

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

พฤติกรรมการบริโภคทุเรียนแปรรูปในเขตกรุงเทพมหานคร

Consumer Behavior on Durian Product in Bangkok



T097527

โดย

นางสาวกาญจนา รัตนสังธรรม

รฟ.

ก485พ

2540

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน.....07527

วัน,เดือน,ปี.....

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. 2540

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

พฤติกรรมผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปในเขตกรุงเทพมหานคร

Consumer Behavior on Durian Product in Bangkok

ของ

นางสาวกาญจนา รัตนสังธรรม

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2540

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

16 / พ.ค. / 40

(อาจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง)

กรรมการปัญหาพิเศษ

กุลศักดิ์ ฌ ป้อมเพชร

16 / พ.ค. / 40

(รองศาสตราจารย์กุลศักดิ์ ฌ ป้อมเพชร)

หัวหน้าภาควิชา

16 / พ.ค. / 40

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริจรรยา เกรือวิริยะพันธ์)

๒๒๗.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสาร
148.11 1425 พ
21 มี.ค. 2541 2540

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : พฤติกรรมการบริโภคทุเรียนแปรรูปในเขตกรุงเทพมหานคร
โดย : นางสาวกาญจนา รัตนสังขธรรม
ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)
สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจเกษตร
อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ : Deen S. Deen ,.../.../...
(เสาวรีย์ ตะโพนทอง)

ทุเรียนแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากทุเรียน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะช่วยลดปริมาณผลผลิตที่ล้นตลาดลง เพิ่มมูลค่าให้กับทุเรียน เป็นการเพิ่มอาชีพและรายได้ให้แก่เกษตรกรอีกทางหนึ่งด้วย รวมถึงการช่วยลดปริมาณการสูญเสียทุเรียนดิบที่ร่วงโดยลมพายุ หนอนเจาะเมล็ด ตลอดจนเป็นการส่งเสริมผลิตภัณฑ์การแปรรูปทุเรียนให้มีความหลากหลาย เพื่อเปิดตลาดผู้บริโภคให้กว้างขึ้น การผลิตทุเรียนแปรรูปจะพยายามคงคุณค่าทางอาหารไว้ให้มากที่สุดทำให้มีรสชาติดี มีความสะดวกในการบริโภค มีคุณภาพได้มาตรฐาน และมีความเหมาะสมกับสภาพสังคมในปัจจุบัน ผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครให้ความสนใจทุเรียนแปรรูปกันมากและมีแนวโน้มที่จะบริโภคเพิ่มขึ้นอีกด้วย ดังนั้นจึงนับเป็นสาเหตุที่สำคัญของการศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคทุเรียนแปรรูป รวมทั้งปัจจัยต่าง ๆ และข้อคิดเห็นที่มีผลต่อการบริโภคทุเรียนแปรรูป โดยจะทำการศึกษาเฉพาะผู้ที่เคยบริโภคทุเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานครเท่านั้น ซึ่งประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษานี้ทำให้ทราบแนวทางการปรับปรุงทางด้านผลิตภัณฑ์และด้านการตลาด ให้ตรงความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด รวมทั้งเป็นแนวทางสำหรับผู้สนใจตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องทางด้านนี้เพื่อนำไปวางแผนการผลิตและการตลาดต่อไป

ผลการศึกษาเกี่ยวกับผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปในเขตกรุงเทพมหานคร จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 120 คน โดยกำหนดอายุเป็นเกณฑ์ และใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีสถานภาพโสด จบการศึกษาระดับปริญญาตรี รายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 3,001-5,000 บาท สำหรับพฤติกรรมการบริโภคทุเรียนแปรรูป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นั้นผู้บริโภคจะนิยมบริโภคทุเรียนประมาณสัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง ช่วงฤดูกาล และจะบริโภคทุเรียนแปรรูปด้วย ได้แก่ ทุเรียนกวนซึ่งผู้บริโภคชอบมากที่สุดเพราะว่ามีรสชาติดี ส่วนทุเรียนแปรรูปประเภทอาหารคาวผู้บริโภคส่วนใหญ่จะยังไม่เคยบริโภค ห้างสรรพสินค้าหรือซูเปอร์มาร์เก็ตจะเป็นแหล่งที่ผู้บริโภคซื้อทุเรียนแปรรูปมากที่สุดเพราะมีความสะดวกในการซื้อ โดยเสียค่าใช้จ่ายประมาณครั้งละ 100-200 บาท ความถี่ของการบริโภคทุเรียนแปรรูปจะน้อยกว่า 2 ครั้งต่อเดือน เวลาในการบริโภคไม่แน่นอนแล้วแต่โอกาส และจะบริโภคในที่พักอาศัย ผู้บริโภคส่วนใหญ่รู้จักทุเรียนแปรรูปจากเพื่อนหรือคนรู้จัก ปัจจัยที่นำมาใช้ในการพิจารณาเลือกซื้อทุเรียนแปรรูป คือรสชาติ เมื่อทุเรียนแปรรูปมีราคาแพงทำให้เกิดปัญหาทำให้ผู้บริโภคมีการบริโภคน้อยลง ส่วนใหญ่ราคาทุเรียนแปรรูปจะอยู่ในระดับปานกลางถึงค่อนข้างแพง ซึ่งตามความเป็นจริงแล้วผู้บริโภคจะชอบทุเรียนสดมากกว่า ความคิดเห็นที่มีต่อรสชาติอยู่ในเกณฑ์พอใช้ เช่นเดียวกับลักษณะบรรจุภัณฑ์ แต่การกระจายสินค้าและการส่งเสริมการตลาดควรมีการปรับปรุงแก้ไข รวมทั้งความสะดวกในการบริโภคด้วย สำหรับคุณภาพและความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ที่พอใช้และควรจะได้รับปรับปรุงให้อยู่ในระดับที่น่าพอใจมากกว่านี้

จากการศึกษาในครั้งนี้ ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะสำหรับผู้ผลิต และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องว่าควรมีการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้คุณภาพที่มีมาตรฐานมากกว่าเดิม รสชาติและกลิ่นตรงตามความต้องการของผู้บริโภค บนบรรจุภัณฑ์ต้องบอกวันที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ด้วยต้องแสดงหลักฐานการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อความมั่นใจของผู้บริโภค ในด้านราคาควรกำหนดราคาไว้หลายระดับสำหรับผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม ทางด้านช่องทางการจัดจำหน่ายควรมีการเพิ่มมาตรฐานให้กับทุเรียนแปรรูปหลาย ๆ ประเภทจะได้วางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าและซูเปอร์มาร์เก็ตได้มากขึ้น นอกจากนี้วางจำหน่ายตามแหล่งผลิตร้านค้าปลีกทั่วไป และควรสนับสนุนให้มีการส่งออก สำหรับทางการส่งเสริมการตลาดควรกระจายสินค้าไปในตลาดหลายระดับที่ต่างกัน จะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่กระจายไปนั้นเป็นการประชาสัมพันธ์ให้รู้จักกันอย่างแพร่หลาย

คำนิยม

การศึกษาปัญหาพิเศษในเรื่องของ “พฤติกรรมกรรบริโภคทุเรียนแปรรูปในเขตกรุงเทพมหานคร” ที่สามารถสำเร็จเรียบร้อยลงได้ ทั้งนี้เนื่องมาจากการช่วยเหลือและการให้คำปรึกษา คำแนะนำตลอดจนการแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จากอาจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ และรองศาสตราจารย์กุลกัญญา ณ ป้อมเพ็ชร กรรมการปัญหาพิเศษ ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณอาจารย์เป็นอย่างสูง และขอขอบคุณเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี คือ คุณสมทรง ปวีณการณและคุณชลธิ นุ่มหนู ที่ให้ความช่วยเหลือทางด้านข้อมูลและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการนำเสนอผล รวมทั้งบิดามารดาและเพื่อน ๆ ทุกคนที่ได้คอยให้กำลังใจให้ความช่วยเหลือจนปัญหาพิเศษฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

กาญจนา รัตนสังขธรรม
กุมภาพันธ์ 2540

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ขอบเขตการศึกษา	3
นิยามศัพท์	4
การตรวจเอกสาร	4
วิธีการศึกษา	6
บทที่ 2 สภาพการผลิตและสภาพการตลาดของทุเรียนแปรรูป	8
สภาพการผลิตของทุเรียนแปรรูป	8
เทคนิคการเตรียมทุเรียนดิบเพื่อการแปรรูปและการเก็บรักษา	9
ผลการวิจัยการผลิตทุเรียนกวนสำเร็จรูปเพื่อการส่งออก	11
สภาพการตลาดของทุเรียนแปรรูป	15
ตลาดภายในประเทศ	15
ตลาดต่างประเทศ	16
ปัญหาการผลิตและการตลาดของทุเรียนแปรรูป	16
ปัญหาการผลิตของทุเรียนแปรรูป	16
ปัญหาการตลาดของทุเรียนแปรรูป	17
บทที่ 3 ผลการศึกษา	18
ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคทุเรียนแปรรูป	18
ตอนที่ 2 พฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคทุเรียนแปรรูป	22
ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อคิดเห็นจากผู้บริโภคทุเรียนแปรรูป	33
บทที่ 4 สรุปและขอเสนอแนะ	39
สรุป	39

