับในส่วนของการสร้างภาพพจน์ของผลิตภัณฑ์โอวัลตินทั้งหมดนั้น ก็จะเน้นที่จุดยืนของตัวสินค้าที่มีได้มุ่งเฉพาะกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักกีฬาเท่านั้น แต่จะเน้นให้โอวัลตินเป็นเครื่องดื่มสำหรับคนทุกเพศทุกวัยและเป็นสินค้าสำหรับครอบครัวอีกด้วย

ชิงชัย นพรัตน์วีรสกุล (2535) ได้รายงานบทความเรื่อง "โอวัลตินสัญชาติไทย" ซึ่งสรุปได้ว่า ในปัจจุบันมูลค่าตลาดเครื่องดื่มสัญชาติไทยที่มีมูลค่าตลาดโดยรวมประมาณ 2,000 ล้านบาท โดยโอวัลตินสัญชาติไทยมีส่วนแบ่งอยู่ประมาณร้อยละ 4 ซึ่งเป็นสัดส่วนสอดคล้องกับประมาณร้อยละ 10

ของยอดขายทั้งหมดของโอวัลตินในปี 2535 คือประมาณ 900 ล้านบาท

นิรนาม (2535) ได้รายงานบทความเรื่อง "บอร์เนียวซิมกำลัง 2 โอวัลติน-คราฟต์ สูญ" ซึ่งสรุปได้ว่า บริษัทโพรโมสต์ ฟริสแลนด์ (ประเทศไทย) จำกัด ได้ตัดสินใจขายกิจการ โอศกริมให้กับบริษัท ลีเวอร์บราเธอร์ (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อหันมาทุ่มให้กับผลิตภัณฑ์นมพร้อม ๆ กับมีนโยบายขยายฐานตลาดที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นมให้กว้างขวางยิ่งขึ้น โดยบริษัทโพรโมสต์ฯ ได้รุกเข้ามาเป็นผู้จัดจำหน่ายเครื่องดื่มช็อกโกแลตโอวัลติน ยูเอชที ที่ผลิตโดยบริษัทวานเดอร์ (ประเทศไทย) จำกัด แทนผู้จัดจำหน่ายเดิมคือบริษัทบอร์เนียว (ประเทศไทย) จำกัด การที่ บริษัทโพรโมสต์ฯ ได้ตัดสินใจเข้ามาเป็นผู้จัดจำหน่ายเครื่องดื่มโอวัลตินดังกล่าว ก็เนื่องจาก เล็งเห็นว่า ในปัจจุบันผู้บริโภคต่างให้ความสำคัญของการรักษาสุขภาพและมีพฤติกรรมการเลือกซื้อ เครื่องดื่มที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ซึ่งจุดนี้จะทำให้สินค้าดังกล่าวมีแนวโน้มขยายตัวสูงขึ้น ทั้งนี้จะ เห็นได้จากการที่บริษัทอุตสาหกรรมนมไทย จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายนมตรามะลิ ก็ได้ขยายฐาน เข้ามาในตลาดผลิตภัณฑ์นมลดไขมันช็อกโกแลตนี้ด้วยเช่นกัน โดยใช้ชื่อต่อผลิตภัณฑ์คือ "ชีสตาเจน จูเนียร์"

นิรนาม (2536) ได้รายงานบทความเรื่อง "'เนสท์เล่' & 'วานเดอร์' สาง ปัญหาของเพื่อนระนาด จัดแผนลดราคากระหน้าดังยอดเพิ่ม" ซึ่งสรุปได้ว่า ทั้งไมโลและโอวัลติน ต่างก็ประสบปัญหาอย่างหนักเกี่ยวกับเรื่องการผลิตสินค้าเถื่อนหรือหนีภาษี มาแย่งส่วนแบ่งยอดขายไป มากในบางพื้นที่ คือตลาดต่างจังหวัด โดยเฉพาะบริเวณชายแดนภาคใต้ที่มีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อก-โกแลตทั้งไมโลและโอวัลติน ที่หนีภาษีจากประเทศมาเลเซีย เข้ามาจำหน่ายในประเทศไทยเป็น จำนวนมาก ซึ่งทั้งบริษัทเนสท์เล่(ประเทศไทย) และบริษัทวานเดอร์ (ประเทศไทย) ซึ่งเป็น เจ้าของผลิตภัณฑ์ไมโลและโอวัลตินในประเทศไทยที่ถูกต้องตามกฎหมายก็มิได้นิ่งนอนใจแต่อย่างใด จึงหาแนวทางในการแก้ปัญหา ซึ่งทั้งสองฝ่ายต่างก็มีวิธีการแก้ปัญหาด้วยวิธีที่คล้ายคลึงกันมาก เช่น มีการลดราคาสินค้าลงมามากกว่าร้อยละ 50 ทั้งนี้ก็เพื่อเป็นการให้ผู้บริโภคได้ทดลองบริโภคสินค้า

เพื่อเปรียบเทียบกับสินค้าหน้าภาษี และก็ยังมีการจัดกิจกรรมทางการตลาดต่าง ๆ เพื่อสนับสนุนอยู่ตลอดเวลา นอกจากนี้ยังมีการแก้ปัญหาในเรื่องของภาษาบนฉลาก โดยเพิ่มภาษาฮาวายซึ่งเป็นภาษาที่ใช้กันมากในท้องถิ่นเข้าไปด้วย ทั้งนี้เพื่อแก้ปัญหาในเรื่องของภาษาที่แตกต่างกันของผู้บริโภคที่ทำให้เป็นอุปสรรคประการหนึ่งในการทำการตลาด ซึ่งผลจากการแก้ปัญหาด้วยวิธีทั้งหมดดังกล่าวก็ปรากฏออกมาเป็นที่น่าพอใจ คือ ได้ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ของทั้งสองฝ่ายต่างก็สามารถเพิ่มยอดขายได้เกินมากกว่าร้อยละ 10 เลยทีเดียว

นิรุติ จิตชัย (2536) ได้รายงานบทความเรื่อง "เนสท์เล่เปลี่ยนโฆษณาสินค้า" ซึ่งสรุปได้ว่า บริษัทเนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด ได้จัดแคมเปญลดตลาดตอนรับปีไก่ โดยเริ่มต้นด้วยชุดภาพยนตร์โฆษณาที่เน้นแนวคิดใหม่ว่า "พลัง(ไมโล)...อยู่ที่ใจ" ซึ่งนอกจากจะเน้นให้เห็นถึงประโยชน์ของการออกกำลังกายดังที่ผ่าน ๆ ในโฆษณาชุดเดิม ๆ แล้ว ยังแสดงให้เห็นถึงความสามารถที่จะทำให้มีพลังมีความมั่นใจกล้าคิดกล้าตัดสินใจทำในสิ่งที่ดี ๆ และสามารถฟันฝ่าอุปสรรคต่าง ๆ นานาไปได้โดยมีพี่ชาย ผู้ซึ่งเป็นแบบอย่างที่ดีคอยให้กำลังใจอยู่เบื้องหลังสำหรับการโฆษณาและส่งเสริมการขายนั้น ในปีบริษัทเนสท์เล่ฯ จะใช้งบในการโฆษณาและส่งเสริมการขายประมาณ 100 ล้านบาท โดยจะกระจายไปตามสื่อต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นสื่อสิ่งพิมพ์ทีวี และในปีนี้มีสื่อใหม่คือ "บับบอดี" เฉพาะรถเมลล์ปรับอากาศประมาณ 20 คัน ทั้งนี้ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตบำรุงร่างกายมีมูลค่าตลาดอยู่ประมาณ 1,600 ล้านบาทและมีอัตราการเติบโตประมาณร้อยละ 10 ต่อปี โดยไมโลมีส่วนแบ่งตลาดอยู่ประมาณร้อยละ 50

นิรนาม (2536) ได้รายงานบทความเรื่อง "โอวัลตินทิ้งท่าไมโลโอ้เข้าพันล้าน" ซึ่งสรุปได้ว่า ปัจจุบันโอวัลตินยังสามารถครองความเป็นผู้นำในตลาดเครื่องดื่มช็อกโกแลตบำรุงร่างกาย โดยมีส่วนแบ่งการตลาดเหนือคู่แข่ง โดยทั้งนี้ยอดขายทั่วประเทศของโอวัลตินในรอบ 12 เดือนที่ผ่านมา คือตั้งแต่เดือนเมษายน ปี 2535 จนถึงเดือนมีนาคมปีนี้ (2536) นั้นมีอยู่ประมาณ 992 ล้านบาท จากมูลค่าตลาดรวมทั้งประเทศของเครื่องดื่มชนิดนี้ ที่มีประมาณ

1,600 ล้านบาท หรือคิดเป็นสัดส่วนการครองตลาดของโอวัลตินก็จะมีถึงเกือบร้อยละ 60 ในขณะที่คู่แข่งคือไมโลนั้นมีประมาณร้อยละ 40 ส่วนผลิตภัณฑ์ของบริษัทอื่น ๆ กลับมีส่วนแบ่งตลาดน้อยมากโดยมีรวมกันแล้วไม่ถึงร้อยละ 1 ของมูลค่าตลาดทั้งหมด สำหรับตลาดในกรุงเทพมหานครนั้นในช่วงเดือนมีนาคม 2535 ถึงมีนาคมปีนี้ โอวัลตินก็ยังคงเป็นผู้นำตลาดอยู่โดยสัดส่วนการครองตลาดระหว่างโอวัลตินกับไมโลจะมีประมาณ 51 : 49 (ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ มีส่วนแบ่งตลาดรวมกันประมาณร้อยละ 1) และในปีบริษัทวานเดอร์ (ประเทศไทย) จำกัด ผู้ผลิตเครื่องดื่มช็อกโกแลต โอวัลติน ก็มีโครงการที่จะเพิ่มกำลังการผลิตมากขึ้นจากกำลังการผลิตเดิมที่มีอยู่ 9,000 ตันต่อปี มาเป็น 14,000 ตันต่อปี ทั้งนี้ก็เนื่องจากความต้องการบริโภคเครื่องดื่มชนิดนี้มีการขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นถึงปีละประมาณร้อยละ 10 และยังมีแนวโน้มของการขยายตัวที่เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ อีกด้วย

### วิธีการศึกษา

#### 1. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

##### แหล่งที่มาของข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ได้จากการสำรวจโดยการใช้แบบสอบถาม สัมภาษณ์ผู้บริโภคเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานครจำนวน 12 เขต จากทั้งหมด 24 เขต (ในปัจจุบันได้แบ่งเป็น 36 เขต แต่การจัดแบ่งเขตใหม่ยังไม่เสร็จเรียบร้อย จึงขอศึกษาตามลักษณะของเขตเดิม) ทั้งนี้จำนวนเขตทั้ง 12 เขตดังกล่าวก็ได้แก่ เขตปทุมวัน บางรัก หนองจอก จุฬาลงกรณ์ สาทร บางนา พระโขนง บางกะปิ บางเขน บางขุนเทียน มีนบุรี และลาดกระบัง ซึ่งได้มาจากการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple Random Sampling) ซึ่งก่อนการสัมภาษณ์จริงจะทำการทดสอบแบบสอบถาม (Pretest) จำนวน 10 ชุดก่อนเพื่อหาข้อบกพร่อง พร้อมทั้งปรับปรุงแบบสอบถามให้เหมาะสม เช่นในบางคำถามมีการใช้ภาษาที่ไม่ชัดเจน ทำให้ผู้ตอบแบบสอบถาม

แต่ละคนตีความหมายของคำถามที่แตกต่างกันไป เป็นต้น ซึ่งเมื่อทราบข้อบกพร่องแล้วก็ได้นำคำถามเหล่านั้นมาแก้ไขจนคำถามนั้น ๆ สามารถสื่อความหมายเดียวกันกับผู้ตอบแบบสอบถามทุกคน

### การเลือกตัวอย่าง

การเลือกตัวอย่างที่จะศึกษาโดยกำหนดอายุเป็นเกณฑ์ในการเลือกนั้นจะเลือกจำนวนประชากรที่จะสัมภาษณ์ทั้งหมด 150 คน และใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบกลุ่มเป้าหมาย (Purpose Sampling) โดยใช้อายุเป็นเกณฑ์ ดังนี้

<u>ช่วงอายุ</u>	<u>จำนวนประชากรที่สุ่ม (คน)</u>
น้อยกว่า 11 ปี	30
11 - 20 ปี	30
21 - 30 ปี	30
31 - 45 ปี	30
มากกว่า 45 ปี	30

และในการสัมภาษณ์ผู้บริโภคระยะใช้ วิธีการสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) โดยใช้จำนวนตัวอย่างจากผู้ตอบแบบสอบถามในเขตกรุงเทพฯ ชั้นในที่ได้สุ่มเลือกมาแล้ว 5 เขต ซึ่งได้แก่ เขตปทุมวัน บางรัก พญาไท พระนคร และคลองสาน จำนวน 50 คน กรุงเทพฯ ชั้นกลางที่ได้สุ่มเลือกมาแล้ว 4 เขต คือเขตยานนาวา พระโขนง บางกะปิ และบางเขน จำนวน 50 คน และกรุงเทพฯ ชั้นนอกที่ได้สุ่มเลือกมาแล้ว 3 เขต คือเขตบางขุนเทียน มีนบุรี และลาดกระบัง จำนวน 50 คนเช่นกัน

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลที่ได้จากการค้นคว้าและเก็บ

รวบรวมจากเอกสารทางวิชาการ วารสาร งานวิจัย บริษัทผู้ผลิตและจำหน่าย รวมทั้ง  
หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

## 2. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลนั้นจะนำข้อมูลจากการเก็บแบบสอบถามที่ได้มาทำการวิเคราะห์  
เปรียบเทียบเพื่อทำการสรุปผลการศึกษา ทั้งนี้วิธีการวิเคราะห์ที่ใช้มี 2 วิธี คือ

1. การวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) เป็นการวิเคราะห์  
ข้อมูลในเชิงพฤติกรรม ซึ่งเป็นส่วนของการบรรยาย เพื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภค  
เครื่องดื่มช็อกโกแลต

2. การวิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantitative Analysis) เป็นการนำข้อมูล  
ตัวเลขที่ได้มาวิเคราะห์ด้วยวิธีทางสถิติ โดยเสนอผลการวิเคราะห์เป็นตารางและคำอธิบาย

## บทที่ 2

### การผลิตเครื่องดื่มช็อกโกแลต

#### ประวัติของผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตและเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้มาจากผลโกโก้ การผลิตช็อกโกแลตเกิดขึ้นครั้งแรกในทวีปยุโรป โดยในปี พ.ศ. 2271 ได้มีการจัดตั้งโรงงานผลิตช็อกโกแลตเป็นแห่งแรกขึ้นในเมืองบริสตอล ประเทศอังกฤษ (Bristol, England) โดยพ่อลูกตระกูลฟรายด์ (Fry and Sons) ต่อมาในปี พ.ศ. 2362 โรงงานผลิตช็อกโกแลตแห่งที่สองก็ถูกจัดตั้งขึ้นในเมืองวีเว ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ (Vevey, Switzerland) ในปี พ.ศ. 2371 โรงงานผลิตช็อกโกแลตยี่ห้อ "แวนฮุสตัน (Van Hosten)" ก็ได้ถูกจัดตั้งขึ้นในเมืองวีส์ ประเทศเนเธอร์แลนด์ (Weesp, Netherlands) โรงงานแห่งนี้ได้ริเริ่มนำกรรมวิธีการผลิตที่เรียกว่า การอัลคาไลเซชัน (Alkalization) ซึ่งเป็นกรรมวิธีที่ทำให้ผงโกโก้มีสภาพเป็นด่างก่อนที่จะนำมาผลิตเป็นช็อกโกแลต หลังจากนั้นโรงงานผลิตช็อกโกแลตแห่งอื่น ๆ ก็ได้เกิดขึ้นตามมาอีกหลายแห่ง และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตก็ได้มีการพัฒนารูปแบบไปอีกหลากหลายตามไปด้วย

เครื่องดื่มช็อกโกแลตเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่พัฒนามาจากผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตอื่น ๆ ซึ่งเครื่องดื่มช็อกโกแลตนี้ได้ถูกคิดค้นขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2447 โดยนักโภชนศาสตร์ชาวสวิตเซอร์แลนด์ท่านหนึ่งคือท่านดอกเตอร์ เอ วานเดอร์ (Dr. A. Wander) และได้ใช้ชื่อยี่ห้อของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตที่ผลิตขึ้นครั้งแรกนี้ว่า "โอวัลติน (Ovaltine)" โดยในขณะนั้นเครื่องดื่มช็อกโกแลตโอวัลติน ยังมีเพียงรูปแบบเดียวคือมีลักษณะเป็นของเหลวเท่านั้น หลังจากนั้นอีกประมาณ 10 ปี คือ ในปี พ.ศ. 2456 เครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "ซูชาร์ดเอ็กเพรส (Suchard-Express)" ก็ได้แนะนำตัวออกสู่ตลาด ในปี พ.ศ. 2477 เครื่องดื่มช็อกโกแลตอีกยี่ห้อหนึ่งก็ได้ออกสู่ตลาดตามเข้ามา คือเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "ไมโล (Milo)" ต่อมาในปี

พ.ศ. 2497 "ซูซาร์ตเอ็กเพรส" ก็ได้แนะนำเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตในรูปแบบใหม่ คือ ได้แนะนำเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตในรูปแบบที่เป็นวงสำเร็จรูปขึ้น ซึ่งหลังจากนั้นการผลิตเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตชนิดนี้ก็ได้รับการยอมรับจากผู้ผลิตรายอื่น ๆ ตามมา (Pratt , 1970 : 283-284)

### ประวัติความเป็นมาของเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตในประเทศไทย

เมื่อประมาณ 60 ปีที่แล้ว ได้มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์เครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตจากประเทศสวิสเซอร์แลนด์ โดยมีบริษัทวานเดอร์ (ประเทศไทย) จำกัด เป็นตัวแทนจำหน่าย ซึ่งได้แก่เครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตยี่ห้อ "โอวัลติน" หลังจากนั้นอีก 4 ปี เครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตยี่ห้อ "ไมโล" ก็ได้เริ่มแนะนำตัวเองเข้าสู่ตลาดเมืองไทย โดยมีผู้แทนจำหน่าย คือ บริษัทเนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด ในช่วงแรก ๆ ที่มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์เครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตทั้ง 2 ยี่ห้อเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทยนั้น ก็ยังไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคมากนัก โดยในช่วงนั้นอัตราการเจริญเติบโตของตลาดเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ต ยังมีอยู่น้อยมาก คือ มีอัตราการเจริญเติบโตไม่ถึงร้อยละ 5 ต่อปีเท่านั้น