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ขอเสนอแนะ	40
เอกสารอ้างอิง	44
ภาคผนวก	46
ภาคผนวก ก.	47
ภาคผนวก ข.	52
ภาคผนวก ค.	57



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	เพศ	19
2	สถานภาพการสมรส	19
3	ระดับการศึกษาสูงสุด	20
4	อาชีพ	21
5	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	22
6	ความนิยมในการบริโภครูเรียน	23
7	ความถี่ของการบริโภครูเรียนช่วงฤดูกลาง	24
8	ความนิยมในการบริโภครูเรียนแปรรูป	25
9	ประเภทของรูเรียนแปรรูปที่เคยบริโภค	25
10	ประเภทของรูเรียนแปรรูปที่ชอบมากที่สุด	26
11	สาเหตุที่ชอบบริโภครูเรียนแปรรูปประเภทดังกล่าว	27
12	ประสบการณ์ในการบริโภครูเรียนแปรรูป	27
13	สถานที่ที่ซื้อรูเรียนแปรรูปมาบริโภคบ่อยที่สุด	28
14	สาเหตุที่ซื้อรูเรียนแปรรูปจากแหล่งดังกล่าว	29
15	ค่าใช้จ่ายในการบริโภครูเรียนแปรรูปแต่ละครั้ง	29
16	ความถี่ในการบริโภครูเรียนแปรรูปแต่ละครั้ง	30
17	ช่วงเวลาบริโภครูเรียนแปรรูปบ่อยที่สุด	31
18	สถานที่ที่บริโภครูเรียนแปรรูปบ่อยที่สุด	32
19	สื่อที่ทำให้รู้จักรูเรียนแปรรูป	32
20	ปัจจัยที่นำมาพิจารณาในการเลือกรูเรียนแปรรูป	33
21	ปัญหาที่พบในการบริโภครูเรียนแปรรูป	34
22	พฤติกรรมหลังจากที่พบปัญหาดังกล่าว	35
23	ความคิดเห็นที่มีต่อราคารูเรียนแปรรูป	35
24	ความคิดเห็นที่มีต่อรูเรียนสดกับรูเรียนแปรรูป	36
25	ความคิดเห็นเกี่ยวกับรูเรียนแปรรูปที่มีจำหน่ายในปัจจุบัน	38

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่ยึดอาชีพทางด้านเกษตรกรรมเป็นหลัก ดังนั้นผลผลิตที่ได้จากการเกษตรก็มีจำนวนไม่น้อย นอกจากจะเก็บไว้บริโภคภายในครัวเรือนแล้วยังสามารถขายให้กับผู้ที่ต้องการบริโภค เพื่อเป็นรายได้จุนเจือครอบครัวอีกทางหนึ่ง แต่ผลผลิตทางการเกษตรส่วนใหญ่จะออกเป็นช่วงฤดูกาลเท่านั้น ถ้านอกฤดูกาลก็จะหาบริโภคไม่ได้ ดังนั้นจึงได้มีการริเริ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเก็บไว้เพื่อให้มีบริโภคได้นานกว่าธรรมดาหรือกล่าวได้ว่าจะได้มีบริโภคในช่วงนอกฤดูกาลผลผลิต และเป็นการหารายได้เพิ่มให้กับกลุ่มเกษตรกรในยามที่ไม่มีผลผลิตออกสู่ตลาด ช่วงผลผลิตล้นตลาดหรือในช่วงราคาผลผลิตตกต่ำ เพราะถ้านำมาแปรรูปจะช่วยให้ได้ราคาดีขึ้น เนื่องจากใช้เทคโนโลยีเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบและช่วยให้กลุ่มเกษตรกรมีรายได้เพิ่มในช่วงนอกฤดูกาลของผลผลิตโดยการจำหน่ายผลผลิตที่ได้นำมาแปรรูปเก็บเอาไว้ ดังนั้นเทคโนโลยีด้านการแปรรูปจึงมีประโยชน์ทั้งทางด้านการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุการบริโภคและทางด้านการผลิตให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งจะทำให้มีความหลากหลายสำหรับการบริโภค

ทุเรียนจัดเป็นผลผลิตทางการเกษตรอย่างหนึ่งและจัดเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ เมื่อเปรียบเทียบกับผลไม้ชนิดอื่นแล้วทุเรียนจะมีคุณค่าทางอาหารสูง เนื่องจาก 100 กรัมของเนื้อทุเรียนสด พบว่ามีคาร์โบไฮเดรตสูงถึง 19 กรัม โปรตีน 3 กรัม แคลเซียม 49 มิลลิกรัมและวิตามินซี 62 มิลลิกรัม โดยประมาณ (กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม , 2537 : 2) รสชาติอร่อย เนื้อนุ่ม หวานมัน เนื้อมีสีเหลือง และมีกลิ่นหอมพิเศษเฉพาะตัวสมกับเป็นผลไม้ราคาแพงและเป็นที่ยอมรับบริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ ด้วยรูปทรงที่สะดุดตา เนื้อสีเหลือง มีรสชาติดีและให้ผลตอบแทนสูง ทำให้พื้นที่เพาะปลูกส่วนใหญ่ที่อยู่ทางภาคตะวันออกและทางภาคใต้ของประเทศไทยเพิ่มขึ้นเป็น 7 แสนกว่าไร่ ในปี พ.ศ. 2537 และมีแนวโน้มจะเพิ่มขึ้นอีก เป็นผลให้ผลผลิตเพิ่มมากขึ้นจนเกินความต้องการของตลาด ทำให้ราคาของทุเรียนต่ำลงมากโดยเฉพาะในช่วงกลางฤดู ผลผลิตอาจออกสู่ตลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากกว่า 4,000 ต้นต่อวัน (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ , 2538) ซึ่งอาจทำให้ราคาขายต่ำกว่า ต้นทุนการผลิตได้ การส่งออกทุเรียนสู่ตลาดต่างประเทศในแต่ละปีนั้นสามารถนำรายได้เข้าสู่ ประเทศได้มากเช่นกัน แต่เกษตรกรอาจจะประสบกับปัญหาทุเรียน ไม่ได้ขนาดมาตรฐานตาม ที่แต่ละประเทศกำหนด ทำให้ส่งออกได้ไม่เต็มที่และอาจตกค้างอยู่ภายในประเทศ นอกจากนี้ ปัญหาการคั่งค้างของผลผลิตแล้ว เกษตรกรอาจจะประสบกับปัญหาผลทุเรียนร่วงก่อนเวลา อันสมควรซึ่งอาจเกิดจากความแปรปรวนของสภาพดินฟ้าอากาศ หรือโรคจากแมลงบางชนิด สถานการณ์ดังกล่าวสามารถส่งผลกระทบต่อการลงทุนและรายได้ของเกษตรกรทั้งสิ้น ทั้งนี้ ย่อมส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศด้วย การแปรรูปทุเรียนนับว่าเป็นหนทางหนึ่งในการ ระบายผลผลิตที่คั่งค้าง ซึ่งสามารถเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรชาวสวนทุเรียนได้มาก ในการเพิ่มมูลค่าของทุเรียนที่สุกเต็มหรือแก่เกินกว่าที่จะบริโภคสดได้นั้น สามารถนำมาทำเป็น ทุเรียนกวน ซึ่งเป็นวิธีการที่แพร่หลายและติดตลาดของผู้บริโภคมานานแล้ว แต่อย่างไรก็ตาม ความหลากหลายในการแปรรูปทุเรียนยังมีไม่มากนัก ด้วยเหตุนี้ทางศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี จึงได้ศึกษาถึงลักษณะของผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ที่ได้จากการแปรรูปทุเรียนดิบซึ่งมีราคาตกต่ำ ในช่วงที่มีผลผลิตล้นตลาด โดยศึกษาถึงคุณภาพและศักยภาพของผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นหนทาง ในการแก้ไขปัญหาผลผลิตล้นตลาด ราคาทุเรียนตกต่ำและช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรชาว สวนทุเรียน