จนกระทั่งในปี 2530 ที่ถือได้ว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งยิ่งใหญ่ในตลาดเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตนั้นคือได้มีการริเริ่มตั้งโรงงานผลิตเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตเพื่อทดแทนการนำเข้าแห่งแรกขึ้นในประเทศไทย โดยบริษัทเนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด และหลังจากนั้นอีกประมาณ 1 ปี บริษัทวานเดอร์ (ประเทศไทย) จำกัดก็ได้จัดตั้งโรงงานแบบเดียวกันนี้ขึ้นมาบ้าง การที่มีการผลิตเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตขึ้นเองภายในประเทศ ทำให้ต้นทุนในการผลิตบางส่วนลดลง นอกจากนั้นการแข่งขันของผลิตภัณฑ์เครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตทั้ง 2 ยี่ห้อ ก็ได้ส่งผลให้ตลาดเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว จนกระทั่งในปัจจุบันนี้อัตราการขยายตัวมีถึงประมาณร้อยละ 10 ต่อปีแล้ว ในช่วงหลัง ๆ ก็ได้มีเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตยี่ห้ออื่น ๆ เข้ามาแข่งขันในตลาดอีกมากมายหลายยี่ห้อ อาทิเช่นเครื่องดัดม้วนขี้กอกแล้ตยี่ห้อ "ซีเอสตาเจนูเนียร์" "ลาโคติน" หรือ "คาร์เนชั่น"

เป็นต้น แต่อย่างไรก็ตาม เครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดใหม่ๆ เหล่านี้ก็สามารถเข้ามามีส่วนแบ่งในตลาดได้น้อยมากเท่านั้นเมื่อเทียบกับส่วนแบ่งตลาดของเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดชื่อ "ไมโล" และ "โอรวัลติน"

### การผลิตเครื่องดื่มช็อกโกแลต

เครื่องดื่มช็อกโกแลตที่ผลิตขึ้นในปัจจุบันสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผง ชนิดยูเอชที (U.H.T.) และชนิดสเตอริไลซ์ (Sterilize) ซึ่งกรรมวิธีในการผลิตเครื่องดื่มช็อกโกแลตทั้ง 3 ชนิดนั้น กรรมวิธีการผลิตในขั้นตอนแรก ๆ จะเป็นขั้นตอนการผลิตร่วมกัน และหลังจากนั้นจึงจะมีการแยกผลิตในขั้นตอนสุดท้ายของแต่ละชนิด

### ขั้นตอนการผลิตเครื่องดื่มช็อกโกแลต

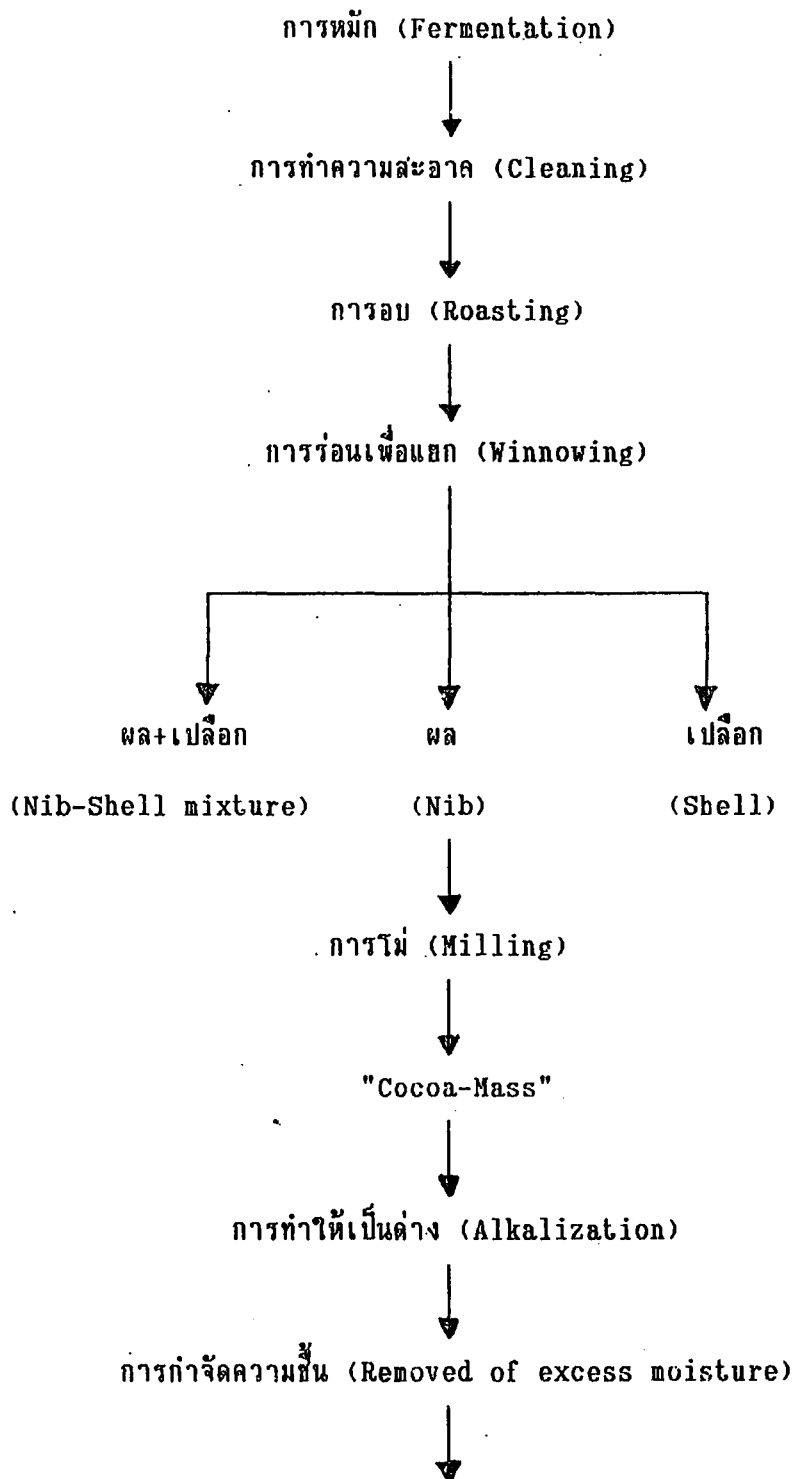
#### การเตรียมวัตถุดิบ

มีขั้นตอนพอสรุปได้ดังนี้ คือ

#### 1. การผลิตผงโกโก้ (Cocoa Powder)

การผลิตผงโกโก้ เริ่มต้นด้วยการนำผลเมล็ดโกโก้ (Theobroma Cocoa) ที่มีความสมบูรณ์ (ผลที่สมบูรณ์จะมีขนาดความยาวของผลประมาณ 6-15 นิ้ว) มาทำการหมัก (Fermentation) โดยนำมาหมักไว้ในถังหมัก (Fermentation tanks) เป็นเวลายาวกว่า 10 วันขึ้นไป กระบวนการหมักนี้เริ่มจากในขั้นแรกน้ำตาลจากเนื้อเมล็ดก็จะเกิดการย่อยสลายโดยมียีสต์ (Yeast) จากธรรมชาติเป็นตัวกระตุ้น หลังจากนั้น ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และ

คาร์บอนไดออกไซด์ (Carbon dioxide , Alcohol) ก็จะเริ่มก่อตัวขึ้น ต่อมาก๊าซทั้งสองก็จะถูกออกซิไดซ์ (Oxidize) จนกลายเป็นกรดอะซิติก (Acetic acid) กระบวนการหมักนี้จะทำให้เกิด ความร้อนขึ้น การหมักที่ถูกต้องควรจะทำในที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก เพราะจะช่วยให้ สามารถระบายความร้อนออกจากถังหมักได้ดีขึ้น นอกจากนี้ ยังทำให้ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์จากธรรมชาติมี จำนวนมากขึ้น ซึ่งก็จะช่วยกระตุ้นให้ปฏิกิริยาในการหมักเกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็วและสมบูรณ์ยิ่งขึ้น การหมัก จะช่วยทำให้ได้ผลผลิตโกโก้ที่อ่อนนุ่มและยังลดความขมของผลผลิตโกโก้ นอกจากนี้ ยังช่วยเพิ่มรสชาติและสารอาหารให้มากยิ่งขึ้นอีกด้วย หลังจากผลผลิตโกโก้ได้ผ่านกระบวนการ หมักแล้วก็จะถูกส่งเข้าเครื่องทำความสะอาด ทั้งนี้เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกและสิ่งแปลกปลอมต่าง ๆ เช่น ฝุ่น หิน และกรวดดินต่าง ๆ เป็นต้น หลังจากนั้นจึงนำผลผลิตโกโก้ทั้งหมดเข้าเครื่องอบ โดยจะทำการอบครั้งละประมาณ 100 - 300 ปอนด์ และใช้เวลาในการอบประมาณ 30 นาที ถึง 2 ชั่วโมง ณ อุณหภูมิประมาณ 121 องศาเซลเซียส เมื่อกระบวนการอบเสร็จสิ้นลงผลผลิต-โกโก้ก็จะถูกทำให้เย็นลงในทันที และต่อมาก็จะถูกนำเข้าเครื่องร่อนเพื่อที่จะแยกผล (Nib) ออกจากเปลือก (Shell) หลังจากนั้นจึงนำผล (Nib) ที่แยกออกมาแล้ว ไปทำการโม่ (Milling) ซึ่งเมื่อทำการโม่แล้ว ผลที่ได้ก็จะมีลักษณะเป็นก้อนคล้ายแป้งเปียกแผ่นหนาสีน้ำตาลเข้มที่เรียกว่า "Cocoa-Mass" จากนั้นก็จะนำ Cocoa-Mass ที่ได้ไปผ่านกระบวนการทำให้มีสภาพเป็นด่าง (Alkalization) แล้วจึงนำไปกำจัดความชื้น (Removed of excess moisture) และ กำจัดไขมันบางส่วน (Fat Pressing) ซึ่งเมื่อได้ผ่านกระบวนการมาถึงขั้นนี้เราก็จะได้ผลผลิต ที่เรียกชื่อทางการค้าว่า "ช็อกโกแลตเค้ก (Press Cake)" หลังจากนั้นช็อกโกแลตเค้กก็จะ ถูกนำไปทำให้แตก (Breaking) โดยการป่นหรือบด (Brinding) ให้ละเอียด และสุดท้ายจะ ถูกนำไปทำการร่อน (Sifting) และผลที่ได้ก็คือ "ผงโกโก้ (Cocoa Powder)"



ภาพที่ 1 ขั้นตอนการผลิตผงโกโก้

การกำจัดไขมันบางส่วน (Fat Pressing)

↓  
"ช็อกโกแลตเค้ก (Press Cake)"

↓  
การป่นและบด (Grinding)

↓  
การร่อน (Sifting)

↓  
"ผงโกโก้ (Cocoa Powder)"

ภาพที่ 1 (ต่อ)

ที่มา : (Thorner , 1970 : 219)

## 2. การผลิตมอลต์สกัด (Extracting Molt)

มอลต์เป็นผลผลิตที่ได้มาจากข้าวบาร์เลย์ โดยมีวิธีการผลิตดังนี้ คือ นำเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่ได้เริ่มงอกออกมาและนำมาทำให้แห้ง ซึ่งจะมีลักษณะเหมือนเมล็ดข้าวที่ยังไม่ได้ขนาดและยังกินไม่ได้เพราะมีเปลือกที่แข็งกระด้าง หลังจากนั้นนำเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่แห้งนี้มาแช่ในน้ำเย็นหลาย ๆ วัน จากนั้นนำมาผึ่งบนชั้นที่มีขนาดประมาณ 50 เซนติเมตร แล้วจึงนำมาวางบนตะแกรงขนาดใหญ่ที่สามารถระบายลมได้ดี ซึ่งหลังจากนั้นอีกประมาณ 5-7 วัน ก็จะมีต้นอ่อนงอกออกมา การที่ปราศจากความชื้นมาเจือปนและมีอุณหภูมิที่พอเหมาะก็จะทำให้เมล็ดข้าวนี้เจริญเติบโตขึ้น ซึ่งในระหว่างการเจริญเติบโตนั้น เอนไซม์ (Enzyme) สำหรับย่อยแป้งในเมล็ดข้าวก็จะพัฒนาขึ้นภายในเมล็ดข้าวนั้น ซึ่งต่อมาต้นอ่อนนั้นก็เปลี่ยนแป้งหรือสารคาร์โบไฮเดรตต่าง ๆ ที่มีอยู่ให้เป็นของเหลว โดยเราจะปล่อยให้ต้นอ่อนนี้ดำเนินไปสักพักหนึ่ง จากนั้นจึงนำเมล็ดข้าวที่มี

ดินอ่อนดังกล่าวนี้ไปทำการอบ (Roasting) ให้แห้ง หลังจากนั้นเราก็จะนำเมล็ดที่มีดินอ่อนนี้ส่งเข้าเครื่องเพื่อทำการแยกกากฝอยที่แห้งแล้วออกจากตัวเมล็ด ส่วนของกากฝอยที่แยกออกมาได้นี้ เราจะเรียกว่า "มอลต์ (Molt)"

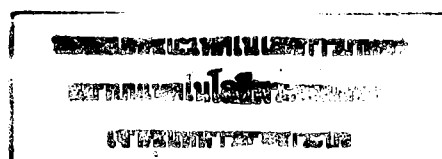
หลังจากนั้น เราก็จะนำมอลต์ที่ผลิตได้ มาทำการสกัดเอาสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการออกมา ซึ่งเริ่มต้นโดยการนำมอลต์มาทำการบดแบบหยาบ ๆ (มีลักษณะคล้าย ๆ กับข้าวบด) จากนั้นนำมาผสมลงในถังขนาดใหญ่ เติมน้ำอุณหภูมิประมาณ 50 องศาเซลเซียส ลงไปประมาณ 3 เท่าของมอลต์ที่มีอยู่ และนำมาอบตามขั้นตอนเป็นระยะเวลาประมาณ 2 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส และคนให้เข้ากันอย่างต่อเนื่อง กระบวนการนี้จะหลอมเหลวทุกสิ่งทีละลายได้จากมอลต์ เช่น สารอาหารจำพวกแป้งจะแตกแยกออกเป็นกลูโคส มอลโตส และมอลโตเด็กซ์ทรินส์ เป็นต้น หลังจากนั้น เราจะนำมอลต์ที่ผ่านขั้นตอนดังกล่าวจนกลายเป็นของเหลวแล้วมาผ่านการกรอง (Filtering) ซึ่งผลเราก็จะได้ของเหลวเข้มข้นรสชาติหวานซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูง ที่เรียกว่า "มอลต์สกัด (Extracting Molt)"

#### การเตรียมช็อกโกแลตเหลว (Chocolate liquor)

ขั้นตอนนี้จะเป็นการผลิตช็อกโกแลตเหลว เพื่อเตรียมที่จะนำไปทำการแปรสภาพให้เป็นเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ อันได้แก่ เครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผง เครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดยูเอชที และเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดสเตอริไลซ์ต่อไป ซึ่งขั้นตอนการผลิตช็อกโกแลตเหลวนั้นก็สามารถทำได้ดังนี้ คือ

##### 1. การผสม (Mixing)

ทำได้โดยนำผงโกโก้ (Cocoa Powder) ที่ผลิตได้ มาละลายน้ำในถังผสม (Mixing tank) ในอัตราส่วนประมาณ 1:5 หลังจากนั้นนำมาให้ความร้อนสักครู่ แล้วจึงเติมส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ มอลต์สกัด (Extracting Molt) นมผงขาดมันเนอ (Slim Milk Powder)



น้ำตาล (Sugar) แป้ง สารปรุงแต่งรส และส่วนผสมจำพวกที่เรียกว่า สเตบิลไลเซอร์ (Stabilizer) หรืออิมัลติฟายเออร์ (Emulsifier) ซึ่งเป็นสารที่ช่วยให้ส่วนผสมต่าง ๆ จับตัวกันได้ดี เช่น Tropica starch ซึ่งจะช่วยให้การจับตัวของผงโกโก้กับของเหลว หรือ Sodium alginate ซึ่งทำให้ผงโกโก้กระจายขนานลออในส่วนผสมได้ดี ฯลฯ ทั้งนี้อัตราส่วนของส่วนผสมต่าง ๆ แต่ละตัวที่ใช้ก็น่าจะมากน้อยแตกต่างกันไป โดยขึ้นอยู่กับว่าการผลิตช็อกโกแล็ตเหลวในครั้งนั้น ๆ จะเป็นการเตรียมเพื่อนำไปผลิตเป็นเครื่องดื่มช็อกโกแล็ตชนิดใด เมื่อได้เติมส่วนผสมต่าง ๆ ลงในถังผสมจนครบถ้วนสมบูรณ์แล้วก็จะต้องคนให้ส่วนผสมต่าง ๆ ผสมเข้ากันได้ดีโดยให้ความร้อนแก่ถังผสม ๘ อุณหภูมิประมาณ 60 องศาเซลเซียสอยู่ตลอดเวลาเป็นเวลาประมาณ 30-60 นาที

## 2. โฮโมจีไนเซชัน (Homogenization)

ขบวนการโฮโมจีไนเซชันเป็นการผ่านส่วนผสมจากขั้นตอนดังกล่าวเข้าไปในช่องเปิดขนาดเล็กด้วยอัตราเร็วและความดันสูง เครื่องมือที่ใช้จะเรียกว่า โฮโมจีไนเซอร์ (Homogenizer) ปัจจัยที่มีผลต่อขบวนการโฮโมจีไนซ์ คือ อุณหภูมิของส่วนผสมและความดันของเครื่องโฮโมจีไนเซอร์ โดยอุณหภูมิของส่วนผสมควรอยู่ประมาณ 60-70 องศาเซลเซียส ถ้าอุณหภูมิต่ำกว่านี้จะทำให้ไขมันจับตัวกันและเพิ่มความหนืดได้ ส่วนความดันจะขึ้นอยู่กับความหนืด องค์ประกอบของส่วนผสม ความคงตัวของอุณหภูมิที่ใช้ และโครงสร้างของเครื่องโฮโมจีไนเซอร์ โดยความดันที่ใช้จะอยู่ในช่วง 2000-2500 ปอนด์ต่อตารางนิ้วในระยะที่หนึ่ง (First stage) และ 500 ปอนด์ต่อตารางนิ้วในระยะที่สอง (Second stage) การที่ใช้ระยะความดันถึง 2 ระยะก็เพื่อช่วยลดการจับตัวของเม็ดไขมันเมื่อช็อกโกแล็ตเหลวผ่านระยะที่หนึ่ง ทั้งนี้เนื่องจากพื้นที่ผิวของเม็ดไขมันมีมากขึ้นจะทำให้แนวโน้มในการรวมตัวของเม็ดไขมันสูงขึ้น วัตถุประสงค์ของการทำโฮโมจีไนเซชัน ก็คือ