ตามที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่าผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือนของกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรชาวสวนทุเรียน สามารถช่วยบรรเทาปัญหาผลผลิตทุเรียนล้นตลาด ราคาตกต่ำและ ลดปริมาณการสูญเสียทุเรียนดิบ ที่ร่วงโดยลมพายุ หนอนเจาะเมล็ด ใส้ซึม ทุเรียนแปรรูป บางอย่างสามารถเก็บไว้ได้นานจึงเก็บไว้ขายในช่วงนอกฤดูการผลิตได้ ส่งผลให้ชาวสวน ทุเรียนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการเพิ่มมูลค่าของทุเรียนด้วย จากความสำคัญของปัญหาดังกล่าว ข้างต้นทำให้ผู้ศึกษาสนใจที่จะศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภคทุเรียนแปรรูป พร้อมทั้ง ศึกษาว่ามีปัจจัยและปัญหาอะไรบ้างที่มีผลต่อการบริโภค การศึกษาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ ต่อผู้ที่สนใจจะบริโภครวมทั้งผู้ที่ประกอบอาชีพทางด้านนี้ จะได้นำข้อมูลไปใช้ปรับปรุง หรือพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคได้มากขึ้น และเป็นแนวทางต่อ การพัฒนาสินค้าทางการเกษตรของภาครัฐบาล โดยจัดให้มีการส่งเสริมและสนับสนุนการทำ อุตสาหกรรมทุเรียนแปรรูปให้มีความหลากหลาย เพื่อเปิดตลาดผู้บริโภคให้กว้างขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. ศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภครูเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร
2. ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภครูเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร
3. ศึกษาข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะต่าง ๆ ที่มีผลต่อการบริโภครูเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร
4. ศึกษาแนวทางในการพัฒนาด้านการผลิต และด้านการตลาดของรูเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงพฤติกรรมกรรมการบริโภครูเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร
2. ทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภครูเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร
3. ทราบถึงข้อคิดเห็นที่มีผลต่อการบริโภครูเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร
4. ทราบแนวทางในการพัฒนาด้านการผลิต และด้านการตลาดของรูเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีผลโดยตรงต่อผู้ที่เกี่ยวข้องจะได้พัฒนาระบบต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภครูเรียนแปรรูปของผู้ที่เคยบริโภครูเรียนแปรรูปในเขตกรุงเทพมหานคร ครั้งนี้มุ่งที่จะวิเคราะห์ถึงพฤติกรรม ปัจจัยและข้อคิดเห็นด้านต่าง ๆ ที่มีผลต่อการบริโภครูเรียนแปรรูป ซึ่งมีผู้ที่เคยบริโภครูเรียนแปรรูปเป็นจำนวนมาก แต่ทางผู้ศึกษามีงบประมาณและเวลาจำกัด ดังนั้นในการศึกษานี้จะศึกษาจากประชากรตัวอย่างที่เคยบริโภครูเรียนแปรรูปและอาศัยอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 120 ชุด โดยในการศึกษาจะใช้อายุเป็นเกณฑ์ในการสุ่มตัวอย่าง

นิยามศัพท์

พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง การกระทำของแต่ละบุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการได้รับและการใช้สินค้าและหรือบริการทางเศรษฐกิจ รวมทั้งขั้นตอนและกระบวนการต่าง ๆ ในการตัดสินใจที่เกิดก่อนและเป็นตัวกำหนดให้เกิดการกระทำต่าง ๆ ขึ้น

ทุเรียนแปรรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับจากผลทุเรียนโดยผ่านกระบวนการแปรรูปใด ๆ ก็ตาม ยกตัวอย่างเช่น ทุเรียนกวน ทุเรียนทอดกรอบ ทุเรียนทอดนึ่ง ไอศกรีมทุเรียน ทอฟฟี่ทุเรียน ทุเรียนน้ำกะทิ เป็นต้น

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่เคยบริโภคทุเรียนแปรรูปในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ที่อาศัยอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร

การตรวจเอกสาร

นิรนาม (2533) ได้จัดพิมพ์บทความเรื่อง การพัฒนาทุเรียนกวนส่งออก สรุปได้ว่า ทุเรียนกวนเป็นสินค้าอีกชนิดหนึ่งที่มีอนาคตแจ่มใส ถ้าหากได้รับการปรับปรุงและพัฒนาทางด้านคุณภาพตลอดจนการบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษาในระยะเวลาที่ยาวนานแล้ว จากผลการวิจัยของงานวิชาการหลังการเก็บเกี่ยวของศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรีและสถาบันพืชสวน กรมวิชาการเกษตร พบว่าการเก็บรักษาทุเรียนกวนแบบกึ่งสำเร็จรูปพันธุ์หมอนทอง และพันธุ์ชะนีโดยไม่ต้องใส่น้ำตาล และสารเคมีทุกชนิดที่มีอุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ซึ่งสามารถควบคุมการแพร่ขยายจำนวนของเชื้อราและเชื้อจุลินทรีย์อื่น ๆ ได้ผลดีมากและเมื่อนำมาควนเป็นทุเรียนสำเร็จรูปภายหลังจากที่ได้เก็บไว้นานถึง 10 เดือน ผลปรากฏว่า ด้านคุณภาพด้านรสชาติ ความเหนียว กลิ่นและสียังคงสภาพที่ดีมาก ซึ่งวิธีการนี้จะในรูปแบบหนึ่งที่เหมาะสมในการเก็บรักษาทุเรียนกวนได้เป็นระยะเวลาที่ยาวนานกว่าเดิม และมีความเหมาะสมในการส่งออกไปยังต่างประเทศ เช่น ประเทศญี่ปุ่น เพื่อการแปรรูปหรือเป็นส่วนผสมของอาหารอย่างอื่นที่มีความเหมาะสมกับรสนิยมในการบริโภค ทุเรียนแปรรูปเริ่มเป็นที่รู้จักของชาวญี่ปุ่นและแนวโน้มในการบริโภคจะเพิ่มมากขึ้นทุกปี ซึ่งนอกจากจะบริโภคใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะเป็นทุเรียนสดแล้วยังสามารถบริโภคในรูปของทุเรียนแปรรูปหรือทำเป็นส่วนผสมของอาหารอื่นได้อีกด้วย

นิรนาม (2536) ได้จัดพิมพ์บทความเรื่อง การแปรรูปทุเรียน สรุปได้ว่า ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ มีคุณค่าทางอาหารสูงมาก รสชาติอร่อย มัน เนื้อสีเหลืองสมกับเป็นผลไม้ราคาแพง จะมีเฉพาะฤดูกาลในช่วงเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน ซึ่งนิยมบริโภคทุเรียนสดกันมากและยังสามารถแปรรูปเป็นทุเรียนกวนเก็บไว้บริโภคได้นานวันหรือนอกฤดูกาล ปัจจุบันในภาคตะวันออกได้แก่ จังหวัดจันทบุรี จังหวัดระยอง ได้คิดหาวิธีการแปรรูปทุเรียนในรูปทุเรียนทอดกรอบและทุเรียนเชื่อม เพื่อจำหน่ายเพิ่มรายได้และแก้ไขสถานการณ์ทุเรียนที่ถูกหนอนเจาะเมล็ดซึ่งเป็นโรคระบาดทำให้ผลทุเรียนมีตำหนิ ขายไม่ได้หรือแก้ไขสถานการณ์ทุเรียนผลใหญ่ ร่วงก่อนกำหนด เนื่องจากลมพายุ ทุเรียนที่มีผลใหญ่เกินไป เช่น พันธุ์หมอนทองจะไม่นิยมบริโภคทำให้จำหน่ายไม่ได้ จึงต้องนำไปแปรรูป

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2538) ได้กล่าวถึงการศึกษาทดลองผลิตทุเรียนทอดกรอบและทุเรียนเชื่อมออกจำหน่าย ผลปรากฏว่าทุเรียนทอดเป็นที่นิยมของผู้บริโภคมาก มียอดจำหน่ายสูงและเป็นวิธีการแปรรูปที่ผู้ผลิตถูกใจ เพราะสามารถทำได้ง่าย ใช้เวลาไม่มาก ได้กำไรคุ้มค่าและยังกล่าวถึงวิธีการทำทุเรียนแปรรูปรวมทั้งวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูป เป็นทุเรียนทอดกรอบ ข้าวเกรียบทุเรียนและทองม้วนทุเรียน ไว้อีกด้วย