2.1 เพื่อให้เม็ดไขมัน (Fat globule) มีขนาดเล็กลงโดยให้มีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน 2 ไมครอน และไขมันจะแทรกตัวเข้าไปในเนื้อผลิตภัณฑ์โดยสม่ำเสมอ ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีรสอร่อยเหมือนกันทุกส่วน

2.2 การโฮโมจิไนซ์ช่วยให้อายุให้ส่วนผสมต่าง ๆ ถูกทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน

2.3 ป้องกันการเกิดชั้นครีม (Cream layer) ในเครื่องคั้นช็อกโกแลตเพราะชั้นครีมที่ลอยอยู่บนผิวหน้าจะจับตัวกันเป็นก้อนเล็ก ๆ (Cluster) ทำให้เครื่องคั้นช็อกโกแลตไม่นำมารับประทาน ซึ่งหากคั้นเครื่องคั้นช็อกโกแลตที่ไม่ผ่านการโฮโมจิไนซ์ชั้นนี้จะมีรสขมเฉพาะเครื่องคั้นช็อกโกแลตที่อยู่ส่วนบนที่มีมันเนยเท่านั้น ส่วนเครื่องคั้นช็อกโกแลตที่อยู่ข้างล่างซึ่งมีมันเนยน้อย จึงมีรสเหมือนหางเครื่องคั้นช็อกโกแลต

2.4 เครื่องคั้นช็อกโกแลตที่ผ่านการโฮโมจิไนซ์มาแล้วจะมีค่า Curd tension ต่ำ ซึ่งจะทำให้เป็นเครื่องคั้นช็อกโกแลตที่ย่อยง่าย เหมาะสำหรับเป็นอาหารสำหรับเด็กได้

ผลิตภัณฑ์ที่ได้ผ่านขั้นตอนผสมและโฮโมจิไนซ์แล้ว จะได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นของเหลวข้นสีน้ำตาลที่เรียกว่า ช็อกโกแลตเหลว (Chocolate liquor) ซึ่งจะนำไปแปรสภาพเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องคั้นช็อกโกแลตแต่ละชนิดต่อไป

### การผลิตเครื่องคั้นช็อกโกแลต (Chocolate Beverage)

เครื่องคั้นช็อกโกแลตที่ผลิตขึ้นในปัจจุบันมี 3 ชนิดคือ เครื่องคั้นช็อกโกแลตชนิดผง (Powder) เครื่องคั้นช็อกโกแลตชนิดยูเอชที (U.H.T.) และเครื่องคั้นช็อกโกแลตชนิดสเตอริไลซ์ (Sterilize) การผลิตเครื่องคั้นช็อกโกแลตแต่ละชนิดนั้น ก็จะได้จากการนำช็อกโกแลตเหลว (Chocolate liquor) ที่ผลิตเตรียมขึ้นสำหรับเครื่องคั้นช็อกโกแลตแต่ละชนิด มาทำการแปลงสภาพให้เป็นเครื่องคั้นช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ดังนี้ คือ

#### 1. การผลิตเครื่องคั้นช็อกโกแลตชนิดผง (Powder)

การผลิตเครื่องคั้นช็อกโกแลตชนิดผง ทำได้โดยการนำช็อกโกแลตเหลวที่เตรียมขึ้นสำหรับการผลิตเครื่องคั้นช็อกโกแลตชนิดผง มาทำการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์โดย วิธีพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurize) หลังจากนั้นจึงนำไปผ่านกระบวนการที่ทำให้เครื่องคั้นช็อกโกแลตมีลักษณะเป็นผงที่เรียกว่า กระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Drying)

### 1.1 การฆ่าเชื้อโดยการพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization)

โดยนำซีอิ๊วโกนแล็ตเหลวดังกล่าว มาผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในช่วงอุณหภูมิ 75-80 องศาเซลเซียส และทำการพาสเจอร์ไรซ์เป็นเวลา 30 นาที และทำให้เย็นลงในทันทีที่ถึงอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เพื่อเป็นลดการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับ รส กลิ่น และสีของเครื่องดื่มซีอิ๊วโกนแล็ต อุณหภูมิที่ใช้เป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับผลิตเครื่องดื่มซีอิ๊วโกนแล็ต ถ้าอุณหภูมิสูงเกินไป จะมีผลทำให้แร่ธาตุและวิตามินบางชนิดที่มีอยู่ในเครื่องดื่มซีอิ๊วโกนแล็ตถูกทำลายลงได้ วัตถุประสงค์ของการพาสเจอร์ไรซ์ คือ

1.1.1 เพื่อทำลายจุลินทรีย์ ที่เป็นสาเหตุของโรคทุกชนิด (All pathogenic microorganisms)

1.1.2 ลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่ไม่เป็นสาเหตุของโรค (Non pathogenic microorganisms) ทั้งนี้เพื่อเป็นการป้องกันเครื่องดื่มซีอิ๊วโกนแล็ตบูดหรือเสีย และการเปลี่ยนแปลงในรสชาติของเครื่องดื่มซีอิ๊วโกนแล็ต

1.1.3 ทำให้อายุการเก็บรักษาของเครื่องดื่มซีอิ๊วโกนแล็ตยาวนานขึ้น

1.1.4 คุณค่าทางอาหารของเครื่องดื่มซีอิ๊วโกนแล็ต ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ

1.1.5 รส กลิ่น และสีของเครื่องดื่มซีอิ๊วโกนแล็ต ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ

1.1.6 ป้องกันการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน

### 1.2 กระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Drying)

เครื่องมือที่ใช้ในการการอบแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Drying) เรียกว่า "Spray Dryer" การ Spray Drying ประกอบด้วยขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้ คือ

1.2.1 การอัดฉีดโดยหัวฉีด (Atomizer) ซีอิ๊วโกนแล็ตเหลวจะผ่านเข้ามาในเครื่อง Spray Dryer โดยเข้ามาทางช่องอาหารเข้า โดยมีหัวฉีด (Atomizer) เป็นตัวส่งอาหารนั้นเข้าไป ซีอิ๊วโกนแล็ตเหลวจะถูกอัดฉีดเข้าในห้องซึ่งมีลมร้อนพ่นเข้ามา หัวอัดฉีดจะ

เป็นตัวกำหนดขนาดของอนุภาค การอัดฉีดอาจจะใช้วิธีการอัดความดันสูงไปที่หัวฉีด เพื่อให้ช็อกโกแลตเหลวเคลื่อนที่ผ่านรูหัวฉีดซึ่งมีความเร็วสูง นอกจากนี้อาจจะมีหัวฉีดอีกอันหนึ่งเพื่ออัดฉีดลมหรือไอน้ำเพื่อทำละอองอาหารที่พ่นลงมาให้แยกตัวกลายเป็นละอองอนุภาคเล็ก ๆ

1.2.2 การส่งผ่านความร้อนและมวลในห้องอบแห้งจะแบ่งได้ 4 ระยะคือ

- ระยะเริ่มต้น อุณหภูมิจะเพิ่มขึ้นถึงอุณหภูมิกระเปาะเปียก
- ระยะที่สอง เกิดความแตกต่างของความเข้มข้นภายในอนุภาคเพิ่มขึ้นและค่าความตึงผิวที่ผิวหน้าจะมีค่าลดลง ดังนั้นจึงทำให้อุณหภูมิที่ผิวหน้าสูงถึงอุณหภูมิของกระเปาะเปียก
- ระยะที่สาม การแพร่ภายในจะถูกจำกัดลง
- ระยะที่สี่ ปริมาณความชื้นวิกฤตต่ำลง ทำให้ผิวหน้าของอนุภาคไม่

ยอมให้สารกลั่นรสผ่านไปได้ ดังนั้นจึงสามารถป้องกันการเปลี่ยนแปลงของกลิ่นและรสชาติได้

1.2.3 การแยกอนุภาคแห้ง การแยกอนุภาคที่แห้งจะทำให้ห้องอบแห้งแห้งขึ้นได้บ้าง และหลังจากนั้นจะใช้เครื่องแยกไซโคลน เพื่อแยกอนุภาคที่มีขนาดละเอียดออกจากก๊าซที่ปล่อยออกมา

1.2.4 เครื่องดัดม้วนช็อกโกแลตจะออกมาทางช่องอาหารออก เครื่องดัดม้วนช็อกโกแลตที่เป็นผลสำเร็จออกมานั้นจะมีลักษณะเป็นผงเกล็ดแห้งละเอียด ซึ่งเรียกว่า เครื่องดัดม้วนช็อกโกแลตชนิดผง หลังจากนั้น ผลิตภัณฑ์ที่ได้ก็จะถูกนำไปบรรจุในบรรจุภัณฑ์แบบต่าง ๆ เช่น กระป๋อง ขวด กล่อง ซอง เพื่อนำไปจำหน่ายต่อไป

## 2. การผลิตเครื่องดัดม้วนช็อกโกแลตชนิดยูเอชที (U.H.T.)

การผลิตเครื่องดัดม้วนช็อกโกแลตชนิดยูเอชที ทำได้โดยการนำช็อกโกแลตเหลวที่เตรียมขึ้นสำหรับการผลิตเครื่องดัดม้วนช็อกโกแลตชนิดยูเอชที มาทำการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ โดยใช้วิธีที่เรียกว่า ยูเอชที (UHT : Ultra Heat Treatment) ซึ่งเป็นการทำลายเชื้อด้วยความร้อนในของเหลวที่ไหลต่อเนื่องกันโดยใช้อุณหภูมิประมาณ 135 องศาเซลเซียส และใช้เวลาประมาณ 2-3 วินาที และทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็วที่สุด การฆ่าเชื้อโดยวิธียูเอชที ก่อนอื่นจะควรทราบก่อนว่า

ภาชนะบรรจุนั้น คือวัสดุอะไรหรือประกอบด้วยอะไรบ้าง ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในภาชนะบรรจุ คือกล่องกระดาษหรือพลาสติก กล่องกระดาษที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ เครื่องดื่มช็อกโกแลตประกอบด้วย วัสดุที่ซับซ้อนกันหลายชั้นแล้วแต่บริษัทผู้ผลิต โดยทั่วไปแล้วชั้นนอกของกระดาษที่ทำกล่องอาจเคลือบด้วยพลาสติก หรือไข ชั้นถัดไป เป็นกระดาษซึ่งอาจจะเป็นกระดาษชั้นเดียวหรือสองชั้นรวมวัสดุที่ประกอบเป็นกระดาษ สำหรับทำกล่องมีอยู่ด้วยกันถึง 6 ชั้น แต่มีความหนาเพียง 1/3 มิลลิเมตรเท่านั้น ชั้นต่าง ๆ ที่ประกอบกันเข้าเป็นกระดาษสำหรับทำกล่องบรรจุเครื่องดื่มช็อกโกแลตนี้ทำให้เกิดความเหนียว ป้องกันแสง และป้องกันการซึมเข้าของออกซิเจนจากภายนอก เมื่อผ่านกระดาษเข้าไปในเครื่องจักรจะมีแถบพลาสติกกว้างประมาณ 8 มิลลิเมตร ทาบลงไปทีขอบของกระดาษข้างหนึ่ง หน้าที่ของแถบพลาสติกนี้มีอยู่สองประการ คือ ทำให้กระดาษซึ่งเมื่อมาประกบกันเป็นกล่องแล้วมีรอยต่อที่มีความแข็งแรงยิ่งขึ้น และยังเป็นเครื่องป้องกันไม่ให้มีนมในกล่องสัมผัสกับขอบกระดาษด้วย เมื่อขอบหนึ่งของกระดาษได้รับการทาบด้วยพลาสติกแล้วกระดาษก็จะเลื่อนผ่านไปแช่ในน้ำยาไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (Hydrogenperoxide) และมีลูกกลิ้งคู่หนึ่งทำหน้าที่รีดเอาน้ำยาออก

ขณะที่กระดาษทำกล่องเลื่อนจากข้างบนลงมาข้างล่าง กระดาษจะประกอบเป็นรูปทรงกระบอก และขอบที่ประกบกันจะเชื่อมกันตามความยาว ในตอนนี้เองแถบพลาสติกที่ทาบไปบนขอบของกระดาษก่อนหน้านี้จะแนบสนิทกับรอยประกบของกระดาษและแห้งด้วยลมร้อน เครื่องดื่มช็อกโกแลตที่จะบรรจุจะไหลมาจากท่อโลหะปลอดสนิม รอบท่อนี้จะมีท่อสวมอยู่อีกชั้นหนึ่ง ท่อนี้เป็นท่อที่เป่าลมร้อนที่ปราศจากเชื้อลงในที่ว่างเหนือระดับเครื่องดื่มช็อกโกแลต กระแสลมร้อนจะผันกลับเมื่อพ่นลมไปถึงขอบล่างสุดของท่อทำความร้อน (Tube heater) การกระจายความร้อนและความร้อนจากอากาศที่ฆ่าเชื้อทำให้กระดาษรูปทรงกระบอกได้รับการฆ่าเชื้ออย่างสมบูรณ์ (อุณหภูมิที่ชั้นพลาสติกด้านในประมาณ 120 องศาเซลเซียส) ในบรรจุภัณฑ์ที่เป็นกล่องสี่เหลี่ยม (Brik-system) ท่อกระดาษจะบีบตามขวาง (Transversal seams) ใต้ระดับเครื่องดื่มช็อกโกแลต ฉะนั้นจึงไม่มีที่ว่าง (Head space) เหลืออยู่เลย การปิดปากกล่องดำเนินไปโดยระบบที่เรียกว่า

System of Jaws ระบบนี้มีสำหรับตัดกล่องให้ขาดจากกัน การเชื่อมปากกล่องโดย Jaws ทำให้เกิดส่วนล่างของกล่อง และเป็นการปิดปากกล่องของอันที่มาก่อนพร้อมกันไปด้วย เมื่อท่อกระดาษเลื่อนลงเรื่อย ๆ จะมีกล่องที่บรรจุเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตและเชื่อมปากสนิทแล้วหลุดออกไป ในขณะที่เดียวกันก็จะเกิดกล่องเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตที่ยังไม่ได้เชื่อมปากตามกันเป็นลูกโซ่ เมื่อกล่องบรรจุเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตเชื่อมปากสนิทแล้ว จากนั้นจึงเลื่อนเข้าสู่เครื่องเข้าแบบกล่อง (Final folder) ในที่นี้กล่องรูปทรงกระบอกก็จะกลายเป็นรูปสี่เหลี่ยมและพับปากที่เชื่อมเรียบร้อยจนมีรูปทรงที่เห็นในท้องตลาด จากนั้นเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตที่บรรจุในกล่องกระดาษก็จะถูกพาไปตามสายพานเพื่อบรรจุในกล่องใหญ่ต่อไป

### 3. การผลิตเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตชนิดสเตอริไลซ์ (Sterilize)

การผลิตเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตชนิดสเตอริไลซ์ ทำได้โดยการนำช็อกโกแล็ตเหลวที่เตรียมขึ้นสำหรับการผลิตเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตชนิดสเตอริไลซ์ มาทำการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีสเตอริไลซ์ (Sterilize) ซึ่งเป็นการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ด้วยความร้อนในช่วงอุณหภูมิระหว่าง 110-125 องศาเซลเซียสและใช้เวลาประมาณ 15-20 นาที ขั้นตอนของการสเตอริไลซ์เริ่มจากการนำช็อกโกแล็ตเหลวดังกล่าว มาทำการอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียสในช่วงระยะเวลาประมาณ 30-60 นาที ทั้งนี้เพื่อทำให้โปรตีนในเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตอยู่ตัว ทนความร้อนได้ดี และไม่ตกตะกอนแข็งตัวในขณะที่ทำการสเตอริไลซ์ จากนั้นจึงนำเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตไปกรองด้วยเครื่องกรอง (Filter) เพื่อกำจัดฝุ่น แล้วนำมาบรรจุใส่กระป๋องและปิดฝาฉุกเฉินให้สมบูรณ์ ขั้นตอนต่อไปคือ การสเตอริไลซ์ (Sterilization) โดยการนำเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตที่ได้บรรจุใส่กระป๋องเรียบร้อยแล้ว มาใส่หม้อหนึ่ง ที่มีความดันไอน้ำ ภายใต้อุณหภูมิประมาณ 15-16 ปอนด์ และมีอุณหภูมิประมาณ 120-125 องศาเซลเซียส เป็นเวลาประมาณ 15-20 นาที หลังจากกระบวนการสเตอริไลซ์เสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็จะสามารถนำเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตชนิดสเตอริไลซ์ไปจำหน่ายได้ทันทีต่อไป วัตถุประสงค์ของการทำการสเตอริไลซ์ ก็คือ

- 3.1 เพื่อทำลายเอ็นไซม์ จุลินทรีย์ทุกชนิด รวมทั้งสปอร์ในเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ต
- 3.2 เพื่อให้อายุการเก็บรักษาของเครื่องพิมพ์ช็อกโกแล็ตที่อุณหภูมิห้องนานขึ้น

### บทที่ 3

#### การดำเนินงานทางด้านการตลาดโดยรวม

ในการดำเนินงานทางด้านการตลาดโดยรวมของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตนั้นจะพิจารณาถึงหลักการบริหารส่วนผสมทางการตลาด (Marketing Mix 4 P's) ซึ่งประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ (Product) ราคา (Price) ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) และการส่งเสริมการตลาด (Promotion) โดยจะกล่าวถึงการดำเนินงานในแต่ละด้านดังนี้ คือ

#### ผลิตภัณฑ์

ลักษณะของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตนั้น สามารถจำแนกรายละเอียดได้ดังนี้

1. ชนิดและขนาดของผลิตภัณฑ์ ชนิดของผลิตภัณฑ์จะแบ่งได้เป็น 3 ชนิดคือ เครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผง เครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดซูเอซท์ และเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดสเตอริไลซ์ และขนาดของผลิตภัณฑ์นั้นจะแบ่งได้หลายขนาดคือ

- 1.1 ชนิดผงแบบกระป๋อง ปริมาณ 2.2 กิโลกรัม
- 1.2 ชนิดผงแบบกระป๋อง ปริมาณ 1.5 กิโลกรัม
- 1.3 ชนิดผงแบบกระป๋อง ปริมาณ 1.2 กิโลกรัม
- 1.4 ชนิดผงแบบกล่อง ปริมาณ 400 กรัม
- 1.5 ชนิดผงแบบกล่อง ปริมาณ 200 กรัม
- 1.6 ชนิดผงแบบขวด ปริมาณ 400 กรัม
- 1.7 ชนิดผงแบบขวด ปริมาณ 200 กรัม
- 1.8 ชนิดผงแบบขวด ปริมาณ 100 กรัม
- 1.9 ชนิดผงแบบถุง ปริมาณ 300 กรัม
- 1.10 ชนิดผงแบบถุง ปริมาณ 150 กรัม

- 1.11 ชนิดผงแบบถุง ปริมาณ 75 กรัม
- 1.12 ชนิดยูเอชที (กล่อง) ปริมาณ 250 ซีซี.
- 1.13 ชนิดสเตอริไลซ์ (กระป๋องแค่น) ปริมาณ 250 ซีซี.
2. ยี่ห้อที่มีจำหน่ายอยู่ในประเทศไทย มีอยู่ 8 ยี่ห้อ คือ ไมโล โอวัลติน เนสควิก ชีสตาเจนจูเนียร์ ชีสทาวีตี้ คาร์เนชั่น ซูซาร์ตเอ็กเพรส และลาโคติน
3. ยี่ห้อที่ผู้บริโภคให้ความนิยมบริโภค มีอยู่เพียง 2 ยี่ห้อเท่านั้น คือ ไมโล และ โอวัลติน ส่วนยี่ห้ออื่น ๆ นั้น มีผู้บริโภคให้ความนิยมน้อยมาก โดยมีผู้บริโภคยี่ห้อเหล่านั้นทั้งหมดรวมกันไม่ถึง 1% ของผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตทั้งหมด
4. จุดขายของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลต คือ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดื่มเพื่อบำรุงสุขภาพ ให้พลังงานและคุณค่าทางอาหารแก่ร่างกาย
5. กลุ่มเป้าหมายของผลิตภัณฑ์ คือ เน้นกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในวัยกำลังเจริญเติบโต โดยเฉพาะวัยเด็ก ทั้งเด็กเล็กและเด็กโต และผู้ที่ต้องการพลังงานให้แก่ร่างกายมาก เช่นนักกีฬา หรือผู้ที่ออกกำลังกายเป็นประจำ เป็นต้น

### ราคา

ในการกำหนดราคา ของกิจการเครื่องดื่มช็อกโกแลตนั้น จะพิจารณาถึงต้นทุนของผลิตภัณฑ์ และผลกำไรที่ทำให้กิจการอยู่รอดเพียงพอสำหรับการลงทุนเพิ่มในอนาคต นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงสภาวะการแข่งขันในตลาด โดยพิจารณาจาก ระดับราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแข่งขันที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกัน ซึ่งถือว่าเป็นคู่แข่งโดยตรงของกิจการ

ทั้งนี้กิจการเครื่องดื่มช็อกโกแลตที่เข้ามาแข่งขันในตลาดแต่ละกิจการ จะใช้นโยบายราคาเดียว คือ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดและปริมาณเดียวกันที่อยู่ภายใต้ยี่ห้อเดียวกันนั้น ไม่ว่าจะจำหน่ายอยู่ที่ใดก็จะมีราคาเดียวกันทั้งหมด ทั้งนี้การเปลี่ยนแปลงราคาของผลิตภัณฑ์ก็จะขึ้น

อยู่กับการเปลี่ยนแปลงของราคาวัตถุดิบเป็นสำคัญ ซึ่งก็มักจะเปลี่ยนแปลงไปในทางที่เพิ่มขึ้น แต่ก็  
จะไม่ให้แตกต่างไปจากราคาเดิมมากนัก

### การจัดจำหน่ายหรือช่องทางการจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์เครื่องเค็มช็อกโกแลตมีช่องทางการจำหน่ายอยู่หลายช่องทาง ทั้งนี้ เพื่อให้  
ให้ผลิตภัณฑ์สามารถกระจายเข้าถึงมือผู้บริโภคให้มากที่สุด ช่องทางการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์  
เครื่องเค็มช็อกโกแลตดังกล่าว ได้แก่

1. ร้านค้าทั่วไป กิจกรรมเครื่องเค็มช็อกโกแลตให้ความสำคัญกับช่องทางการจำหน่าย  
ผ่านร้านค้าทั่วไปมาก ทั้งนี้ เพราะการจัดจำหน่ายผ่านร้านค้าทั่วไป จะทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถ  
กระจายเข้าถึงตัวผู้บริโภคได้อย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ในปัจจุบันผู้จำหน่ายเครื่องเค็มช็อกโกแลตแต่ละ  
รายต่างก็พยายามที่จะนำผลิตภัณฑ์ของตนเข้าไปจำหน่ายยังร้านค้าต่าง ๆ ให้มากที่สุดและให้มาก  
กว่าผลิตภัณฑ์ของคู่แข่งอื่น โดยมีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อดึงดูดให้ร้านค้าต่าง ๆ หันมาจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ของตนให้มากขึ้น กิจกรรมต่าง ๆ เหล่านี้ ก็ อาทิ เช่น มีการให้รางวัลแก่ร้านค้าที่ทำ  
ยอดขายสูงถึงระดับที่ผู้จำหน่ายต้องการ มีการให้สิทธิพิเศษโดยการลดราคาผลิตภัณฑ์ให้กับร้านค้า  
ที่ชวนป้ายโฆษณา หรือจัดวางผลิตภัณฑ์ของตนให้ดูเด่นและสังเกตเห็นได้ง่ายกว่าของคู่แข่งอื่น  
 เป็นต้น

2. ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท กิจกรรมเครื่องเค็มช็อกโกแลตให้ความสำคัญกับ  
ช่องทางการจำหน่ายผ่านซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ทมากเช่นกัน โดยผู้จำหน่ายแต่ละรายมีการ  
นำผลิตภัณฑ์ของตนเป็นจำนวนมาก เข้าไปจำหน่ายยังซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ทเกือบทุกแห่งที่มี  
อยู่ในประเทศ การที่ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ให้ความสำคัญกับช่องทางการจำหน่ายนั้นนี้  
ก็ เพราะที่ผู้จำหน่ายทั้งหลายต่างก็ทราบดีว่า ในปัจจุบันมีผู้บริโภคเป็นจำนวนมากไม่น้อยที่มีพฤติกรรม  
การซื้อของในห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต หรือมินิมาร์ทกันเป็นประจำ ดังนั้นการนำผลิตภัณฑ์  
เข้าไปวางจำหน่ายยังสถานที่ดังกล่าว จึงเป็นการเข้าถึงตัวผู้บริโภคได้มากอีกช่องทางหนึ่ง

3. การเข้าร่วมสนับสนุนรายการแข่งขันกีฬาต่าง ๆ ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม-ช็อกโกแลตต่างก็พยายามที่จะเข้าไปเป็นผู้สนับสนุน (Sponsor) ให้กับรายการแข่งขันกีฬาต่าง ๆ ทั้งในและนอกประเทศ ทั้งนี้ก็โดยมีจุดประสงค์คือ เพื่อใช้เป็นฐานในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ โดยมีมุ่งหวังที่จะทำการจัดให้ ผลิตภัณฑ์ของตนได้เข้าไปจำหน่ายยังร้านค้าทั้งในบริเวณงาน และในละแวกใกล้เคียงให้มากที่สุด อาทิเช่นในการแข่งขันกีฬาแห่งชาติตามจังหวัดต่าง ๆ เมื่อผู้จำหน่ายรายใดได้เป็นผู้สนับสนุน (Sponsor) ในการแข่งขันครั้งนั้น ๆ ก็จะสามารถยึดพื้นที่การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของตนในร้านค้าของจังหวัดนั้น ๆ ให้มากที่สุด เป็นต้น

#### การส่งเสริมการตลาด

การส่งเสริมการตลาด เป็นส่วนผสมทางการตลาดที่สำคัญ ซึ่งมีหน้าที่ในการสื่อสารระหว่างผู้ขายกับผู้ซื้อ เพื่อมุ่งหวังที่จะเปลี่ยนแปลงทัศนคติและพฤติกรรมของผู้ซื้อและทำให้เกิดการซื้อในที่สุด วิธีการที่ใช้ในการส่งเสริมการตลาดของกิจการเครื่องดื่มช็อกโกแลตนั้น มีดังนี้ คือ

1. การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ เป็นกิจกรรมซึ่งกระทำโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการจูงใจผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายให้มีพฤติกรรมในอนาคตที่จะเลือกอำนาจต่อการเจริญเติบโตของธุรกิจ ซึ่งพฤติกรรมเหล่านั้นก็ได้แก่พฤติกรรมการซื้อ การใช้ หรือการบริการ นอกจากนั้นยังเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับบุคคลในระดับต่าง ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับบริษัทในรูปแบบต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นผู้บริโภค ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ หรือผู้ให้สินเชื่อ เป็นต้น ทั้งนี้ในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์นั้น ก็จะต้องมีการใช้เครื่องมือหรือสื่อต่าง ๆ เข้ามาช่วย อาทิเช่น สื่อโฆษณาทางโทรทัศน์ วิทยุ สิ่งตีพิมพ์ และนิตยสาร เป็นต้น

กิจการเครื่องดื่มช็อกโกแลต จะเลือกใช้สื่อโฆษณาซึ่งสามารถเข้าถึงลูกค้าที่มุ่งหวังให้ได้มากที่สุด โดยเสียค่าใช้จ่ายน้อยที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ สื่อโฆษณาที่ใช้ ได้แก่ สื่อโฆษณาทางโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ โปสเตอร์ และป้ายโฆษณาที่ป้ายรถประจำทาง เป็นต้น ซึ่งทั้งนี้ใน

การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มช็อกโกแลตที่ผ่านมาก็มักจะ เน้นให้ประชาชนได้เห็น ความสำคัญของการดูแลสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง โดยใช้ภาพของการออกกำลังกายและ การเล่นกีฬาเป็นสื่อกลางเพื่อนำไปสู่การบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในที่สุด

2. การส่งเสริมการขาย หมายถึงกิจกรรมต่าง ๆ ทางการตลาดที่ใช้การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ หรือการขายโดยบุคคล แต่กิจกรรมเหล่านี้ก็สามารถกระตุ้นใจให้ผู้บริโภค หันมาซื้อสินค้าในช่วงเวลาที่กระทำกิจกรรมนั้น ๆ ได้

กิจการเครื่องดื่มช็อกโกแลตส่วนใหญ่จะทำการส่งเสริมการขายโดยมุ่งสู่ผู้บริโภคกลุ่ม เป้าหมาย เช่น เด็กเล็กและเด็กโต ฯลฯ เป็นสำคัญ ทั้งนี้กิจกรรมการส่งเสริมการขายที่นิยม กระทำกัน ก็ได้แก่

2.1 การเพิ่มปริมาณผลิตภัณฑ์แต่ขายในราคาเท่าเดิม ซึ่งที่ผ่านมาก็เป็นที่นิยม ของผู้จำหน่ายแต่ละรายมาก เพราะสามารถกระตุ้นยอดขายในระยะนั้น ๆ ให้เพิ่มขึ้นได้ดี อาทิ- เช่น การจัด Bonus Pack ของไอวัลตินโดยการเพิ่มปริมาณไอวัลตินอีกร้อยละ 15 แต่ขายใน ราคาเดิม หรือการจัดช่วงเทศกาลซื้อหนึ่งแถมหนึ่งของไมโล ซึ่งก็คือ การที่ผู้บริโภคซื้อสินค้าใน ราคาเท่าเดิมแต่ได้ผลิตภัณฑ์ในจำนวนหรือปริมาณที่มากขึ้นนั่นเอง

2.2 การลดราคา การส่งเสริมการขายโดยใช้การลดราคาจะถูกนำมาใช้บ้าง เป็นครั้งคราว เช่น ในกรณีที่ผู้จำหน่ายออกผลิตภัณฑ์ขนาดใหม่เข้าสู่ตลาดโดยที่มีผลิตภัณฑ์ของคู่แข่ง อยู่ในตลาดก่อนหน้าแล้ว ดังนั้นผู้จำหน่ายรายนั้นจึงใช้การลดราคาผลิตภัณฑ์ของตนให้ต่ำกว่าของ คู่แข่ง ทั้งนี้เพื่อกระตุ้นให้ผู้บริโภคหันมาลองบริโภคผลิตภัณฑ์ของตนบ้าง

2.3 การให้ของแถมควบคู่ไปกับผลิตภัณฑ์ที่ขาย โดยผู้บริโภคผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม- ช็อกโกแลตจะได้รับของแถมหรือของสมนาคุณฟรีในทันทีที่ซื้อผลิตภัณฑ์ตามเงื่อนไขที่ผู้จำหน่ายกำหนด เช่น ไอวัลตินจัดรายการส่งเสริมการขายแบบให้ของแถมที่เรียกว่า "ไอวัลตินกาแล็กซี่เกมส์" โดย มีเงื่อนไขว่าเมื่อผู้บริโภคซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผงแบบขวดขนาด 400 กรัม ก็จะได้รับของ แถมคือลูกข้างอวกาศพร้อมแผ่นเกมกาแล็กซี่ฟรีในทันที ส่วนไมโลก็จะแถมนมข้นหวานตราหมีโดย

การหีบห่อพิเศษ ซึ่งใช้พลาสติกใส เพื่อบรรจุเป็นหีบห่อร่วมกับเครื่องดื่มน้ำช็อกโกแลตชนิดผงขนาด 400 กรัมเช่นเดียวกัน เป็นต้น

2.4 การให้ผู้บริโภคมีสิทธิเข้าร่วมชิงโชคของรางวัล โดยการให้ผู้บริโภคซื้อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำช็อกโกแลต สามารถนำฉลากที่ติดอยู่ข้างภาชนะที่บรรจุเครื่องดื่มน้ำช็อกโกแลต มาเขียนชื่อที่อยู่ แล้วส่งมายังผู้จำหน่ายเพื่อเข้าร่วมชิงโชคของรางวัลต่าง ๆ ที่ผู้จำหน่ายได้ตั้งไว้ เช่น ในการแข่งขันกีฬาโอลิมปิกครั้งล่าสุด (2531) ไมโลได้จัดรายการให้ผู้บริโภคได้ร่วมชิงโชคของรางวัลมากมาย เช่น ตัวเครื่องบินเพื่อเข้าชมกีฬาโอลิมปิก ทองคำ หรือเครื่องรับโทรทัศน์ เป็นต้น ส่วนโวลตินั้นก็ใช้การส่งเสริมขายแบบนี้เช่นกัน อาทิเช่น การกำหนดเงื่อนไขว่าเมื่อผู้บริโภคซื้อผลิตภัณฑ์โวลตินครบ 100 บาท ก็สามารถขอรับคูปองได้จากร้านค้าที่ซื้อเพื่อเขียนชื่อที่อยู่ แล้วส่งมาจับฉลากชิงของรางวัลต่าง ๆ เช่น โทรทัศน์สี วิทยุเทป และของรางวัลอื่น ๆ ได้ในทันที เป็นต้น

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

การเสนอผลการศึกษา เรื่องพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตของผู้บริโภค ในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งทำการศึกษาโดยการสุ่มเลือกผู้บริโภคที่อยู่ในเขตกรุงเทพมหานครมา 12 เขตจากทั้งหมด 24 เขต และก่อนที่จะทำการสัมภาษณ์เพื่อเก็บแบบสอบถามจริงนั้นก็ได้ทำการทดสอบแบบสอบถาม (Pretest) จำนวน 10 ชุดก่อนแล้วเพื่อหาข้อบกพร่องของคำถาม ซึ่งก็ได้พบข้อบกพร่อง อาทิเช่น บางคำถามมีการใช้ภาษาที่ไม่ชัดเจนจึงทำให้ผู้ตอบแบบสอบถามแต่ละคนตีความหมายของคำถามแตกต่างกัน เป็นต้น ซึ่งทั้งนี้ก็ได้ทำการปรับปรุงแก้ไขใหม่จนเหมาะสมดีแล้ว จึงได้นำแบบสอบถามนั้นมาทำการสัมภาษณ์ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายจริง ซึ่งผลการศึกษาที่ได้นั้นก็ขอเสนอผลการศึกษาโดยแบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค
2. พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต
3. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต
4. ทศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อเครื่องดื่มช็อกโกแลต

#### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค

ลักษณะของข้อมูลที่ศึกษาทั้งหมดประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา  
สูงสุด อาชีพ และระดับรายได้อันต่อเนื่อง

เพศ

จากการสุ่มสัมภาษณ์ผู้บริโภค เครื่องดื่มช็อกโกแลต ในเขตกรุงเทพมหานคร

12 เขตจากทั้งหมด 24 เขตนั้น ก็จะพบว่า มีผู้ที่เคยบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตที่เป็นเพศชายและเพศหญิงในจำนวนที่ใกล้เคียงกัน โดยผู้บริโภคเพศหญิงมีมากกว่าเพศชายเล็กน้อย คือมีผู้บริโภคที่เป็นเพศหญิงจำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 54.00 และเพศชายจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 46.00 (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	69	46.00
หญิง	81	54.00
รวม	150	100.00

#### อายุ

ในการเก็บแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คนในครั้งนี้ ได้ทำการศึกษาโดยใช้การแบ่งช่วงอายุเป็นเกณฑ์ ซึ่งก็ได้แบ่งช่วงอายุออกเป็น 5 ช่วงอายุคือ ช่วงอายุน้อยกว่า 11 ปี ช่วงอายุ 11-20 ปี ช่วงอายุ 21-30 ปี ช่วงอายุ 31-45 ปี และช่วงอายุที่มากกว่า 45 ปี โดยมีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุละ 30 คน หรือคิดเป็นช่วงอายุละร้อยละ 20.00 (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 จำนวนผู้บริโภครีคอมด์รีอิกโกแล็ดแบ่งตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 11 ปี	30	20.00
11 - 20 ปี	30	20.00
21 - 30 ปี	30	20.00
31 - 45 ปี	30	20.00
มากกว่า 45 ปี	30	20.00
รวม	150	100.00