นิรนาม (2539) ได้จัดพิมพ์บทความเรื่อง การวิจัยแปรรูปทุเรียนบดแห้ง สรุปได้ว่า สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยได้รับเงินอุดหนุนจากทางภาครัฐบาลให้ดำเนินโครงการพัฒนาทุเรียนและผลิตภัณฑ์ที่ทำได้จากทุเรียน โดยการแปรรูปเป็นทุเรียนดิบบดแห้ง เพราะการแปรรูปทุเรียนในปัจจุบันยังใช้เนื้อทุเรียนแช่แข็งมาผ่านเป็นแผ่นบาง ๆ แล้วนำไปทอด ซึ่งเนื้อทุเรียนที่ทอดแล้วมักมีขนาดไม่สม่ำเสมอ แดกหักง่ายอีกทั้งต้องใช้ต้นทุนในการเก็บทุเรียนดิบมีราคาสูงเพราะต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิลบ 18 องศาเซลเซียส ดังนั้นเพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าว ทางสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย จึงได้วิจัยและพัฒนาทุเรียน เพื่อลดต้นทุนการผลิตให้ต่ำลง ด้วยการพัฒนาเป็นผงแห้งเรียกว่า ทุเรียนดิบบดแห้ง ซึ่งสามารถนำไปสู่ขั้นตอนของอุตสาหกรรมได้จึงนับเป็นแนวทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หนึ่งในการแก้ปัญหาทุเรียนล้นตลาดและช่วยลดการสูญเสียอันเนื่องมาจากทุเรียนอ่อนได้ด้วยแนวคิดในการทำผลิตภัณฑ์ใหม่จากทุเรียนดิบสดหนึ่งคือการทำอาหารขบเคี้ยวด้วยกระบวนการอัดสุกแบบเกลียว ซึ่งจะมีรูปร่างคล้ายกับขนมขบเคี้ยวที่มีขายอยู่ตามท้องตลาด โดยมีส่วนผสมของทุเรียนดิบสดแห้งร้อยละ 25.00 ที่เหลือเป็น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย จึงได้มีแผนงานที่จะศึกษาอายุการเก็บรักษาทุเรียนดิบสดแห้งและวัตถุดิบที่นำไปทำขนมขบเคี้ยว รวมทั้งพัฒนาการทำซัพพลายเชนต่อไป

วิธีการศึกษา

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

แหล่งที่มาของข้อมูล คือ

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลส่วนที่ได้จากการสัมภาษณ์โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการแสดงถึงพฤติกรรมด้านการบริโภค ปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภค ปัญหาและข้อคิดเห็นต่าง ๆ ที่มีต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทุเรียน ของผู้ที่เคยบริโภคทุเรียนแปรรูป และจะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างในเขตกรุงเทพมหานคร โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1 การสร้างแบบสอบถาม หลังจากสร้างแบบสอบถามแล้วนำไปทดสอบความเข้าใจในคำถามต่าง ๆ เพื่อหาข้อผิดพลาดในแบบสอบถาม จำนวน 10 ชุด จากประชากรตัวอย่าง แล้วจึงนำข้อมูลนั้นมาปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามให้สมบูรณ์ก่อนนำไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง เพื่อข้อมูลที่ได้รับจะได้ตรงกับวัตถุประสงค์ที่ผู้ศึกษาต้องการ ซึ่งมีจำนวน 120 ชุด

1.2 การสุ่มตัวอย่าง เนื่องจากการศึกษาในครั้งนี้ทางผู้ศึกษามีงบประมาณและเวลาจำกัดจึงจำเป็นต้องเลือกศึกษาจากกลุ่มประชากรตัวอย่างเพียง 120 ราย ซึ่งจะใช้การสุ่มตัวอย่างแบบโควตา (quota sampling) โดยจะกำหนดจากช่วงอายุของผู้ให้สัมภาษณ์มาเป็นเกณฑ์ดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- น้อยกว่า 20 ปี	30 ตัวอย่าง
- 21-30 ปี	30 ตัวอย่าง
- 31-40 ปี	30 ตัวอย่าง
- มากกว่า 40 ปี	30 ตัวอย่าง
รวม	120 ตัวอย่าง

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้จากการศึกษาค้นคว้าและรวบรวมจากหนังสือ วิทยานิพนธ์ เอกสารและสิ่งตีพิมพ์ต่าง ๆ จากห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ห้องสมุดของคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และจากศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี ฯลฯ

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

1. วิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantitative Analysis) นำข้อมูลที่ได้มาจากการออกแบบสอบถามมาจัดเป็นหมวดหมู่ แล้วใช้สถิติอย่างง่ายในการวิเคราะห์ จากนั้นเสนอผลในรูปของตารางและคำร้อยละ

2. วิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) เป็นการวิเคราะห์โดยการเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคทุเรียนแปรรูป ซึ่งรวมทั้งปัจจัยและปัญหาตลอดจนข้อคิดเห็นที่มีต่อการบริโภคทุเรียนแปรรูปของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร อยู่ในรูปของการบรรยาย เพื่อให้ง่ายต่อการทำความเข้าใจ

บทที่ 2

สภาพการผลิตและสภาพการตลาดของทุเรียนแปรรูป

สภาพการผลิตของทุเรียนแปรรูป

พื้นที่ปลูกทุเรียนในประเทศไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2531 มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 17.93 ต่อปี จากอัตราการขยายตัวของพื้นที่ปลูกนี้ ทำให้พื้นที่ปลูกของทุเรียนในปี พ.ศ. 2537 เพิ่มขึ้นเป็น 719,666 ไร่ และให้ผลผลิตรวมทั้งหมด 787,512 ตัน จากรายงานของกรมศุลกากร แจ้งว่า ปริมาณสินค้าทุเรียนสดและแช่แข็งที่ส่งขายตลาดต่างประเทศปี พ.ศ. 2538 ไม่ถึงร้อยละ 10.00 ของผลผลิตรวมทั้งหมด ที่เหลือเป็นผลผลิตสำหรับซื้อขายบริโภคภายในประเทศซึ่งมีมากกว่าร้อยละ 90.00 นอกจากนี้ยังมีการประมาณว่ามากกว่าร้อยละ 50.00 ของผลผลิตทั้งหมดเป็นผลผลิตที่เก็บเกี่ยวช่วงกลางฤดูกาลเก็บเกี่ยว ทำให้ปริมาณผลผลิตทุเรียนมีมากไม่พอดีกับความต้องการของตลาด เป็นผลทำให้ราคาขายต่อกิโลกรัมของผลผลิตทุเรียนในฤดูกาลลดลงเหลือ 12-15 บาท และมีแนวโน้มที่จะลดลงเรื่อย ๆ เนื่องจากอัตราเพิ่มในการขยายตัวของพื้นที่ปลูก และการตลาดทั้งในและต่างประเทศที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการค้าผลผลิตเกษตร ในขณะที่ต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัม 6-8 บาท และมีแนวโน้มจะสูงขึ้นเรื่อย ๆ เนื่องจากปัญหาการขาดแคลนแรงงานและแรงงานไม่มีประสิทธิภาพ ปัจจัยการผลิตมีราคาแพง การจัดการปัจจัยการผลิตที่ไม่ถูกต้องและเหมาะสม เป็นผลกระทบต่อเกษตรกรผู้ปลูกทุเรียนโดยตรง รวมทั้งเป็นผลในเชิงลบต่อเศรษฐกิจของประเทศอีกด้วย

ดังนั้นเพื่อป้องกันมิให้ราคาขายผลผลิตลดลงและต้นทุนการผลิตสูงขึ้นจนไม่คุ้มค่าต่อการลงทุนของเกษตรกร ซึ่งอาจมีผลทำให้เกษตรกรเลิกประกอบอาชีพการทำสวนทุเรียนในประเทศไทยได้ กรมวิชาการเกษตรโดยสถาบันวิจัยพืชสวน สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรและหน่วยงานที่รับผิดชอบในพื้นที่ ได้แก่ ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี และสำนักวิจัยพัฒนาการเกษตร เขตที่ 6 จึงได้เร่งศึกษาวิจัยเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว ซึ่งนอกจากพยายามหาวิทยาการด้านการผลิตที่เหมาะสมเพื่อลดต้นทุนการผลิตแล้วยังมีการศึกษารูปแบบการแปรรูปทุเรียนที่หลากหลาย โดยการนำทุเรียนดิบทั้งที่เก็บเกี่ยวทันทีจากต้นและที่เก็บรักษาในสภาพแช่แข็งที่อุณหภูมิลบ 20 องศาเซลเซียส มาทดลองผลิตเป็นทุเรียนแปรรูปในแบบต่าง ๆ ทั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ควา-หวาน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติดี กลิ่นไม่หอมฉุนของทุเรียนสุกและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคที่ได้ทดลองชิม และนอกจากจะทำให้เกษตรกรได้รับผลกำไรต่อกิโลกรัมเพิ่มขึ้นแล้ว ยังเป็นการพัฒนาการบริโภคทุเรียนให้มีรูปแบบที่หลากหลายสามารถนำไปเผยแพร่และวางจำหน่ายในตลาดที่รังเกียจกลิ่นหอมฉุนของทุเรียนสุก