สถานการณ์ภาพ

ผู้บริโภครีคอมด์รีอิกโกแล็ดที่เป็นโสดจะมีจำนวนมากที่สุด จำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 67.30 ผู้บริโภครีคอมด์รีอิกโกแล็ดที่สมรสแล้วมีจำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 28.70 และผู้บริโภครีคอมด์รีอิกโกแล็ดที่เป็นหม้ายมีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามสถานภาพทางการสมรส

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โสด	101	67.30
สมรสแล้ว	43	28.70
หย่า	6	4.00
รวม	150	100.00

การศึกษา

ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาในระดับปริญญาตรีจะมีมากที่สุด จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 30.70 รองลงมาเป็นระดับประถมศึกษาที่มีจำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 27.30 และระดับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและตอนปลาย (หรือ ปวช.) จะมีจำนวนที่ใกล้เคียงกัน คือมีจำนวน 20 คน และ 18 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 13.30 และ 12.00 ตามลำดับ ระดับการศึกษาในระดับอนุปริญญา (หรือ ปวส.) และสูงกว่าปริญญาตรีก็มีจำนวนที่ใกล้เคียงกัน คือมีจำนวน 13 คน และ 12 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 8.70 และ 8.00 ตามลำดับ (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	41	27.30
มัธยมศึกษาตอนต้น	20	13.30
มัธยมศึกษาตอนปลาย , ปวช.	18	12.00
อนุปริญญา , ปวส.	13	8.70
ปริญญาตรี	46	30.70
สูงกว่าปริญญาตรี	12	8.00
รวม	150	100.00

อาชีพ

ผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ยังเป็นนักเรียนหรือนักศึกษาอยู่ คือมีจำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 53.30 รองลงมาคือทำงานในบริษัทหรือห้างร้านต่าง ๆ จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 27.30 ประกอบธุรกิจส่วนตัว 16 คน คิดเป็นร้อยละ 10.70 เป็นแม่บ้าน และรับราชการมีจำนวนที่ใกล้เคียงกัน คือ 8 คน และ 7 คน คิดเป็นร้อยละ 5.30 และ 4.70 ตามลำดับ ส่วนผู้บริโภคที่มีอาชีพเป็นพนักงานรัฐวิสาหกิจและอาชีพรับจ้างนั้นก็มีจำนวนที่ใกล้เคียงกันเช่นเดียวกันคือมีจำนวน 4 คน และ 3 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 2.70 และ 2.00 ตามลำดับ (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 จำนวนผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	80	53.30
พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	32	27.30
ประกอบธุรกิจส่วนตัว	16	10.70
แม่บ้าน	8	5.30
รับราชการ	7	4.70
รัฐวิสาหกิจ	4	2.70
รับจ้าง	3	2.00
รวม	150	100.00

ระดับรายได้ต่อเดือน

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีระดับรายได้ต่ำกว่า 2,000 บาทต่อเดือน คือมีจำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 38.00 มีระดับรายได้ต่อเดือนตั้งแต่ 2,000-5,000 บาท จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 27.30 มีระดับรายได้ต่อเดือนตั้งแต่ 5,001-10,000 บาท จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 15.30 มีระดับรายได้ต่อเดือนตั้งแต่ 10,000-30,000 บาท และ 30,000 บาท มีจำนวนเท่ากันคือ 18 คน คิดเป็นร้อยละ 12.00 เท่ากัน ส่วนผู้บริโภคที่มีระดับรายได้ต่อเดือนที่สูงกว่า 50,000 บาทนั้นมีจำนวนที่น้อยมาก คือมีเพียง 2 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 1.40

เท่านั้น (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 จำนวนผู้บริโภครีเครื่องดื่มช็อกโกแลตแบ่งตามระดับรายได้

ระดับรายได้ต่อเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 2,000 บาท	57	38.00
2,000 - 5,000 บาท	32	27.30
5,001 - 10,000 บาท	23	15.30
10,001 - 30,000 บาท	18	12.00
30,001 - 50,000 บาท	18	12.00
สูงกว่า 50,000 บาท	2	1.40
รวม	150	100.00

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ลักษณะการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

เมื่อพิจารณาเกี่ยวกับลักษณะการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในด้านความคุ้นเคยและ  
 ประสบการณ์ของผู้บริโภคทั้ง 150 คน ปรากฏว่า ผู้บริโภครู้จักและมีประสบการณ์ในการบริโภค  
 เครื่องดื่มช็อกโกแลตกันทุกคน

ความชอบและไม่ชอบบริโภคเครื่องต้มช็อกโกแล็ต

ผู้ที่เคยบริโภคเครื่องต้มช็อกโกแล็ตส่วนใหญ่ต่างก็ชอบบริโภคเครื่องต้มชนิดนี้ คือมีจำนวนมากถึง 115 คน คิดเป็นร้อยละ 76.70 ส่วนผู้บริโภคที่เหลือซึ่งไม่ชอบบริโภคเครื่องต้มชนิดนี้ มีจำนวนผู้บริโภคที่ไม่ชอบแต่ยังคงบริโภคอยู่เพราะมีบุคคลในครอบครัวซื้อมาให้ทาน ก็จะมีอยู่เป็นจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 19.30 ที่เหลือคือผู้บริโภคที่ไม่ชอบและเลิกบริโภคแล้วมีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 ความชอบและไม่ชอบบริโภคเครื่องต้มช็อกโกแล็ต

ชอบ/ไม่ชอบ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชอบ	115	76.70
ไม่ชอบแต่ยังคงบริโภคอยู่	29	19.30
ไม่ชอบและเลิกบริโภคแล้ว	6	4.00
รวม	150	100.00

### ความชอบและไม่ชอบเครื่องดื่มช็อกโกแลตจำแนกตามอายุ

ผู้บริโภครุ่นที่มีอายุน้อยกว่า 11 ปี และ 11-20 ปี จะชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตมากที่สุด เนื่องจากเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโตจึงชอบบริโภคเพื่อบำรุงร่างกาย โดยมีผู้บริโภคในช่วงอายุดังกล่าวอยู่ช่วงอายุละ 27 คน คิดเป็นร้อยละ 27.00 รองลงมาได้แก่ผู้บริโภครุ่นในช่วงอายุ 21-30 ปี ซึ่งเป็นวัยที่เริ่มทำงานจึงต้องการบริโภคเพื่อบำรุงร่างกายเช่นเดียวกัน โดยมีผู้บริโภคที่ชอบบริโภคอยู่ถึงจำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 17.30 ส่วนผู้บริโภครุ่นในช่วงอายุที่ไม่ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตมากที่สุดและรองลงมาได้แก่ ผู้บริโภครุ่นในช่วงอายุมากกว่า 45 ปี และ 31-45 ปี ทั้งนี้ก็เพราะช่วงอายุดังกล่าวถือเป็นวัยผู้ใหญ่ จึงเกรงว่าหากรับประทานอาหารหรือบริโภคเครื่องดื่มบำรุงร่างกายที่มีน้ำตาลมากเกินไปจะทำให้อ้วนได้ โดยมีผู้บริโภครุ่นในช่วงอายุดังกล่าวเป็นจำนวน 14 คน และ 12 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 9.30 และ 8.00 ตามลำดับ (ตารางที่ 11)

### สาเหตุที่ไม่ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ผู้บริโภครุ่นที่ไม่ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต ให้เหตุผลถึงสาเหตุที่ไม่ชอบบริโภคว่าไม่ชอบรสชาติมากที่สุด จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 31.90 ทำให้อ้วน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 19.70 เกินความจำเป็น 10 คน หรือร้อยละ 15.20 เสียเวลาชงหรือผสม หาซื้อยาก และราคาแพง มีจำนวน 9 คน 2 คน และ 2 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 13.60 3.00 และ 3.00 ตามลำดับ ส่วนสาเหตุอื่น ๆ ที่ทำให้ไม่ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต อาทิเช่น ไม่ชอบกลิ่น ไม่ชอบเพราะมีนมผสมอยู่ หรือทานแล้วอาเจียน เป็นต้นนั้น มีจำนวน 9 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 13.60 (ตารางที่ 12)

สาเหตุที่ชอบเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ผู้บริโภคที่ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตส่วนใหญ่ให้เหตุผลถึงสาเหตุที่ชอบว่า ชอบรสชาติมากที่สุด เป็นจำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 57.50 หาซื้อง่าย 36 คน คิดเป็นร้อยละ 20.70 ทำให้ร่างกายสดชื่นกระปรี้กระเปร่า 13 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 บำรุงสุขภาพปรงหรือผสมง่าย และ ราคาถูก เป็นจำนวน 10 คน 9 คน 2 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 5.70 5.20 และ 1.10 ตามลำดับ ส่วนสาเหตุอื่น ๆ ที่ทำให้ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต อาทิเช่น ชอบความหวาน ชอบกลิ่นของช็อกโกแลต เป็นต้นนั้น มีจำนวน 4 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 2.30 (ตารางที่ 13)

ตารางที่ 11 ความชอบและไม่ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตจำแนกตามอายุ

ช่วงอายุ	ชอบ		ไม่ชอบ	
	จำนวน(คน)	ร้อยละ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 11 ปี	27	18.00	3	2.00
11 - 20 ปี	27	18.00	3	2.00
21 - 30 ปี	26	17.30	5	3.40
31 - 45 ปี	15	10.00	12	8.00
มากกว่า 45 ปี	18	12.00	14	9.30

ตารางที่ 12 สาเหตุที่ไม่ชอบเครื่องคอมพิวเตอร์ 1/

สาเหตุที่ไม่ชอบเครื่องคอมพิวเตอร์	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
ไม่ชอบรสชาติ	21	31.90
ทำให้อ้วน	13	19.70
เกินความจำเป็น	10	15.20
เสียเวลาชงหรือผสม	9	13.60
ราคาแพง	2	3.00
หาซื้อยาก	2	3.00
อื่น ๆ	9	13.60
รวม	66	100.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 13 สาเหตุที่ขอมเครื่องดื่มช็อกโกแลต 1/

สาเหตุที่ขอมเครื่องดื่มช็อกโกแลต	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
ชอบรสชาติ	100	57.50
หาซื้อง่าย	36	20.70
ทำให้ร่างกายสดชื่น กระปรี้กระเปร่า	13	7.50
บำรุงสุขภาพ	10	5.70
ปรุงหรือผสมง่าย	9	5.20
ราคาถูก	2	1.10
อื่น ๆ	4	2.30
<b>รวม</b>	<b>174</b>	<b>100.00</b>

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ลักษณะการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ผู้บริโภครส่วนใหญ่มิได้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตเป็นประจำแน่นอน คือมีจำนวนถึง 119 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 79.30 ส่วนผู้บริโภครที่บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตเป็นประจำนั้นมีจำนวน 31 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 20.70 (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 ลักษณะการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ลักษณะการบริโภค	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประจำ	31	20.70
ไม่แน่นอน	119	79.30
รวม	150	100.00

ชื่อที่ผู้บริโภคให้ความนิยม

ตราชื่อของเครื่องดื่มช็อกโกแลตที่ผู้บริโภคให้ความนิยมมากที่สุด คือชื่อ "ไมโล" ซึ่งมีผู้บริโภคถึง 83 คน คิดเป็นร้อยละ 55.20 รองลงมา ได้แก่ชื่อ "โวลติน" มีจำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 40.60 ส่วนเครื่องดื่มช็อกโกแลตชื่ออื่น ๆ นั้นผู้บริโภคกลับให้ความนิยมบริโภคกันน้อยมาก กล่าวคือมีผู้บริโภคที่นิยมดื่มช็อกโกแลตชื่อ "ซูชาร์ด เอ็กเพรส" "ชีสตาเจน-จูเนียร์" "ชีสทาวีตี" "คาร์เนชั่น" และ "ลาโคติน" นั้นมีอยู่เพียงจำนวน 2 คน 1 คน 1 คน 1 คน และ 1 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 1.40 0.70 0.70 0.70 และ 0.70 ตามลำดับ ส่วนเครื่องดื่มช็อกโกแลตชื่อ "เนสควิก" นั้น จากการสำรวจในครั้งนี้ไม่พบผู้บริโภคคนใดบริโภคอยู่เลย (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 รายชื่อผู้ที่บริโภคให้ความนิยม

ชื่อชื่อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไมโล	83	55.20
โอดิลติน	61	40.60
ซูซาร์ด เอ็กเพรส	2	1.40
ชีสตาเจนจูเนียร์	1	0.70
ชีสทาวีตี้	1	0.70
คาร์เนชั่น	1	0.70
ลาโคติน	1	0.70
เนสควิค	0	0.00
รวม	150	100.00

สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "ไมโล"

ผู้บริโภคที่นิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "ไมโล" ให้เหตุผลที่ชอบดื่มเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อนี้ว่า ชอบรสชาติมากที่สุด จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 28.80 รองลงมาคือดื่มเพราะบุคคลอื่นในครอบครัวซื้อมา จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 18.80 หาซื้อง่าย จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 16.80 คุณภาพดีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 13.5 ราคาเหมาะสม และความมีชื่อเสียงมีจำนวนที่ใกล้เคียงกันคือ 19 คน และ 17 คน คิดเป็นร้อยละ 9.10 และ

8.20 ส่วนสาเหตุที่ของการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "ไมโล" ที่มีความสำคัญน้อยที่สุดนั้น ก็คือ ความซื่อสัตย์ในยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีเพียง 10 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 4.80 เท่านั้น (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "ไมโล" <sup>1/</sup>

สาเหตุที่นิยมตราสินค้านี้	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
ชอบรสชาติ	60	28.80
บุคคลอื่นในครอบครัวซื้อมา	39	18.80
หาซื้อง่าย	35	16.80
คุณภาพดี	28	13.50
ราคาเหมาะสม	19	9.10
ความมีชื่อเสียง	17	8.20
ซื่อสัตย์ในยี่ห้อ	10	4.80
รวม	208	100.00

หมายเหตุ <sup>1/</sup> ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "โอวัลติน"

ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "โอวัลติน" ให้เหตุผลที่ชอบดื่มเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้ออื่นว่า ชอบรสชาติมากที่สุด จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 27.90 รองลงมาคือ ดื่มเพราะบุคคลอื่นในครอบครัวซื้อมาจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 22.50 ทหาซื้อง่าย จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 17.80 คุณภาพดี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 10.90 ความมีชื่อเสียง และราคาเหมาะสมมีจำนวนที่ใกล้เคียงกันคือ 12 คน และ 11 คน คิดเป็นร้อยละ 9.30 และ 8.50 ส่วนสาเหตุที่ของการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อ "โอวัลติน" ที่มีความสำคัญน้อยที่สุดนั่นก็คือ ความซื่อสัตย์ในยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีเพียง 4 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 3.10 เท่านั้น (ตารางที่ 17)

สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้ออื่น ๆ (ที่มีใช้ "ไมโล" หรือ "โอวัลติน")

ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้ออื่น ๆ ที่มีใช้ยี่ห้อ "ไมโล" หรือ "โอวัลติน" ให้เหตุผลที่ชอบดื่มเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อเหล่านั้นว่า ชอบรสชาติมากที่สุด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 55.60 รองลงมาได้แก่ การมีคุณภาพดีและความมีชื่อเสียงของผลิตภัณฑ์ มีจำนวนที่เท่ากัน คือ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 22.20 เท่ากัน ส่วนสาเหตุที่ทำให้บริโภคสาเหตุอื่น ๆ ซึ่งได้แก่ ทหาซื้อง่าย ราคาเหมาะสม บุคคลในครอบครัวซื้อมา และความซื่อสัตย์ในยี่ห้อผลิตภัณฑ์นั้น ก็จะไม่มีความสำคัญต่อการตัดสินใจบริโภคของผู้บริโภคเลย ทั้งนี้เนื่องจากการสำรวจครั้งนี้ ไม่มีผู้บริโภคนคนใดให้คำตอบในเหตุผลดังกล่าวเลย (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 17 สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตช็อค "โกลด์ติน" 1/

สาเหตุที่นิยมตราช็อค	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
ชอบรสชาติ	36	27.90
บุคคลอื่นในครอบครัวช็อคมา	29	22.50
หาซื้อง่าย	23	17.80
คุณภาพดี	14	10.90
ความมีชื่อเสียง	12	9.30
ราคาเหมาะสม	11	8.50
ชื่อเสียงในช็อค	4	3.10
รวม	129	100.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 18 สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้ออื่น ๆ <sup>1/</sup>

สาเหตุที่นิยมตราชื่อก่อนหน้านี้	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
ชอบรสชาติ	5	55.60
คุณภาพดี	2	22.20
ความมีชื่อเสียง	2	22.20
หาซื้อง่าย	0	0.00
ราคาเหมาะสม	0	0.00
บุคคลอื่นในครอบครัวซื้อมา	0	0.00
ชื่อเสียงในยี่ห้อ	0	0.00
รวม	9	100.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ช่วงเวลาที่ยิยมบริโภค

ผู้บริโภครส่วนใหญ่บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในช่วงเวลาที่ไม่แน่นอน คือ มีจำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 41.30 รองลงมาคือบริโภคในช่วงเช้า จำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 24.70 บริโภคก่อนนอน จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 14.00 บริโภคทั้งในช่วงเช้าและก่อนนอน จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 8.60 บริโภคในช่วงกลางวัน และ เย็น มีจำนวนที่ใกล้เคียงกัน คือ 8 คน และ 7 คนคิดเป็นร้อยละ 5.30 และ 4.70 ตามลำดับ ส่วนช่วงเวลา

ที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตมากที่สุดก็คือ ในช่วงเช้าและกลางวัน และช่วงเช้าและเย็น ซึ่งมีจำนวนที่เท่ากัน คือ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1 เท่ากัน (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 ช่วงเวลาที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ช่วงเวลา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่แน่นอน	62	41.30
เช้า	37	24.70
ก่อนนอน	21	14.00
กลางวัน	8	5.30
เย็น	7	4.70
เช้าและก่อนนอน	13	8.60
เช้าและกลางวัน	1	0.70
เช้าและเย็น	1	0.70
รวม	150	100.00

สถานที่ที่นิยมบริโภค

ผู้บริโภครุ่นเครื่องดื่มช็อกโกแลตเกือบทั้งหมดนิยมบริโภคเครื่องดื่มชนิดนี้ที่บ้าน คือ มีจำนวนถึง 123 คน คิดเป็นร้อยละ 82.00 รองลงมาคือ นิยมบริโภคในที่ทำงานและที่ร้านอาหาร