เทคนิคการเตรียมทุเรียนดิบเพื่อการแปรรูปและการเก็บรักษา

เทคนิคการเตรียมทุเรียนดิบเพื่อการแปรรูปและการเก็บรักษามีหลายวิธีด้วยกัน แต่มีเพียงไม่กี่วิธีที่ใช้นกัน โดยทั่วไป มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. พันธุ์และอายุของทุเรียนที่ใช้ผลิตทุเรียนแปรรูป ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูป จะต้องใช้เนื้อทุเรียนดิบที่มีความแก่ประมาณร้อยละ 80.00 โดยสังเกตจากสีเนื้อที่เปลี่ยนจากสีขาวเป็นสีเหลืองอ่อนจนแก่จัดเป็นสีเหลืองเข้ม โดยที่เนื้อทุเรียนยังแข็งอยู่ไม่ควรใช้เนื้อทุเรียนที่ยังอ่อนและมีสีขาวเพราะรสจะจืดเนื่องจากยังมีเนื้อแป้งน้อย ส่วนการทำผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูปไม่ว่าจะเป็นทุเรียนทอดกรอบ ทุเรียนเชื่อมอบแห้ง ทุเรียนทอดนึ่ง และอาหารทุเรียนนานาชาติทั้งควา-หวาน สามารถทำได้จากทุเรียนทุกพันธุ์ แต่พันธุ์ที่นิยมคือ พันธุ์หมอนทอง เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่มีเนื้อมาก เมื่อเทียบกับพันธุ์อื่น ๆ

2. การดูแลทุเรียนแก่ สามารถกระทำได้หลายวิธีดังต่อไปนี้

2.1 นับอายุ ตั้งแต่ดอกบานจนถึงผลแก่ พร้อมที่จะตัดได้

พันธุ์กระดุม	90-100	วัน
พันธุ์ชะนี	100-110	วัน
พันธุ์กานยาว พันธุ์กบ พันธุ์หมอนทอง	120-135	วัน
พันธุ์หนั๊ก	140-150	วัน

2.2 ดูปากปลิง หากทุเรียนแก่จัดที่ปากปลิงจะพองโต เห็นรอยเด่นชัด

2.3 ดูที่หนาม ผลทุเรียนปลายหนามจะออกสีน้ำตาลเข้ม เปราะหักง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 บีบปลายหนามทุเรียน ถ้าเป็นทุเรียนแก่เมื่อบีบปลายหนามเข้าหากันจะมีลักษณะเหมือนมีสปริง แต่ถ้าเป็นทุเรียนอ่อนหนามจะแข็งไม่มีสปริง

2.5 ดูที่ก้านผล ก้านทุเรียนแก่จะมีลักษณะแข็งเป็นสปริง แม้จะเก็บไว้ได้หลายวันก็ตาม ส่วนก้านทุเรียนอ่อนจะมีลักษณะอ่อนนุ่ม ไม่มีสปริง

2.6 ดูสีของผล เมื่อบริเวณจากด้านบน ผลทุเรียนแก่จะเห็นหนามเป็นสีคล้ำผลจะมีสีน้ำตาลตัดกันเห็นชัด แต่ขึ้นอยู่กับพันธุ์ด้วย

2.7 ดูร่องพู ถ้าเป็นทุเรียนแก่ร่องพูจะเป็นสีน้ำตาลปนเหลืองเด่นชัด ถ้าเป็นทุเรียนอ่อน ร่องพูจะออกสีเขียว

2.8 เคาะเปลือก สำหรับทุเรียนแก่ เมื่อเคาะเปลือกหรือกรีดหนาม จะได้ยินเสียงโพรคังหลวม ๆ ไม่ทึบ แต่ทุเรียนอ่อนเสียงจะทึบแน่น

2.9 ชิมปลิง เมื่อตัดขั้วผลหรือปลิงทุเรียนแก่ดูจะเห็นน้ำที่ขั้วผลใส ไม่ขุ่นเหนียวเหมือนทุเรียนอ่อนและเมื่อชิมดูจะมีรสหวาน

2.10 คมกลิ่น ทุเรียนดิบแก่ จะไม่มีกลิ่นหอมฉุนของทุเรียนสุก

3. การเตรียมทุเรียนดิบ ทุเรียนที่นำมาแปรรูป ควรทำความสะอาดผลก่อนด้วยวิธีการง่าย ๆ โดยการฉีดลมเป่าให้ทั่วผลทุเรียน เพื่อให้ฝุ่นละออง แมลงหรือเศษพืชต่าง ๆ หลุดปลิวออกจากผลและถ้าสามารถใช้น้ำฉีดทำความสะอาดอีกครั้งหนึ่งและผึ่งให้แห้งก่อนผ่าเปลือก จะทำให้ได้เนื้อทุเรียนดิบที่สะอาดมากขึ้น มีปริมาณจุลินทรีย์ปนเปื้อนน้อยลงเมื่อนำไปแปรรูปจะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี สามารถเก็บรักษาได้ยาวนาน

4. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ ควรจัดทำความสะอาดห้องผลิตให้ปราศจากฝุ่น แมลงวันและอื่น ๆ พื้นห้องทำความสะอาดด้วยน้ำยาคลอรีนเข้มข้น 50-100 ppm. (หรือใช้น้ำยาคลอรีนผสมกับน้ำให้มีกลิ่นคลอรีนจางเล็กน้อย) อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น มีด โตะ ถาด กะละมัง ถูมือยาง และอื่น ๆ ทำความสะอาดด้วยน้ำยาคลอรีนเข้มข้น 25-50 ppm. และผึ่งให้แห้ง ไม่มีกลิ่นฉุนของคลอรีน

5. การเตรียมบุคลากรที่ผลิตแปรรูป บุคลากรต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ก่อนจะแปรรูปต้องทำความสะอาดร่างกายด้วยสบู่ และก่อนเข้าห้องผลิตแปรรูปควรล้างมือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้วยสบู่อีกครั้งหนึ่ง ใส่ร่องเท้าข้างที่พื้นรองเท้าผ่านน้ำยาคลอรีนความเข้มข้น 50-100 ppm. สวมหมวกคลุมผม ผ่ากันเปื้อนให้เรียบร้อย สวมถุงมือยางที่ทำความสะอาดด้วยน้ำยาคลอรีน และต้องฝังให้แห้งเวลาที่จับเนื้อทุเรียนดิบ

6. การผ่าเปลือกผลทุเรียนดิบ ไขมีดปลายแหลมยาวผ่าตามร่องพูทุเรียนดิบ ผ่าออกเป็นชิ้น ๆ ปอกไสแกนกลางของชิ้นพูทุเรียนออกให้ถึงเนื้อทุเรียนเล็กน้อยและไขมีดกรีดตามรอยสีน้ำตาล (รอยธรรมชาติ) ที่เปลือก เอามือทั้งสองจับสองข้างของรอยผ่า หงายมือขึ้นจะได้เนื้อทุเรียนดิบที่สวยงาม ตัดแต่งส่วนที่มีไสแกนกลางติดเนื้อทุเรียนออก หั่นเนื้อทุเรียนดิบเป็นชิ้นตามลักษณะที่ต้องการ การทำทุเรียนทอดนั้นจะต้องหั่นทุเรียนดิบเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมตามแนวขวางของพูเนื้อ ขนาดพอดีคำ การทำทุเรียนทอดกรอบจะหั่นหรือสไลด์เนื้อเป็นชิ้นบาง ๆ แต่การทำส้มตำทุเรียนจะหั่นเป็นเส้นชิ้นยาว ๆ หรือการยำทุเรียนจะหั่นเป็นชิ้นทั้งเส้นยาวและเป็นแผ่นเล็ก ๆ พอดีคำ เป็นต้น การผลิตแปรรูปปริมาณมาก ๆ ต้องการความเร็วในการผ่าเปลือกผลทุเรียนดิบ ฉะนั้นควรใช้มีดแบบผ่ามากคือปลายใบมีดยาวใหญ่จะติดตั้งไว้บนแท่นไม้เมื่อผ่าเปลือกจะยกตามมีดขึ้นและวางผลทุเรียนลงบนแท่นไม้ ใ้ร่องระหว่างพูตรงกับคมมีดจากนั้นกดตามมีดลงทำการตัดทุเรียนทั้งเปลือกแยกเป็นพู ๆ ได้รวดเร็วขึ้นและถ้าแท่นไม้วางผลทุเรียนออกแบบให้สามารถหมุนได้รอบตัว จะทำให้ทำงานได้เร็วขึ้นกว่าเดิม

7. การเก็บรักษาทุเรียนดิบ ทุเรียนดิบสามารถเก็บรักษาให้มีคุณภาพดีเป็นระยะเวลายาวนานได้ที่อุณหภูมิต่ำลบ 20 องศาเซลเซียส รูปแบบการเก็บรักษาโดยการแช่แข็งแบบทั้งผลและเป็นพูเนื้อ หรือหั่นเนื้อทุเรียนดิบออกเป็นชิ้นลักษณะต่าง ๆ ตามต้องการและก่อนเก็บรักษาในรูปแบบต่าง ๆ ควรทำให้เย็นอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิลบ 40 องศาเซลเซียส และจากนั้นนำไปเก็บรักษาในอุณหภูมิดังกล่าวเพราะจะทำให้ทุเรียนดิบแช่แข็งมีคุณภาพดีในการเก็บรักษาระยะยาวนาน

ผลการวิจัยการผลิตทุเรียนกวนสำเร็จรูปเพื่อการส่งออก

ปัญหาที่จำกัดการพัฒนาการส่งออกทุเรียนกวนสำเร็จรูปคือ ปัญหาวิธีการผลิตและการเก็บรักษาแบบเดิม โดยการกวนเนื้อทุเรียนให้เหนียวเต็มที่ ฝังไว้ให้เย็นจากนั้นบรรจุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อัดบีบเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ กรณีนี้จะเกิดเชื้อราที่หน้าบีบและส่วนอื่น ๆ ได้ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพของทุเรียนกวนทำให้ไม่สามารถที่จะเก็บรักษาไว้ได้ในระยะเวลาอันยาวนาน ปัญหาของการบรรจุหีบห่อยังไม่ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ ไม่สามารถบรรจุได้อย่างรวดเร็วและรูปแบบภาชนะบรรจุไม่แข็งแรงขาดความสวยงาม ไม่มีคุณภาพดีพอที่จะห่อหุ้มรักษาทุเรียนกวนให้อยู่ในสภาพเดิมที่ยาวนานได้ ตลอดจนปัญหาที่ไม่ทราบมาตรฐานความต้องการในการบริโภคของตลาดต่างประเทศในแต่ละประเทศอย่างแน่ชัด ปัญหาต่าง ๆ เหล่านี้ได้ทำการวิจัยและพัฒนาให้ดีขึ้นระดับหนึ่งดังนี้

1. การเก็บรักษาทุเรียนกวนกึ่งสำเร็จรูปที่อุณหภูมิต่ำ จากผลการวิจัยพบว่า การเก็บรักษาทุเรียนกวนกึ่งสำเร็จรูปพันธุ์หมอนทอง พันธุ์ชะนีและพันธุ์อื่น ๆ โดยที่ไม่ต้องใส่น้ำตาลและสารเคมีทุกชนิดที่อุณหภูมิลบ 20 องศาเซลเซียส สามารถควบคุมการแพร่ขยายจำนวนเชื้อราและเชื้อจุลินทรีย์อื่น ๆ ได้ผลที่ดีมากและเมื่อนำมากวนเป็นทุเรียนกวนสำเร็จรูปภายหลังจากเก็บไว้นานถึง 12 เดือน ปรากฏว่าคุณภาพด้านรสชาติ ความเหนียว กลิ่นและสียังคงสภาพที่ดีมากและการกวนทุเรียนกึ่งสำเร็จรูปที่ระดับความเหนียวร้อยละ 80.00 ให้ผลที่ดีกว่าที่ระดับร้อยละ 60.00 จากผลการทดลองนี้ กรมวิชาการเกษตรได้ถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยความร่วมมือของจังหวัดจันทบุรีและหอการค้าจังหวัดจันทบุรีร่วมกันจัดงานแข่งขันกวนทุเรียนเมื่อวันที่ 10 ตุลาคม พ.ศ. 2530 และเกษตรกรได้นำเทคโนโลยีไปใช้ในการผลิตเชิงอุตสาหกรรมมาตลอดจนถึงปัจจุบัน โดยใช้ห้องเย็นที่จังหวัดระยองและได้มีเกษตรกรบางรายสร้างห้องเย็นเป็นของตนเอง

2. ยืดอายุการเก็บรักษาโดยการแช่แข็ง ผลการวิจัยปรากฏว่าสามารถยืดอายุการเก็บรักษาทุเรียนกวนสำเร็จรูปด้วยการแช่แข็งที่อุณหภูมิลบ 20 องศาเซลเซียส โดยไม่ต้องใส่น้ำตาลและสารเคมีทุกชนิดได้เป็นเวลานานถึง 3 ปี ทุเรียนกวนสำเร็จรูปยังมีคุณภาพดีทุกลักษณะ และทดลองปรับปรุงการบรรจุหีบห่อทุเรียนกวนสำเร็จรูปแช่แข็งให้มีขนาดบรรจุ 60 กรัม ทำเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมพอดีคำ น้ำหนักชิ้นละ 10 กรัม บรรจุในถาดพลาสติกโพลีเอทิลีน มีส้อมสำหรับจิ้มชิ้นทุเรียนกวนและบรรจุในซองพลาสติกชนิดทนอุณหภูมิต่ำโพลีเอทิลีน ซึ่งได้ทดลองจำหน่ายจำนวน 1,123 ถาด ตามห้างสรรพสินค้าในกรุงเทพมหานคร 12 แห่ง ราคา 13 บาท/ถาด ซึ่งใช้ทุเรียนกวนกึ่งสำเร็จรูปพันธุ์หมอนทอง พันธุ์ชะนี พันธุ์ก้านยาว และพันธุ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชมพูศรี เป็นพันธุ์ผสมทดลองวางจำหน่ายปรากฏว่าจำหน่ายได้ดีเป็นที่ต้องการของผู้ซื้อและ
 ทูเรียนกวนสำเร็จรูปแช่แข็งในบรรจุหีบห่อลักษณะดังกล่าวนี้ คุณหญิงขจี กันตะบุตร ได้นำ
 ทูลถวายสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีและพระราชวงศ์ เมื่อเดือน
 สิงหาคม ปี พ.ศ. 2532

3. ปรับปรุงและพัฒนาการบรรจุหีบห่อ จากผลการวิจัยได้มีการออกแบบกล่อง
 พลาสติกขนาดเล็กเพื่อเป็นต้นแบบที่สามารถดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพทางเศรษฐกิจ
 และสภาพทางสังคมของตลาดแต่ละประเทศ เป็นกล่องพลาสติกโพลีไสตรีนฝากล่องทำด้วย
 พลาสติกโพลีไวนิลคลอไรด์ เกรดชนิดบรรจุอาหาร บรรจุทูเรียนกวน 2 ชั้น น้ำหนักชั้นละ
 10 กรัม มีส้อมจิ้มด้านข้างกล่องติดสติ๊กเกอร์ระดับกลิ่น รสชาติทูเรียนกวนซึ่งจำแนกเป็น
 3 ระดับ คือ กลิ่นรสชาติ-อ่อน กลิ่นรสชาติ-ปานกลาง กลิ่นรสชาติ-แรง สร้างเครื่องหมาย
 เป็นสัญลักษณ์ของทูเรียนกวนบรรจุหีบห่อที่ได้ปรับปรุงพัฒนาและพิมพ์สี 2 สี บนฝากล่อง
 พลาสติก ออกแบบกล่องกระดาษพิมพ์สี 5 สี บรรจุกล่องพลาสติกดังกล่าวและสร้างข้อความ
 โฆษณาเป็นภาษาอังกฤษ ทั้งนี้เพื่อให้ชาวต่างประเทศได้รู้จักและเข้าใจลักษณะทูเรียนกวน มี
 การทดสอบความชอบระดับกลิ่น รสชาติ และรูปแบบของการบรรจุหีบห่อกับผู้แทนการค้า 7
 ประเทศ คือ ประเทศสิงคโปร์ ประเทศฮ่องกง ประเทศไต้หวัน ประเทศมาเลเซีย ประเทศ
 ญี่ปุ่น ประเทศบรูไนและประเทศสหรัฐอเมริกาฮิโอมิเรต โดยความร่วมมือของกรมส่งเสริมการ
 ส่งออกและหอการค้าจังหวัดจันทบุรี ซึ่งผลปรากฏว่ารูปแบบของการบรรจุหีบห่ออยู่ในเกณฑ์
 ดีมีความสวยงาม และพบว่าน้ำหนักบรรจุทูเรียนกวนที่เหมาะสมอยู่ในช่วง 40-200 กรัมต่อ
 กล่องพลาสติก และควรมีจำนวน 4-6 กล่องพลาสติกต่อกล่องกระดาษ ส่วนความชอบใน
 กลิ่น รสชาติของทูเรียนกวน พบว่า ประเทศสิงคโปร์ ประเทศฮ่องกง ประเทศมาเลเซียและ
 ประเทศบรูไน ชอบกลิ่นรสชาติระดับแรง ส่วนประเทศไต้หวัน ประเทศญี่ปุ่น และประเทศ
 สหรัฐอเมริกาฮิโอมิเรต ชอบกลิ่นรสชาติระดับอ่อนและปานกลาง สำหรับประเทศสิงคโปร์
 ต้องการสั่งซื้อทันทีในรูปแบบของงานวิจัยนี้ 1 คอนเทนเนอร์ และรูปแบบที่เพิ่มน้ำหนักเนื้อ
 ทูเรียนกวนในโอกาสต่อไปเมื่อทราบราคา สำหรับประเทศบรูไนต้องการทดลองวางจำหน่าย
 ที่ประเทศของตน เป็นการมองตลาดทางด้านผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปทุเรียนจึงได้เชิญชวน
 ให้ร่วมมือในการทำวิจัยทดสอบคุณภาพและการยอมรับของผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนสำเร็จรูป
 แช่แข็งในตลาดต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การทดสอบคุณภาพและการยอมรับในตลาดต่างประเทศ จากผลการวิจัยที่ได้สำรวจมาจากตลาดของประเทศบรูไน เพื่อทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนสำเร็จรูปแช่แข็งที่ผลิตตามแบบอย่างของงานวิจัยเรื่องที่ 1 , 2 , 3 ดังที่กล่าวมาข้างต้นและประเมินผลรูปแบบการบรรจุหีบห่อว่ามีความเป็นไปได้หรือมีความเหมาะสมในเชิงพาณิชย์มากน้อยเพียงใด ตลอดจนการทดสอบระดับมาตรฐานความต้องการในการบริโภคของชาวบรูไน โดยอาศัยความร่วมมือของบริษัทและห้างสรรพสินค้า หลายแห่งในต่างประเทศ ปรากฏว่าผลจากการทดสอบทุเรียนกวนมีคุณภาพดี กลิ่นและรสชาติไม่จืดจางเกินไป ชาวบรูไน และชาวตะวันตกที่พำนักอยู่ในประเทศบรูไนสามารถรับประทานได้เป็นอย่างดี และชอบทุเรียนกวนชนิดไม่ใส่น้ำตาลมากกว่าใส่น้ำตาลเพราะไม่หวานมากเกินไป สีสวยกว่า ความเหนียวก็ไม่มากเกินไป บริษัทในต่างประเทศแห่งหนึ่ง ซึ่งเป็นบริษัทประสานงานและดำเนินงานทางประเทศบรูไนมีความสนใจที่จะทำการค้าทุเรียนกวนรูปแบบนี้โดยให้มีน้ำหนักบรรจุเป็น 200 กรัม/กล่องพลาสติก และคาดว่าจะสามารถจำหน่ายในระยะแรกได้ประมาณ 50,000 กล่อง งานวิจัยนี้ใช้ทุเรียนพันธุ์หมอนทองร้อยละ 25.00 ชะนีร้อยละ 25.00 ก้านยาวร้อยละ 5.00 และเบญจพันธุ์ร้อยละ 45.00 (เบญจพันธุ์ มี 7 ชนิด คือ ชายมะไฟ ชมพูศรี กบดำ กบเขียว อีหนัก นกหิบบ และกะเทย) โดยการกวนต้องกวนแต่ละพันธุ์ให้มีความเหนียวที่ระดับร้อยละ 90.00 และเก็บรักษาที่อุณหภูมิลบ 20 องศาเซลเซียส เมื่อจะทำการผลิตบรรจุหีบห่อจึงนำออกมาผสมในอัตราส่วนดังกล่าวข้างต้นให้เหนียวเต็มที่ หลังจากนั้นจึงนำไปบรรจุหีบห่อเพื่อเก็บรักษาตามขั้นตอนที่อุณหภูมิลบ 20 องศาเซลเซียส เสร็จแล้วรอการขนส่งต่อไป