ซึ่งมีจำนวนที่ใกล้เคียงกัน คือ มีจำนวน 9 คน และ 8 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 และ 5.40 ตามลำดับ ส่วนผู้บริโภคนิยมบริโภคในบ้านค้าหรือห้างสรรพสินค้า นั้น ก็จะมีอยู่เพียง 5 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 3.30 เท่านั้น (ตารางที่ 20)

### การตัดสินใจในการเลือกซื้อ

ผู้บริโภครุ่นเครื่องดื่มช็อกโกแลตประมาณครึ่งหนึ่ง จะเป็นผู้ตัดสินใจเลือกซื้อ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแลตด้วยตัวเอง คือมีจำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 54.00 ส่วนผู้บริโภครุ่นที่ได้เป็นผู้เลือกซื้อผลิตภัณฑ์เองนั้น จะมีผู้ตัดสินใจเลือกซื้อแทนมากที่สุด คือ มารดา มีจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 22.00 รองลงมาคือ ภรรยา และ บุคคลอื่น ๆ ที่มีใช้บุคคลในครอบครัวซื้อมาฝาก ซึ่งมีจำนวนเท่ากัน คือ 9 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 เท่ากัน ส่วนผู้ตัดสินใจเลือกซื้อแทนคนอื่น ๆ ซึ่งได้แก่ บุตร บิดา และพี่ นั้นก็จะมีจำนวนที่ใกล้เคียงกัน คือมีจำนวน 7 คน 6 คน และ 5 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 4.00 4.70 และ 3.30 ตามลำดับ (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 20 สถานที่ที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

สถานที่	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ที่บ้าน	123	82.00
ที่ทำงาน	9	6.00
ร้านอาหาร	8	5.40
ร้านค้า/ห้างสรรพสินค้า	5	3.30
รวม	150	100.00

ชนิดและขนาดที่นิยมเลือกซื้อ

ผู้บริโภครู้เลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตด้วยตนเองจำนวน 81 คน ให้คำตอบถึงชนิดและขนาดของผลิตภัณฑ์ที่นิยมเลือกซื้อมากที่สุด คือ ชนิดชูเอชที (กล่อง) ขนาด 250 ซีซี. คือมีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 24.70 รองลงมาได้แก่ชนิดผงแบบกระป๋องขนาด 1.5 กิโลกรัม และชนิดผงแบบขวด ขนาด 200 กรัม ซึ่งมีผู้นิยมเลือกซื้อเท่ากัน คือมีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 11.10 เท่ากัน ชนิดผงแบบขวด ขนาด 400 กรัม มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 7.40 ชนิดผงแบบกระป๋อง ขนาด 2.2 กิโลกรัม และชนิดผงแบบขวด ขนาด 100 กรัม มีจำนวนเท่ากัน คือ 5 คน คิดเป็นร้อยละ 6.20 เท่ากัน ส่วนชนิดและขนาดอื่น ๆ ที่ผู้บริโภคนิยมเลือกซื้อก็ได้แก่ชนิดผงแบบกล่อง ขนาด 400 กรัม ชนิดผงแบบกล่อง ขนาด 200 กรัม ชนิดผงแบบถุง ขนาด 300 กรัม 150 กรัม 75 กรัม และชนิดสเตรียไลซ์ (กระป๋องแค่น) ขนาด 250 ซีซี. มี

จำนวนรวมลำดับดังนี้ คือ 4 คน 4 คน 4 คน 3 คน 3 คน และ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 4.90  
4.90 4.90 3.70 3.70 และ 1.30 (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 21 การตัดสินใจในการเลือกซื้อของผู้บริโภค

ผู้ตัดสินใจในการเลือกซื้อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกซื้อเอง	81	54.00
ผู้ตัดสินใจซื้อคือ มารดา	33	22.00
ผู้ตัดสินใจซื้อคือ ภรรยา	9	6.00
ผู้ตัดสินใจซื้อคือ บุตร	7	4.70
ผู้ตัดสินใจซื้อคือ บิดา	6	4.00
ผู้ตัดสินใจซื้อคือ พี่	5	3.30
ผู้ตัดสินใจซื้อคือ บุคคลอื่น ๆ	9	6.00
รวม	150	100.00

ตารางที่ 22 ชนิดและขนาดของเครื่องดื่มช็อกโกแลตที่นิยมเลือกซื้อ <sup>1/</sup>

ชนิดและขนาดในการเลือกซื้อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชนิดยูเอชที (กล่อง) 250 ซีซี.	20	24.70
ชนิดผงแบบกระป๋อง 1.5 กิโลกรัม	9	11.10
ชนิดผงแบบขวด 200 กรัม	9	11.10
ชนิดผงแบบขวด 400 กรัม	8	9.90
ชนิดผงแบบกระป๋อง 1.2 กิโลกรัม	6	7.40
ชนิดผงแบบกระป๋อง 2.2 กิโลกรัม	5	6.20
ชนิดผงแบบขวด 100 กรัม	5	6.20
ชนิดผงแบบกล่อง 400 กรัม	4	4.90
ชนิดผงแบบกล่อง 200 กรัม	4	4.90
ชนิดผงแบบถุง 300 กรัม	4	4.90
ชนิดผงแบบถุง 150 กรัม	3	3.70
ชนิดผงแบบถุง 75 กรัม	3	3.70
ชนิดสเตอริไลซ์ (กระป๋องแค่น) 250 ซีซี.	1	1.30
รวม	81	100.00

หมายเหตุ <sup>1/</sup> ผู้บริโภคที่ตอบคือผู้บริโภคที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ฯเองจำนวนทั้งสิ้น 81 คน

สถานที่ที่นิยมเลือกซื้อ

ผู้บริโภคเครื่องคั้นช็อกโกแลตส่วนใหญ่ นิยมเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ จากซูเปอร์มาร์เก็ต มากที่สุด คือมีจำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 58.00 รองลงมานิยมเลือกซื้อจากร้านค้าทั่วไป จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 38.30 และเลือกซื้อจากมินิมาร์ทน้อยมาก คือมีเพียง 2 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 2.50 ส่วนผู้บริโภคที่เลือกซื้อจากสถานที่อื่น ๆ เช่น ร้านค้าขายส่งขนาดใหญ่ นั้นก็มีอยู่บ้างเล็กน้อยคือมีจำนวนเพียง 1 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 1.20 เท่านั้น (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 สถานที่ที่ผู้บริโภคนิยมในการเลือกซื้อเครื่องคั้นช็อกโกแลต <sup>1/</sup>

สถานที่ที่ผู้บริโภคนิยมในการเลือกซื้อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ซูเปอร์มาร์เก็ต	47	58.00
ร้านค้าทั่วไป	31	38.30
มินิมาร์ท	2	2.50
อื่น ๆ	1	1.20
รวม	81	100.00

หมายเหตุ <sup>1/</sup> ผู้บริโภคที่ตอบคือผู้บริโภคที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ฯเองจำนวนทั้งสิ้น 81 คน

ปัญหาที่ผู้บริโภคมพบในการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ผู้ที่เคยบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตส่วนใหญ่ไม่เคยพบปัญหาใด ๆ ในการบริโภคเลย คือมีจำนวน 110 คน คิดเป็นร้อยละ 68.30 ส่วนผู้ที่เคยพบปัญหาจากการบริโภคนั้น ทั้งหมดก็จะพบปัญหาที่เกิดจากการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผง ที่ได้นำมาปรุงเป็นเครื่องดื่มช็อกโกแลตเพื่อบริโภคเองทั้งสิ้น โดยปัญหาที่เคยพบมากที่สุด ก็คือการกะส่วนผสมไม่ถูก ซึ่งมีจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 18.10 รองลงมา คือ ปัญหาการเสียเวลาในการปรุงมาก จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 6.20 ปัญหาการเสียหรือบดง่ายของผลิตภัณฑ์ และปัญหาการทิ้งไว้แล้วจับตัวเป็นก้อนแข็ง มีจำนวนเท่ากันคือ 6 คน คิดเป็นร้อยละ 3.70 เท่ากัน (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 ปัญหาที่ผู้บริโภคมพบในการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต <sup>1/</sup>

ปัญหาที่พบในการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เคยพบปัญหาใด ๆ เลย	110	68.30
กะส่วนผสมไม่ถูกในการปรุงเครื่องดื่มช็อกโกแลตเอง	29	18.10
เสียเวลาในการปรุงเครื่องดื่มช็อกโกแลตเองมาก	10	6.20
เครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดที่ปรุงขึ้นเองเสียหรือบดง่าย	6	3.70
เครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผงทิ้งไว้แล้วจับตัวเป็นก้อนแข็ง	6	3.70
รวม	161	100.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

### ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

#### สื่อโฆษณาที่ทำให้รู้จักเครื่องดื่มช็อกโกแลต

สื่อโฆษณาที่ทำให้ผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตมากที่สุด คือ สื่อโฆษณาทางโทรทัศน์ มีจำนวน 147 คน คิดเป็นร้อยละ 31.60 รองลงมาคือนิตยสารหรือวารสาร และป้ายโฆษณาที่มีจำนวนเท่ากันคือ 57 คน คิดเป็นร้อยละ 12.30 รู้จักจากเพื่อน หรือคนรู้จักจำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 11.40 รู้จากหนังสือพิมพ์ และ วิทยุมีจำนวนที่ใกล้เคียงกัน คือมีจำนวน 43 คน และ 41 คน คิดเป็นร้อยละ 9.30 และ 8.80 ตามลำดับ รู้จักจากโฆษณาข้างตัวรถประจำทาง และ ป้ายรถประจำทาง มีจำนวนที่ใกล้เคียงกันเช่นกัน 29 คน และ 28 คน คิดเป็นร้อยละ 6.20 และ 6.00 ตามลำดับ ส่วนผู้บริโภคที่รู้จักเครื่องดื่มช็อกโกแลตจาก ใบปลิว หรือแผ่นพับ เห็นตามร้านค้าหรือห้างสรรพสินค้า และทราบจากการที่บริษัทผู้ผลิตหรือจำหน่ายร่วมเป็นผู้สนับสนุนรายการแข่งขันกีฬาต่าง ๆ นั้น ก็จะมีจำนวน 6 คน 3 คน และ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.30 0.60 และ 0.20 ตามลำดับ (ตารางที่ 25)

#### สิ่งที่จะพิจารณาในการเลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ในการเลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตของผู้บริโภคนั้น สิ่งที่ผู้บริโภคจะพิจารณามากที่สุดก็คือรสชาติของเครื่องดื่มช็อกโกแลต คือมีจำนวน 108 คน คิดเป็นร้อยละ 29.40 รองลงมา คือ การพิจารณาถึงคุณภาพ มีจำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 21.50 ราคา จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 18.30 ยี่ห้อ จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 13.40 หีบห่อที่บรรจุ จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 7.90 การโฆษณา 22 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 และของแถม 9 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50 (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 25 สื่อโฆษณาที่ทำให้รู้จักเครื่องคอมพิวเตอร์แล็ต 1/

สื่อโฆษณา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โทรทัศน์	147	31.60
นิตยสาร/วารสาร	57	12.30
ป้ายโฆษณา	57	12.30
เพื่อน/คนรู้จัก	53	11.40
หนังสือพิมพ์	43	9.30
วิทยุ	41	8.80
บิลบอร์ด (โฆษณาข้างตัวรถประจำทาง)	29	6.20
ป้ายรถประจำทาง	28	6.00
ใบปลิว/แผ่นพับ	6	1.30
เป็นสปอนเซอร์การแข่งขันกีฬา	1	0.20
เห็นตามร้านค้าหรือห้างสรรพสินค้า	3	0.60
รวม	465	100.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 26 สิ่งที่จะพิจารณาในการเลือกซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์ 1/

สิ่งที่จะพิจารณาในการเลือกซื้อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
รสนิยม	108	29.40
คุณภาพ	79	21.50
ราคา	67	18.30
สีห่อ	49	13.40
หีบห่อที่บรรจุ	29	7.90
การโฆษณา	22	6.00
ช่องแถม	9	2.50
รวม	369	100.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

พฤติกรรมของผู้บริโภคเมื่อหาซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์ยี่ห้อที่บริโภคเป็นประจำไม่ได้

ผู้บริโภคเครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนใหญ่ เมื่อหาซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์ยี่ห้อที่ซื้อเพื่อบริโภคเป็นประจำไม่ได้ ผู้บริโภคเหล่านั้นก็จะเปลี่ยนไปซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์ยี่ห้ออื่นในทันที ซึ่งมีจำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 รองลงมาได้แก่ การหาซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์ยี่ห้อเดิมที่บริโภคอยู่เป็นประจำจากร้านค้าอื่น ๆ ที่มีจำหน่าย มีจำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 38.00 นอกจากนี้ มีผู้บริโภคอีกส่วนหนึ่งที่เมื่อหาซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์ยี่ห้อเดิมไม่ได้ ก็จะตัดสินใจซื้อ

เครื่องดื่มช็อกโกแลตเลข มีจำนวน 13 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 8.67 (ตารางที่ 27)

ตารางที่ 27 พฤติกรรมของผู้บริโภคเมื่อหาซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อที่บริโภคเป็นประจำไม่ได้

หากหาซื้อเครื่องดื่มฯ ยี่ห้อประจำไม่ได้จะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เปลี่ยนไปซื้อยี่ห้ออื่น	80	53.33
เปลี่ยนไปซื้อจากร้านอื่นที่มิใช่	57	38.00
ไม่ซื้อ	13	8.67
รวม	150	100.00

ตอนที่ 4 ทศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ทัศนคติของผู้บริโภคต่อประโยชน์ของเครื่องดื่มช็อกโกแลตที่มีต่อร่างกาย

มีผู้บริโภคเพียงเล็กน้อย ที่มีความเห็นว่า เครื่องดื่มช็อกโกแลตไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย คือมีจำนวนเพียง 5 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 3.30 เท่านั้น ส่วนผู้บริโภคส่วนใหญ่ คือจำนวน 145 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 96.70 นั้นต่างก็เห็นว่า เครื่องดื่มช็อกโกแลตมีประโยชน์ต่อร่างกายในระดับต่าง ๆ โดยผู้บริโภคที่เห็นว่า เครื่องดื่มช็อกโกแลตมีระดับคุณค่าทางอาหารในระดับปานกลางจะมีมากที่สุด คือมีจำนวน 99 คน คิดเป็นร้อยละ 68.27 รองลงมาจะเห็นว่า

มีคุณค่าทางอาหารในระดับสูง จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 20.69 เห็นว่ามีคุณค่าอาหารน้อย มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 6.21 เห็นว่ามีคุณค่าอาหารสูงมาก และน้อยมาก มีจำนวน 5 คน และ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 3.45 และ 1.38 ตามลำดับ (ตารางที่ 28 และ 29)

ตารางที่ 28 ทศนคติในด้านความมีประโยชน์ต่อร่างกายของเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ทัศนคติ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มีประโยชน์	145	96.70
ไม่มีประโยชน์	5	3.30
รวม	150	100.00

ตารางที่ 29ทัศนคติของผู้บริโภคในระดับคุณค่าทางอาหารของเครื่องดื่มช็อกโกแลต <sup>1/</sup>

ระดับคุณค่าทางอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สูงมาก	5	3.45
สูง	30	20.69
ปานกลาง	99	67.27
น้อย	9	6.21
น้อยมาก	2	1.38
รวม	145	100.00

หมายเหตุ 1/ ผู้บริโภคที่ตอบคือผู้บริโภคที่เห็นว่าเครื่องดื่มช็อกโกแลตมีประโยชน์ต่อร่างกาย  
จำนวนทั้งสิ้น 145 คน

อาหารที่นิยมรับประทานร่วมกับเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตควบคู่ไปกับอาหารอื่นๆ โดยบริโภคนอกจกนั้นก็ยังบริโภคนอกจกกับอาหารว่างอื่น ๆ เช่น โดนัท คูกี้ คอนเฟล็ก เค้ก เป็นต้น เป็นจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 2.70 อย่างไรก็ตามยังมีผู้บริโภคอีกส่วนหนึ่งที่ไม่นิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตควบคู่กับอาหารอื่น ๆ เลข คือมีจำนวน 69 คนคิดเป็นร้อยละ 37.70 (ตารางที่ 30)

ตารางที่ 30 อาหารที่นิยมรับประทานร่วมกับเครื่องคั้นช็อกโกแลต <sup>1/</sup>

อาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ขนมปัง	65	35.50
ปาท่องโก๋	38	20.80
ไข่ดาว	6	3.30
อาหารว่างอื่น ๆ	5	2.70
ไม่บริโภคควบคู่กับอาหารใด ๆ	69	37.70
รวม	183	100.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ทัศนคติของผู้บริโภคต่อราคาเครื่องคั้นช็อกโกแลต

ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่า ราคาของเครื่องคั้นช็อกโกแลตในปัจจุบันมีราคาเหมาะสม คือมีจำนวน 128 คน คิดเป็นร้อยละ 85.30 ส่วนผู้บริโภคที่เห็นว่าราคาเครื่องคั้นช็อกโกแลตในปัจจุบันมีราคาไม่เหมาะสมหรือแพงเกินไปนั้นมีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 14.70 (ตารางที่ 31)

ตารางที่ 31 ทัศนคติของผู้บริโภคต่อราคาเครื่องคอมพิวเตอร์

ความคิดเห็น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เหมาะสม	128	85.30
ไม่เหมาะสม	22	14.70
รวม	150	100.00

ทัศนคติของผู้บริโภคเมื่อราคาเครื่องคอมพิวเตอร์สูงขึ้น

เมื่อเครื่องคอมพิวเตอร์มีราคาสูงขึ้น ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์น้อยลง คือมีจำนวน 90 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 ซื้อตามปกติ 43 คน คิดเป็นร้อยละ 28.70 และเลิกซื้อ 17 คน คิดเป็นร้อยละ 11.30 ส่วนผู้บริโภคที่จะซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์มากขึ้นเมื่อราคาสูงขึ้นนั้นไม่มีเลย (ตารางที่ 32)

ทัศนคติของผู้บริโภคเมื่อราคาเครื่องคอมพิวเตอร์ลดลง

เมื่อเครื่องคอมพิวเตอร์มีราคาลดลง ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะยังคงซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์ตามปกติ คือมีจำนวน 119 คน คิดเป็นร้อยละ 79.30 ซื้อมากขึ้น 31 คน คิดเป็นร้อยละ 20.70 ส่วนผู้บริโภคที่จะซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์น้อยลง และเลิกซื้อทันทีเมื่อราคาเครื่องคอมพิวเตอร์ลดลงนั้นไม่มีเลย (ตารางที่ 33)