ในปัจจุบันนี้ทุเรียนกวนกึ่งสำเร็จรูปจะเป็นอีกรูปแบบหนึ่งที่เหมาะสมในการส่งออกต่างประเทศ เช่น ประเทศญี่ปุ่น เพื่อการแปรรูปหรือเป็นส่วนผสมของอาหารอย่างอื่นเพื่อให้เหมาะสมกับรสนิยมในการบริโภคของชาวญี่ปุ่น ทางกรมวิชาการเกษตรจึงได้ร่วมกับหอการค้าจังหวัดจันทบุรี บริษัทสยามจัสโก้ จำกัดและบริษัทจัสโก้ จำกัด (ประเทศญี่ปุ่น) ลงนามร่วมมือทางวิชาการ เมื่อวันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2530 ดำเนินโครงการวิจัยทดสอบตลาดประเทศญี่ปุ่นกับผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนกึ่งสำเร็จรูป โดยนำไปแปรรูปหรือทำเป็นส่วนผสมของอาหารอย่างอื่นที่เหมาะสมกับรสนิยมในการบริโภคของชาวญี่ปุ่น เพื่อทดสอบตลาดผู้ซื้อในประเทศญี่ปุ่น และรวบรวมข้อมูลของการทดสอบเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สภาพการตลาดของทุเรียนแปรรูป

ตลาดภายในประเทศ

ทุเรียนแปรรูปได้ความคิดริเริ่มมาจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชาวสวนทุเรียนแถบจังหวัดในภาคตะวันออกคือ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด ซึ่งทำกันมานานแล้ว แต่ทว่าด้านการตลาดยังไม่กว้างขวางเท่าใดนัก เนื่องมาจากการทำทุเรียนแปรรูปออกจำหน่ายของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชาวสวนทุเรียนนั้นยังไม่ได้รับการสนับสนุนจากทางภาครัฐบาลและภาคเอกชนมากเท่าที่ควร จึงกลายมาเป็นอุตสาหกรรมภายในครัวเรือน ขาดผู้ประกอบการทางด้านการตลาดที่ดี ซึ่งจะสังเกตได้จากการกระจายสินค้าในปัจจุบัน จะมีวางจำหน่ายมากทางแถบภาคตะวันออกและภาคใต้บางจังหวัด ทางภาคอื่นหรือจังหวัดอื่นที่อยู่ไกลจากแหล่งผลิต และไม่ได้รับการติดต่อวางจำหน่ายแล้วจะหารับประทานได้ยาก ด้วยเหตุนี้เองทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่มองทุเรียนแปรรูปว่าเป็นสินค้าพื้นเมืองของจังหวัดที่ได้ทำการผลิตมากกว่า

แต่ในปัจจุบันทางภาคเอกชนได้เริ่มเข้ามามีส่วนร่วมกับทางภาครัฐบาล โดยจัดให้มีการเผยแพร่และส่งเสริมอุตสาหกรรมแปรรูปทุเรียนขึ้นมาซึ่งเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนการนำทุเรียนดิบไปสู่อุตสาหกรรมอาหาร ธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยว หรืออุตสาหกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น อุตสาหกรรมห้องเย็น เป็นต้น เพื่อการบริโภคภายในประเทศ และส่งออกในลักษณะผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จนสามารถพัฒนามาเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปทุเรียนอย่างครบวงจรต่อไป เป็นการขยายผลธุรกิจการค้าระหว่างประเทศอีกด้วย โดยโครงการเหล่านี้จะส่งผลให้การตลาดแปรรูปทุเรียนเป็นที่รู้จักและยอมรับมากขึ้นในระดับสากล และถือว่าการตลาดทุเรียนของแปรรูปประสบความสำเร็จไปอีกขั้นหนึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับในอดีต ปัจจุบันเริ่มมีการวางจำหน่ายทุเรียนแปรรูปบางอย่างในห้างสรรพสินค้าชั้นนำ ซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านค้าสะดวกซื้อทั่วไปมากขึ้น ในรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามได้มาตรฐาน จนได้รับความสนใจจากทางผู้ประกอบการด้านอาหาร โรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร โดยได้มีการดัดแปลงทำเป็นอาหารทั้งคาวและหวานหลากหลายรูปแบบ จึงนับได้ว่าธุรกิจอาหารประเภททุเรียนแปรรูปน่าจะมีการลงทุนเพิ่มมากขึ้น เพราะผลิตได้ไม่ยากแต่รายได้ดีและต้นทุนไม่สูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากนัก ยกตัวอย่างเช่น ทุเรียนทอดกรอบ ทุเรียนทอดนึ่ง ทุเรียนเชื่อมอบแห้ง ไม่สูงแต่สามารถขายได้ถึงกิโลกรัมละ 300-350 บาท นับได้ว่าเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทุเรียนได้มากกว่าร้อยละ 200.00

ตลาดต่างประเทศ

เดิมการส่งออกทุเรียนแปรรูปจะเห็นมีเพียงทุเรียนกวนกับทุเรียนแช่แข็งแต่ในปัจจุบันมีการส่งออกทุเรียนแปรรูปในรูปแบบอื่นมากขึ้น สำหรับประเทศที่เป็นคู่ค้าที่สำคัญของประเทศไทยก็ได้แก่ ประเทศสิงคโปร์ ประเทศฮ่องกง ประเทศไต้หวัน ประเทศมาเลเซีย ประเทศญี่ปุ่นและอีกหลาย ๆ ประเทศ และในอนาคตคาดว่าจะการส่งออกทุเรียนแปรรูปนั้นจะขยายออกสู่ประเทศอื่นได้มากขึ้นนอกจากประเทศในแถบทวีปเอเชียด้วยกัน

ปัญหาการผลิตและการตลาดของทุเรียนแปรรูป

ปัญหาการผลิตของทุเรียนแปรรูป

1. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาทุเรียนสดสูงมาก สำหรับการผลิตทุเรียนแปรรูปในช่วงนอกฤดูกาลที่ไม่มีผลผลิตทุเรียน เพราะการเก็บรักษาต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำประมาณลบ 20 องศาเซลเซียส ถึงจะสามารถเก็บทุเรียนสดให้มีคุณภาพดีและเป็นระยะเวลาานได้ ค่าใช้จ่ายจึงสูง