การส่งเสริมการขายที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด

การส่งเสริมการขายที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด คือการเพิ่มปริมาณเครื่องดื่มช็อกโกแลต แต่ขายในราคาเดิม มีจำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 40.70 รองลงมาคือ ชอบการลดราคา มีจำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 38.70 ชอบการแจก หรือแถมของสมนาคุณ 26 คน คิดเป็นร้อยละ 17.30 ส่วนผู้ที่ชอบการส่งเสริมขายโดยให้มีการส่งชิ้นส่วนเพื่อชิงโชคนั้น มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.30 (ตารางที่ 34)

ตารางที่ 32 ทศนคติของผู้บริโภคเมื่อราคาเครื่องดื่มช็อกโกแลตสูงขึ้น

ความคิดเห็น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ซื้อน้อยลง	90	60.00
ซื้อตามปกติ	43	28.70
เลิกซื้อ	17	11.30
ซื้อมากขึ้น	0	0.00
รวม	150	100.00

ตารางที่ 33ทัศนคติของผู้บริโภคเมื่อราคาเครื่องดื่มช็อกโกแลตลดลง

ความคิดเห็น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้ซื้อตามปกติ	119	79.30
ผู้ซื้อมากขึ้น	31	20.70
ผู้ซื้อน้อยลง	0	0.00
เลิกซื้อ	0	0.00
รวม	150	100.00

ตารางที่ 34 การส่งเสริมการขายที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด

วิธีการส่งเสริมการขาย	จำนวน (คน)	ร้อยละ
การเพิ่มปริมาณแต่ขายในราคาเดิม	61	40.70
การลดราคา	58	38.70
การแจกหรือแถมของสมนาคุณ	26	17.30
การส่งชิ้นส่วนเพื่อชิงโชค	5	3.30
รวม	150	100.00

## บทที่ 5

### สรุปและข้อเสนอแนะ

#### สรุป

จากการศึกษาวิจัยและออกแบบสอบถาม เรื่องพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในเขตกรุงเทพมหานคร สรุปผลการศึกษาดังนี้

#### สภาพทั่วไปของผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

จากการตอบแบบสอบถามของผู้บริโภค โดยใช้เกณฑ์การแบ่งเป็นช่วงอายุละ 30 คน พบว่ากลุ่มผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตเป็นเพศชาย 59 คน เพศหญิง 81 คน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังเป็นโสดและกำลังศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี มีระดับรายได้ต่ำกว่า 2,000 บาทต่อเดือน

#### พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในเขตกรุงเทพมหานคร ที่ตอบแบบสอบถามทุกคน รู้จักและเคยบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตกันทุกคน โดยผู้ที่บริโภคต่างก็ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตกันเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งผู้บริโภคนั้นในช่วงอายุน้อยกว่า 11 ปี และช่วงอายุ 11-20 ปี จะเป็นช่วงอายุที่ชอบบริโภคมากกว่าช่วงอายุอื่น ๆ ทั้งนี้เนื่องจากช่วงอายุดังกล่าวถือเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโต ดังนั้นจึงต้องการรับประทานอาหารที่บำรุงร่างกายมาก ส่วนลักษณะการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตของผู้บริโภคนั้น ส่วนใหญ่จะมิได้บริโภคกันเป็นประจำแน่นอน เครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อที่ผู้บริโภคให้ความนิยมในการบริโภคมากที่สุด ก็คือ ยี่ห้อ "ไมโล" รองลงมาคือ ยี่ห้อ "โอวัลติน" ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในช่วงเวลาที่ไม่แน่นอนโดยเกือบทั้งหมดนิยมบริโภคที่

บ้าน ผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตส่วนใหญ่เป็นผู้ตัดสินใจเลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตด้วยตัวเอง โดยชนิด และขนาดที่นิยมเลือกซื้อมากที่สุด ก็คือ ชนิดยูเอชที (กล่อง) ปริมาณ 250 ซีซี ส่วนสถานที่ที่นิยมในการเลือกซื้อมากที่สุด ก็คือในซูเปอร์มาร์เก็ต ผู้บริโภคที่เคยบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตส่วนใหญ่ไม่เคยพบปัญหาใด ๆ จากการบริโภคเลย ส่วนผู้ที่เคยพบปัญหา ส่วนใหญ่จะพบปัญหาในเรื่องของการกะส่วนผสมในการปรุงแต่งเครื่องดื่มช็อกโกแลตเองไม่ถูก รongลงมาได้แก่ ปัญหาในการเสียเวลาในการชงหรือผสมมาก การจับตัวเป็นก้อนแข็งของเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผง และการเสียหรือบดง่ายของเครื่องดื่มช็อกโกแลตที่ปรุงขึ้นเอง

#### ปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

สิ่งที่ผู้บริโภคใช้ในการพิจารณาเลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตเพื่อนำมาบริโภคนั้นก็คือ การพิจารณาถึงรสชาติมากที่สุด รองลงมาได้แก่การพิจารณาถึงคุณภาพ ราคา ยี่ห้อและการโฆษณา เป็นต้น สื่อโฆษณาที่มีผลทำให้ผู้บริโภครู้จักเครื่องดื่มช็อกโกแลตมากที่สุด ก็คือ โฆษณาทางโทรทัศน์ รองลงมาคือ โฆษณาทางนิตยสารหรือวารสาร และป้ายโฆษณา เมื่อผู้บริโภคหาซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อที่บริโภคเป็นประจำไม่ได้นั้น ผู้บริโภคส่วนใหญ่ก็จะตัดสินใจหันไปซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้ออื่น ๆ ในทันที

#### ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อเครื่องดื่มช็อกโกแลต

ผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตเกือบทั้งหมดเห็นว่า เครื่องดื่มช็อกโกแลตมีคุณค่าทางอาหารและให้ประโยชน์แก่ร่างกายโดยมีคุณค่าทางอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ผู้บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต ส่วนใหญ่นิยมบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตควบคู่ไปกับอาหารประเภทอื่น ๆ ด้วย เช่น ขนมปัง ปาทังโก๋ ไข่ดาว เป็นต้น ส่วนความคิดเห็นในด้านราคาของเครื่องดื่มช็อกโกแลตนั้น ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าในปัจจุบันเครื่องดื่มช็อกโกแลตมีราคาที่เหมาะสมดีแล้ว และหากเครื่องดื่ม

ช็อกโกแลตมีราคาเพิ่มสูงขึ้นไปกว่าราคาในปัจจุบันแล้ว ผู้บริโภคส่วนใหญ่ก็จะซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตน้อยลง แต่หากเครื่องดื่มช็อกโกแลตมีราคาลดลงกว่าราคาในปัจจุบัน ผู้บริโภคส่วนใหญ่กลับไม่ได้คิดว่าจะซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตเพิ่มมากขึ้นแต่อย่างใด แต่จะยังคงซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตในจำนวนตามปกติ ในด้านการส่งเสริมการขายนั้น ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะชอบการส่งเสริมการขายโดยให้มีการเพิ่มปริมาณของเครื่องดื่มช็อกโกแลตแต่จำหน่ายอยู่ในราคาเดิม รองลงมาก็คือ การลดราคา การแจกหรือแถมของสมนาคุณ เป็นต้น

### ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาเกี่ยวกับ พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต ในเขตกรุงเทพมหานครจากผู้บริโภคทั้งหมด 150 คน ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะดังนี้

#### ผลิตภัณฑ์ (Product)

ในปัจจุบันเครื่องดื่มช็อกโกแลต ที่วางจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดมีอยู่หลายยี่ห้อด้วยกัน ซึ่งแต่ละยี่ห้อจะมีความแตกต่างกันบ้างในเรื่องของรสชาติ ทั้งนี้ก็เพราะผู้ผลิตแต่ละรายต้องการให้ผลิตภัณฑ์ของตนเองมีลักษณะเฉพาะตัวเพื่อให้ผู้บริโภคชาตินั้น ๆ ได้บริโภคตามความต้องการ อย่างไรก็ตามจากการที่ผู้ผลิตแต่ละรายต้องการให้ผลิตภัณฑ์ของตนเองมีความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิตรายอื่น ๆ จึงทำให้มีการผลิตที่ใส่ส่วนผสมในการผลิตต่าง ๆ มากน้อยต่างกันไป ดังนั้นจึงทำให้ เครื่องดื่มช็อกโกแลตแต่ละยี่ห้ออาจมีระดับคุณค่าทางอาหารที่มากน้อยแตกต่างกันไปด้วย นอกจากนี้แล้วจากปัญหาต่าง ๆ ที่ผู้บริโภคได้เคยประสบมา เช่น การกะส่วนผสมไม่ถูกในการปรุงเครื่องดื่มช็อกโกแลตเอง การจับตัวเป็นก้อนแข็งของเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผง เป็นต้น ดังนั้นผู้ศึกษาจึงขอเสนอแนะในด้านของตัวผลิตภัณฑ์ ดังนี้ คือ

1. การรักษาระดับคุณค่าทางอาหาร ของเครื่องดื่มช็อกโกแลตแต่ละยี่ห้อ ให้อยู่ในระดับที่ใกล้เคียงกัน ซึ่งหากเครื่องดื่มช็อกโกแลตแต่ละยี่ห้อ มีระดับคุณค่าทางอาหารที่ใกล้เคียงกันแล้วก็จะทำให้ผู้บริโภคที่บริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตโดยคำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร เกิดความพอใจมากขึ้น เพราะจะทำให้ไม่สับสนและเสียเวลามาเลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตที่มีคุณค่าทางอาหารในระดับที่มากน้อยต่างกัน ทั้งนี้การรักษาระดับคุณค่าทางอาหารในระดับที่ใกล้เคียงกันดังกล่าว ก็อาจจะทำได้โดย ผู้ผลิตควรมีการกำหนดอัตราส่วนของส่วนผสมที่มีคุณค่าทางอาหารสูงไว้เป็นมาตรฐานเดียวกัน อาทิเช่น ส่วนผสมที่มีคุณค่าทางอาหารสูงอย่างมอลต์สกัดก็อาจจะกำหนดให้เครื่องดื่มช็อกโกแลตแต่ละยี่ห้อควรมีมอลต์สกัดผสมอยู่ร้อยละ 0.3 หรือวิตามินต่าง ๆ ที่อาจ

เดิมเพิ่มเข้าไปในระหว่างการผลิตก็ควรมีการเติมในอัตราส่วนที่ใกล้เคียงกันให้มากที่สุด เป็นต้น

2. การพิมพ์คำแนะนำในวิธีการปรุงในอัตราส่วนที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย ผู้ผลิตควรจะมีการพิมพ์คำแนะนำในการปรุง วิธีในการปรุง และอัตราส่วนของส่วนผสมที่ใช้ปรุงหรือผสม เครื่องดื่มช็อกโกแลตเอง ไว้บนฉลากของเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผงทุกหีบห่ออย่างชัดเจน และให้เข้าใจง่ายยิ่งขึ้น ซึ่งแม้ว่าในปัจจุบันผู้ผลิตจะได้มีการพิมพ์คำแนะนำดังกล่าวอยู่บ้างแล้วก็ตาม แต่จากการที่ได้สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างมาแล้วได้พบว่ายังมีผู้บริโภคส่วนหนึ่งพบปัญหานี้อยู่ ดังนั้นผู้ผลิตจึงควรทำการปรับปรุงแก้ไขโดยวิธีที่ได้แนะนำดังกล่าว

3. ควรพัฒนารูปแบบของภาชนะหรือหีบห่อที่บรรจุรวมทั้งฝาปิดของเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผงให้สามารถกันความชื้นได้มากขึ้น ทั้งนี้เพราะผู้บริโภคบางรายพบกับปัญหาผลิตภัณฑ์จับตัวเป็นก้อนแข็ง ซึ่งมีสาเหตุมาจากมีความชื้น หรือน้ำเข้าไปสัมผัสโดนเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผง ทำให้สภาพที่เป็นผงจับตัวกันเป็นก้อนแข็งได้

### ราคา (Price)

จากผลการศึกษา นั้น จะพบว่า หากราคาเครื่องดื่มช็อกโกแลตในปัจจุบันมีราคาลดลงไปแล้วก็ได้มีผลทำให้ผู้บริโภคหันมาซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตเพิ่มขึ้นแต่อย่างไร ดังนั้นจึงขอเสนอแนะว่า ผู้ผลิตไม่ควรใช้กลยุทธ์ราคาโดยการลดราคาผลิตภัณฑ์เพื่อกระตุ้นยอดขายเพราะจะไม่มีผลทำให้ยอดขายในระยะยาวเพิ่มมากขึ้นแต่อย่างไร แต่ในการกระตุ้นยอดขายนั้น ควรจะหันไปใช้วิธีการอื่น ๆ แทน อาทิเช่น การเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งก็อาจทำได้โดยการผลิตเครื่องดื่มช็อกโกแลตที่สะอาดและสามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น หรือการเพิ่มระดับคุณค่าทางอาหาร ซึ่งก็อาจทำได้โดย การเพิ่มส่วนผสมที่มีคุณค่าทางอาหารสูงเช่นมอลต์สกัดให้มากขึ้น เป็นต้น

## สถานที่จัดจำหน่าย (Place)

สถานที่จัดจำหน่ายหรือช่องทางการจำหน่ายที่ผู้ผลิตเครื่องดื่มช็อกโกแล็ตควรให้ความสำคัญและคำนึงถึงนั้น มีอยู่ 3 แห่งได้แก่

1. ซูเปอร์มาร์เก็ต จากผลการศึกษาจะพบว่า สถานที่ที่ผู้บริโภคนิยมไปซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแล็ตมากที่สุด คือซูเปอร์มาร์เก็ต ดังนั้นผู้ผลิตจึงยังควรให้ความสำคัญกับช่องทางการจำหน่ายผ่านซูเปอร์มาร์เก็ตนี้ให้มากต่อไป โดยการนำผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มช็อกโกแล็ตเข้าไปจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตโดยมีทั้งชนิด ขนาด และรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ให้มากอย่างเพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคที่เลือกซื้อ

2. ร้านค้าทั่วไป ช่องทางการจำหน่ายที่ผู้บริโภคนิยมไปซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแล็ตมากที่สุดนอกจากที่ซูเปอร์มาร์เก็ตแล้ว ก็คือ ร้านค้าทั่วไป โดยเฉพาะร้านค้าใกล้บ้าน ช่องทางการจำหน่ายผ่านร้านค้าทั่วไปนี้ นับได้ว่าเป็นช่องทางการจำหน่ายที่ทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถกระจายเข้าถึงตัวผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากมีผู้บริโภคเป็นจำนวนไม่น้อยที่อาจไม่มีเวลา หรือไม่สะดวกที่จะไปหาซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแล็ตจากสถานที่จำหน่ายอื่น ๆ จึงไปหาซื้อเครื่องดื่มชนิดนี้ที่ร้านค้าใกล้ ๆ บ้าน นอกจากนี้แล้วนั้น จากการศึกษาจะพบว่า ผู้บริโภคที่ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแล็ตส่วนใหญ่เป็นผู้บริโภคที่เป็นวัยเด็ก ซึ่งมักมีเวลาส่วนใหญ่อยู่ที่โรงเรียนและบ้าน ดังนั้นสถานที่ที่เด็กจะไปหาซื้อเครื่องดื่มมาบริโภคเองได้สะดวกที่สุด ก็คือ ร้านค้าใกล้โรงเรียนหรือใกล้บ้านนั่นเอง

3. มินิมาร์ท แม้ว่าจากผลศึกษานั้นจะพบว่า มีผู้บริโภคเพียงเล็กน้อยที่เลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแล็ตจากมินิมาร์ทก็ตาม ซึ่งทั้งนี้ก็อาจเป็นเพราะยังมีผู้บริโภคอีกส่วนหนึ่งที่ยังไม่รู้จักมินิมาร์ทก็ จึงมิได้ให้ความสนใจกับมินิมาร์ทเท่าใดนัก แต่อย่างไรก็ตามในปัจจุบันการขยายตัวเพิ่มขึ้นของจำนวนมินิมาร์ทนั้นเป็นไปอย่างรวดเร็ว และผู้บริโภคโดยทั่วไปก็เริ่มรู้จักมินิมาร์ทกันมากขึ้น และนอกจากนั้นเมื่อเปรียบเทียบมินิมาร์ทกับร้านค้าปลีกทั่ว ๆ ไปแล้วก็จะเห็นว่า มินิมาร์ทจะมีการจัดแต่งร้านที่เป็นระเบียบเรียบร้อยและแลดูสะอาดกว่าซึ่งอาจจะเป็นการดึงดูดผู้บริโภคให้

เข้ามาใช้บริการได้เป็นอย่างดีมากกว่าร้านค้าปลีกอื่น ๆ ดังนั้นในไม่ช้าจึงคาดว่ามินิมาร์ทจะได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมากขึ้น เพราะฉะนั้นผู้ผลิตจึงควรให้ความสำคัญกับช่องทางการจำหน่ายผ่านมินิมาร์ทนี้มากกว่าที่เป็นอยู่

### การส่งเสริมการตลาด (Promotion)

1. การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ จากการศึกษาพบว่า สื่อโฆษณาที่ช่วยประชาสัมพันธ์หรือทำให้ผู้บริโภครู้จักเครื่องดื่มน้ำช็อกโกแลตมากที่สุด ก็คือ สื่อโฆษณาทางโทรทัศน์ ดังนั้นผู้ผลิตจึงควรให้ความสำคัญกับสื่อโฆษณานี้มากที่สุด ซึ่งถึงแม้ว่าสื่อโฆษณานี้จะมีราคาแพงมากก็ตามแต่ก็นับว่าได้ผลมากที่สุดเพราะได้ช่วยทำให้ผู้บริโภคเครื่องดื่มน้ำช็อกโกแลตเพิ่มขึ้นมากที่สุด นอกจากนี้สื่อโฆษณาทางโทรทัศน์ที่ผู้ผลิตใช้เพื่อโฆษณาและประชาสัมพันธ์แล้ว ก็ยังมีสื่อโฆษณาอื่น ๆ ที่สำคัญซึ่งผู้ผลิตสามารถใช้เป็นสื่อเพื่อให้เข้าถึงตัวผู้บริโภคได้เช่นกัน ซึ่งก็ อาทิ เช่น การโฆษณาทางวิทยุ การโฆษณาในนิตยสาร วารสาร หนังสือพิมพ์ หรือสิ่งตีพิมพ์อื่น ๆ หรือการใช้ป้ายโฆษณาขนาดใหญ่ที่ติดตามสถานที่ต่าง ๆ ที่สังเกตเห็นได้ชัดเจน เป็นต้น

2. การส่งเสริมการขาย การส่งเสริมการขายนั้น จะเป็นการกระทำกิจกรรมบางอย่างในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ เพื่อเป็นการกระตุ้นยอดขายในช่วงนั้น ๆ ให้เพิ่มขึ้น ทั้งนี้ในการส่งเสริมการขายนั้นจะทำเพียงลำพังไม่ได้ ทั้งนี้ก็เพราะหากทำการส่งเสริมการขายเพียงอย่างเดียวก็อาจทำให้ผู้บริโภคไม่ทราบเลยว่าผู้ผลิตทำการส่งเสริมการขายอยู่ ดังนั้นสิ่งที่ผู้ผลิตจะต้องกระทำควบคู่ไปกับการส่งเสริมการขาย ก็คือจะต้องมีการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคโดยทั่วไปได้รับทราบกันอย่างทั่วถึงด้วยว่าในขณะที่ผู้ผลิตได้จัดรายการส่งเสริมการขายให้ผู้บริโภคอยู่ วิธีการส่งเสริมการขายที่ผู้ผลิตสามารถกระทำได้นั้นก็มีอยู่หลายรูปแบบ อาทิ เช่น การเพิ่มปริมาณของผลิตภัณฑ์แต่ขายในราคาเดิม การลดราคาผลิตภัณฑ์ การส่งชิ้นส่วนเพื่อชิงโชค หรือการแจกหรือให้ของแถมเมื่อซื้อผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

2.1 การเพิ่มปริมาณของผลิตภัณฑ์แต่ขายในราคาเท่าเดิม จากการศึกษาพบว่า

วิธีการส่งเสริมการขายที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด ก็คือ การเพิ่มปริมาณของเครื่องดื่มช็อกโกแลตแต่ขายในราคาเท่าเดิม ดังนั้นหากผู้ผลิตต้องการจะกระตุ้นยอดขายในช่วงนั้นให้เพิ่มขึ้น ผู้ผลิตก็ควรจะนำวิธีการส่งเสริมการขายโดยวิธีนี้เข้ามาช่วยมากที่สุด

2.2 การลดราคาผลิตภัณฑ์ วิธีการส่งเสริมขายที่ผู้ผลิตควรให้ความสนใจในลำดับต่อมา ก็คือการลดราคาขายผลิตภัณฑ์ลงมาในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ ทั้งนี้ก็เพราะจากผลการศึกษาพบว่ามีผู้บริโภคบางส่วนชอบการส่งเสริมการขายโดยวิธีการลดราคานี้ อย่างไรก็ตาม การส่งเสริมการขายโดยวิธีการลดราคาผลิตภัณฑ์ลงมานี้ ก็อาจจะทำให้เกิดผลเสียขึ้นได้ เพราะหากว่าผู้ผลิตได้นำวิธีการลดราคานี้มาใช้บ่อยเกินไปหรือใช้ในช่วงระยะเวลาที่ยาวนานเกินไป ก็อาจจะทำให้ผู้บริโภคจะคอยรอซื้อผลิตภัณฑ์ในช่วงที่มีการลดราคาเท่านั้น

2.3 การแจกหรือแถมของสมนาคุณ และการส่งชิ้นส่วนเพื่อร่วมชิงโชค จากการศึกษพบว่า การส่งเสริมการขายที่ผู้บริโภคชอบน้อย และน้อยที่สุด คือการส่งเสริมการขายโดยวิธีการแจกหรือแถมของสมนาคุณเมื่อซื้อผลิตภัณฑ์ และการส่งชิ้นส่วนเพื่อร่วมชิงโชค ดังนั้นหากผู้ผลิตต้องการจะกระตุ้นยอดขายโดยการส่งเสริมการขายแล้ว ผู้ผลิตก็ไม่ควรนำวิธีการส่งเสริมโดยวิธีการแจกของสมนาคุณ หรือการส่งชิ้นส่วนเพื่อร่วมชิงโชคไปใช้หรือใช้ให้น้อยที่สุด โดยหันไปใช้วิธีการส่งเสริมการขายอื่น ๆ คือ การเพิ่มปริมาณผลิตภัณฑ์แต่ขายในราคาเดิม หรือการลดราคาผลิตภัณฑ์ลงมาเป็นครั้งคราว เป็นต้น ซึ่งจะมีผลในการกระตุ้นยอดขายให้เพิ่มขึ้นได้มากกว่า

เอกสารอ้างอิง

ชิงชัย นพรัตน์จรัสสกุล . 2535 . "โวลตินฮูเอชท์" . คู่แข่ง . 13(147) : น. 236 .

นิรนาม . 2533 . "โวลตินฮูเอชท์ที่ประกอบไมโบล มันใจ 2 ปีเป็นผู้นำ" . มิเคีย . 6(67) :  
น. 34 .

\_\_\_\_\_ . 2535 . "บอร์เนียวซิมกำลัง 2 โวลติน-คราฟท์สลุ" . ฐานเศรษฐกิจ .  
(15-18 พฤศจิกายน 2535) : น. 49-50 .

\_\_\_\_\_ . 2536 ก . "'เนสท์เล่' & 'วานเดอร์' สางปัญหาของเดือนระบาค จัดแผน  
ลดราคากระหน้าดึงยอดเพิ่ม" . ประชาชาติธุรกิจ . (4-6 กุมภาพันธ์ 2536) : น. 40 .

\_\_\_\_\_ . 2536 ข . "โวลตินโตวันโตคืน ไล่บี้ไมโบล" . ฐานเศรษฐกิจ . (20-23  
มิถุนายน 2536) : น. 50 .

\_\_\_\_\_ . 2536 ค . "โวลตินทิ้งห่างไมโบลโอเป้าพันล้าน" . ฐานเศรษฐกิจ . (12  
-14 สิงหาคม 2536) : น. 30 .

นิรุติ จิตชัย . 2536 . "เนสท์เล่ปุพรมโฆษณาสินค้า" . คู่แข่งธุรกิจ . (25-31 มกราคม  
2536) : น. 18 .

Pratt , C.D. and others . 1970 . Twenty Year of Confectionery and  
Chocolate Progress . New York : AVI Publishing Company , Inc .

Schoen , M. 1951 . Confectionery and cocoa products . New York :  
Inter-science Publishers .

Thorner , M.E. and others . 1970 . Non-Alcoholic Food service Handbook .  
New York : AVI Publishing Company , Inc .

חנאמארא

## ภาคผนวก ก.

เลขที่แบบสอบถาม.....

เขตผู้ให้สัมภาษณ์.....

แบบสอบถามพฤติกรรมกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในเขตกรุงเทพมหานครตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับตัวผู้บริโภค

## 1. เพศ

 1. ชาย 2. หญิง

## 2. อายุ

 1. น้อยกว่า 11 ปี 2. 11-20 ปี 3. 21-30 ปี 4. 31-45 ปี 5. มากกว่า 45 ปี

## 3. สภาพสมรรถ

 1. โสด 2. สมรสแล้ว 3. หม้าย 4. อื่น ๆ ระบุ.....

## 4. การศึกษา

- ( ) 1. ประถมศึกษา ( ) 2. มัธยมศึกษาตอนต้น  
 ( ) 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย , ปวช. ( ) 4. ปวส. , อนุปริญญา  
 ( ) 5.ปริญญาตรี ( ) 6. สูงกว่าปริญญาตรี  
 ( ) 7. อื่น ๆ ระบุ.....

## 5. อาชีพ

- ( ) 1. นักเรียน/นักศึกษา  
 ( ) 2. ประกอบธุรกิจส่วนตัว  
 ( ) 3. พนักงานบริษัท/ห้างร้าน  
 ( ) 4. รับราชการ  
 ( ) 5. รัฐวิสาหกิจ  
 ( ) 6. แม่บ้าน  
 ( ) 7. อื่น ๆ ระบุ.....

## 6. รายได้ต่อเดือน

- ( ) 1. ต่ำกว่า 2,000 บาท ( ) 2. 2,000 - 5,000 บาท  
 ( ) 3. 5,001 - 10,000 บาท ( ) 4. 10,001 - 30,000 บาท  
 ( ) 5. 30,001 - 50,000 บาท ( ) 6. สูงกว่า 50,000 บาท

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต

## 7. ท่านชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตหรือไม่

- ( ) 1. ชอบ (ข้ามไปตอบข้อ 9)

( ) 2. ไม่ชอบแต่ยังคงบริโภครออยู่ (ตอบข้อ 8)

( ) 3. ไม่ชอบและเลิกบริโภคแล้ว (ตอบข้อ 8)

8. สาเหตุที่ท่านไม่ชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1. ไม่ชอบรสชาติ

( ) 2. ราคาแพง

( ) 3. ทำให้อ้วน

( ) 4. เกินความจำเป็น

( ) 5. หาซื้อยาก

( ) 6. เสียเวลาในการชงหรือผสม

( ) 7. อื่น ๆ ระบุ.....

9. สาเหตุที่ท่านชอบบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1. ชอบรสชาติ

( ) 2. ราคาถูก

( ) 3. ทำให้ร่างกายสดชื่น กระปรี้กระเปร่า

( ) 4. บำรุงสุขภาพ

( ) 5. หาซื้อง่าย

( ) 6. ประหยัดหรือผสมง่าย

( ) 7. อื่น ๆ ระบุ.....

10. ท่านบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตเป็นประจำหรือไม่

( ) 1. เป็นประจำ

( ) 2. ไม่นั่นเอง

11. ท่านบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดใดมากที่สุด (ตอบเพียง 1 ข้อ)

( ) 1. ไมโล

( ) 2. โอวัลติน

( ) 3. เนสควิก

( ) 4. ชีสตาเจนจูเนียร์

( ) 5. ชีสทาวิตี

( ) 6. คาร์เนชั่น

( ) 7. ชูชาร์ดเอ็กเพรส

( ) 8. ลาโคติน

( ) 9. อื่น ๆ ระบุ.....

12. สาเหตุที่ท่านบริโภคยี่ห้อดังกล่าวมากที่สุด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ชอปรสชาติ
- ( ) 2. หาซื้อง่าย
- ( ) 3. ราคาเหมาะสม
- ( ) 4. บุคคลอื่นในครอบครัวซื้อมา
- ( ) 5. คุณภาพดี
- ( ) 6. ความมีชื่อเสียง
- ( ) 7. ชื่อผลิตภัณฑ์
- ( ) 8. อื่น ๆ ระบุ.....

13. ท่านบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในช่วงเวลาใดมากที่สุด (ตอบเพียง 1 ข้อ)

- ( ) 1. เช้า
- ( ) 2. กลางวัน
- ( ) 3. เย็น
- ( ) 4. ก่อนนอน
- ( ) 5. เช้าและกลางวัน
- ( ) 6. เช้าและเย็น
- ( ) 7. เช้าและก่อนนอน
- ( ) 8. ไม่แน่นอน
- ( ) 9. อื่น ๆ ระบุ.....

14. ท่านบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตในสถานที่ใดมากที่สุด

- ( ) 1. ที่บ้าน
- ( ) 2. ที่ทำงาน
- ( ) 3. ร้านค้า/ห้างสรรพสินค้า
- ( ) 4. ร้านอาหาร
- ( ) 5. อื่น ๆ ระบุ.....

15. ท่านเป็นผู้ตัดสินใจเลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตเองใช่หรือไม่

- ( ) 1. ใช่
- ( ) 2. ไม่ใช่ ผู้ตัดสินใจคือ.....(ข้ามไปตอบข้อ 18)

16. ท่านเลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดและขนาดใดเป็นประจำ

- ( ) 1. ชนิดผงแบบกระป๋อง 2.2 กก.

- ( ) 2. ชนิดผงแบบกระป๋อง 1.5 กก.
- ( ) 3. ชนิดผงแบบกระป๋อง 1.2 กก.
- ( ) 4. ชนิดผงแบบกล่อง 400 กรัม
- ( ) 5. ชนิดผงแบบกล่อง 200 กรัม
- ( ) 6. ชนิดผงแบบขวด 400 กรัม
- ( ) 7. ชนิดผงแบบขวด 200 กรัม
- ( ) 8. ชนิดผงแบบขวด 100 กรัม
- ( ) 9. ชนิดผงแบบถุง 300 กรัม
- ( ) 10. ชนิดผงแบบถุง 150 กรัม
- ( ) 11. ชนิดผงแบบถุง 75 กรัม
- ( ) 12. ชนิดยูเอชที (กล่อง) 250 ซีซี.
- ( ) 13. ชนิดสเตอริไลซ์ (กระป๋องแคน) 250 ซีซี.

17. ท่านเลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตในสถานที่ใดเป็นประจำ

- ( ) 1. ซูเปอร์มาร์เก็ต
- ( ) 2. ร้านค้าทั่วไป
- ( ) 3. มินิมาร์ท
- ( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....

18. ท่านเคยพบปัญหาจากการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตหรือไม่

- ( ) 1. เคย (ตอบข้อ 19)
- ( ) 2. ไม่เคย (ข้ามไปตอบข้อ 20)

19. ปัญหาที่ท่านพบดังกล่าวคือ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. เสียเวลาในการชงมาก
- ( ) 2. กะส่วนผสมไม่ถูกต้องทำให้ปรุงได้รสชาติที่ไม่แน่นอน
- ( ) 3. เสีย/ยุ่งง่าย

( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....

**ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลต**

20. ท่านรู้จักเครื่องดื่มช็อกโกแลตแต่ละยี่ห้อจากสื่อโฆษณาใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |                        |  |
|------------------------|--|
| ( ) 1. โทรทส์          | ( ) 2. วิกฤ                              |
| ( ) 3. นิตยสาร/วารสาร  | ( ) 4. หนังสือพิมพ์                      |
| ( ) 5. ป้ายโฆษณา       | ( ) 6. ใบปลิว/แผ่นพับ                    |
| ( ) 7. เพื่อน/คนรู้จัก | ( ) 8. บัสบอร์ด (โฆษณาข้างตัวรถประจำทาง) |
| ( ) 9. ป้ายรถประจำทาง  | ( ) 10. อื่น ๆ ระบุ.....                 |

21. ท่านเลือกซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตโดยพิจารณาจากสิ่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| ( ) 1. ราคา     | ( ) 2. รสชาติ           |
| ( ) 3. คุณภาพ   | ( ) 4. หีบห่อที่บรรจุ   |
| ( ) 5. การโฆษณา | ( ) 6. ช่องแถม          |
| ( ) 7. ยี่ห้อ   | ( ) 8. อื่น ๆ ระบุ..... |

22. หากท่านหาซื้อเครื่องดื่มช็อกโกแลตยี่ห้อที่ท่านบริโภคเป็นประจำไม่ได้ ท่านจะ

- |                                |
|--------------------------------|
| ( ) 1. เปลี่ยนไปซื้อยี่ห้ออื่น |
| ( ) 2. หาซื้อจากร้านอื่นที่มี  |
| ( ) 3. ไม่ซื้อ                 |
| ( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....        |

ตอนที่ 4ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อเครื่องดื่มช็อกโกแลต

23. ท่านคิดว่าเครื่องดื่มช็อกโกแลตมีประโยชน์ต่อร่างกายหรือไม่

( ) 1. มีประโยชน์ (ตอบข้อ 24)

( ) 2. ไม่มีประโยชน์ (ข้ามไปตอบข้อ 25)

24. ท่านคิดว่าเครื่องดื่มช็อกโกแลตมีคุณค่าอาหารอยู่ในระดับใด

( ) 1. สูงมาก

( ) 2. สูง

( ) 3. ปานกลาง

( ) 4. น้อย

( ) 5. น้อยมาก

25. ท่านบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตควบคู่กับอาหารอื่นหรือไม่

( ) 1. บริโภค (ตอบข้อ 26)

( ) 2. ไม่บริโภค (ข้ามไปตอบข้อ 27)

26. ท่านบริโภคเครื่องดื่มช็อกโกแลตควบคู่กับอาหารประเภทใดบ้าง

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1. ขนมปัง

( ) 2. ปาท่องโก๋

( ) 3. ไข่ดาว

( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....

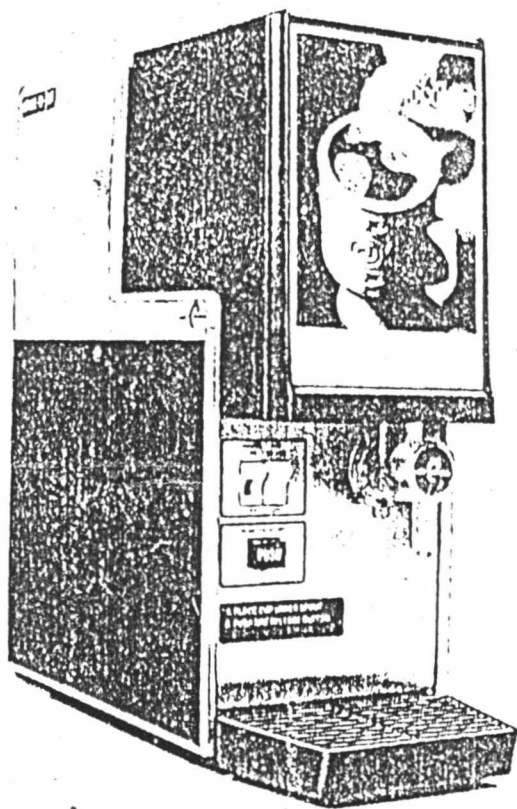
27. ท่านคิดว่าราคาของเครื่องดื่มช็อกโกแลตในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่

( ) 1. เหมาะสม

( ) 2. ไม่เหมาะสม เพราะ.....



## ภาคผนวก ๗.



ภาพที่ 1 เครื่องปรุงเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อนพร้อมดื่มจากเครื่องดื่มช็อกโกแลตชนิดผง  
ที่มา : (Thorner , 1970 : 223)



ภาพที่ 2 ผลิตภัณฑ์เครื่องต้มรสอึกโทราไมโล "ไมโล" ชนิดและขนาดต่าง ๆ

ที่มา : (บริษัทเนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด , 2536)