2. ขาดเครื่องมือและเทคโนโลยีที่ทันสมัย ขั้นตอนตั้งแต่เก็บเกี่ยวผลผลิต การคัดเลือก การเก็บรักษา ตลอดจนการนำผลทุเรียนสดมาแปรรูปนั้น ถ้าต้องการคุณภาพที่ดีได้มาตรฐานและผลิตได้ในปริมาณมาก ๆ ก็ต้องอาศัยเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ทันสมัยมากกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

3. การเตรียมบุคลากรที่ทำการผลิตแปรรูป ต้องอาศัยความสะอาด เช่น ไม่เป็นโรคติดต่อ ก่อนทำการผลิตแปรรูปต้องทำความสะอาดร่างกายด้วยสบู่ ใส่รองเท้าที่สั่นรองเท้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ่านน้ำยาคลอรีนความเข้มข้น 50-100 ppm. ฯลฯ เป็นต้น แต่จากสภาพการผลิตในปัจจุบันพบว่าบุคลากรยังไม่ได้ให้ความสนใจทางด้านนี้เท่าที่ควร เนื่องจากการแปรรูปทุเรียนยังเป็นอุตสาหกรรมภายในครัวเรือน สภาพการผลิตจึงยังไม่เป็นมาตรฐานเท่าที่ควร

4. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ ต้องทำความสะอาดส่วนห้องผลิตให้สะอาดปราศจากฝุ่น แมลงวันและอื่น ๆ อุปกรณ์ต่าง ๆ ทำความสะอาดด้วยน้ำยาคลอรีนเข้มข้น 25-50 ppm. ฯลฯ ซึ่งในทางปฏิบัติจริงแล้วการกระทำดังกล่าวมีน้อย อาจส่งผลต่อการผลิตที่ได้จะไม่มีคุณภาพและมาตรฐานดีพอ

5. การขาดแคลนด้านเงินทุน สำหรับการทำงานวิจัย ในเรื่องรูปแบบและความเคยชินในการบริโภคทุเรียนแปรรูปของผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ เนื่องจากว่าผู้บริโภคต่างสภาพแวดล้อมกันอาจมีผลต่อการบริโภคที่ต่างกันได้ จึงต้องศึกษาเพื่อใช้ในการวางแผนด้านการผลิตต่อไป

ปัญหาการตลาดของทุเรียนแปรรูป

1. ตลาดภายในประเทศ ด้านการกระจายสินค้ายังไม่ดีเท่าที่ควรทำให้สินค้ายังไม่แพร่หลายเท่าผลไม้แปรรูปชนิดอื่น ๆ เพราะมีผู้บริโภคบางคนยังไม่รู้จักแต่ในทางตรงข้ามผู้บริโภคที่รู้จักและต้องการบริโภคแต่หาซื้อไม่ได้ ดังนั้นจึงต้องมีการสนับสนุนและส่งเสริมการตลาดที่ดีจากทั้งทางภาครัฐบาลและเอกชน

2. ตลาดต่างประเทศ ยังมีการติดต่อเพื่อวางจำหน่ายทุเรียนแปรรูปเพียงไม่กี่ประเทศ ในแถบเอเชียและทางแถบยุโรป ประเทศสหรัฐอเมริกาที่มีการวางจำหน่ายอยู่น้อยและมีผลิตภัณฑ์เพียงไม่กี่ประเภท อาจเนื่องมาจากคุณภาพและมาตรฐานยังไม่ดีเท่าที่ควรหรือเป็นเพราะรูปแบบ รสชาติ หรือความเคยชินในการบริโภคก็เป็นได้ จึงทำให้การตลาดในต่างประเทศมีจำกัดอยู่เพียงไม่กี่ประเทศ

บทที่ 3
ผลการศึกษา

จากการศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคทุเรียนแปรรูปในเขตกรุงเทพมหานคร โดยการสุ่มตัวอย่างจากประชากรที่เคยบริโภคทุเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 120 ตัวอย่าง โดยกำหนดอายุเป็นเกณฑ์ในการออกแบบสอบถาม ซึ่งจะทำให้ข้อมูลที่ได้มีความเหมาะสมกับสภาพความเป็นจริง และการเสนอผลการศึกษาในครั้งนี้จะแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

- ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคทุเรียนแปรรูป
- ตอนที่ 2 พฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคทุเรียนแปรรูป
- ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อคิดเห็นจากผู้บริโภคทุเรียนแปรรูป

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคทุเรียนแปรรูป

ข้อมูลที่ได้รับจากการออกแบบสอบถามที่เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์ ในตอนที่ 1 จะกล่าวถึง สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของผู้ที่เคยบริโภคทุเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษาสูงสุด อาชีพและรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยจะแจกแจงความถี่พร้อมทั้งปรับให้อยู่ในรูปตัวเลขร้อยละ ปรากฏผลการศึกษาดังนี้คือ

เพศ

จากประชากรตัวอย่างที่ได้ศึกษาทั้งหมด 120 คน พบว่าเป็นเพศชาย มีจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 ของทั้งหมด และเป็นเพศหญิง มีจำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 62.50 ของทั้งหมด จะเห็นได้ว่าผู้ที่เคยบริโภคทุเรียนแปรรูปส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ซึ่งได้ให้ความสนใจในด้านการบริโภคมากกว่าเพศชาย (ตารางที่ 1)

อายุ

ช่วงอายุของประชากรตัวอย่างมีการแบ่งช่วงอายุออกเป็น 4 ช่วงด้วยกัน ซึ่งแต่ละช่วงอายุจะมีจำนวนประชากรตัวอย่าง 30 ตัวอย่างเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 25.00

ตารางที่ 1 เพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	45	37.50
หญิง	75	62.50
รวม	120	100.00

สถานภาพการสมรส

สถานภาพการสมรสของผู้ที่เคยบริโภคนิเวศน์แปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร จากการออกแบบสอบถาม พบว่ามีสถานภาพโสดเป็นจำนวนมากที่สุด คือ 77 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 64.17 รองลงมาคือสมรสแล้วและอยู่ด้วยกัน มีจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 29.17 และสมรสแล้วแต่แยกกันอยู่ มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 และเป็นหม้ายจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 สถานภาพการสมรส

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โสด	77	64.17
สมรส อยู่ด้วยกัน	35	29.17
สมรส แยกกันอยู่	4	3.33
หม้าย	4	3.33
รวม	120	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระดับการศึกษาสูงสุด

จากการศึกษาถึงระดับการศึกษาสูงสุดของผู้ที่เคยบริโภครูเรียนแปรรูป พบว่า ผู้ที่จบการศึกษาและทำงานแล้วมีจำนวนที่มากกว่าผู้ที่กำลังศึกษาอยู่ในขณะนี้ โดยส่วนใหญ่จะมีอำนาจในการตัดสินใจบริโภคและเลือกซื้อมากกว่า และในส่วนของผู้ที่กำลังศึกษาอยู่นั้น มีผู้บริโภครูกำลังศึกษาในระดับปริญญาตรีมากที่สุดคือมีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 18.33 รองลงมาคือกำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ปวช. มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 กำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 กำลังศึกษาในระดับประถมศึกษา , อนุปริญญา ปวส. และสูงกว่าปริญญาตรี มีจำนวนเท่ากัน คือ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50 ในส่วนของผู้ที่จบการศึกษาแล้ว เป็นผู้ที่จบการศึกษาระดับปริญญาตรีมากที่สุดคือ 29 คน คิดเป็นร้อยละ 24.17 และรองลงมาคือจบการศึกษาระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่าปริญญาตรี มีจำนวนเท่ากันคือ 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 สำหรับผู้ที่จบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 และจบการศึกษาระดับอนุปริญญา ปวส. จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 5.83 (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ระดับการศึกษาสูงสุด

ระดับการศึกษาสูงสุด	กำลังศึกษา		จบการศึกษา	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	3	2.50	9	7.50
มัธยมศึกษาตอนต้น	6	5.00	8	6.67
มัธยมศึกษาตอนปลาย ปวช.	12	10.00	9	7.50
อนุปริญญาตรี ปวส.	3	2.50	7	5.83
ปริญญาตรี	22	18.33	29	24.17
สูงกว่าปริญญาตรี	3	2.50	9	7.50
รวม	49	40.83	71	59.17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาชีพ

ผู้ที่บริโภคทุเรียนแปรรูปส่วนใหญ่จะเป็นนักเรียน/นักศึกษา มีจำนวนถึง 44 คน คิดเป็นร้อยละ 36.67 รองลงมาคือ อาชีพรับราชการ มีจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ผู้ที่ประกอบธุรกิจส่วนตัว มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ผู้ที่ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน/ห้างร้าน มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 9.17 ผู้ที่ประกอบอาชีพรับจ้าง มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 ผู้ที่ทำงานรัฐวิสาหกิจ มีจำนวน 4 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 3.33 สำหรับผู้ที่เป็แม่บ้าน มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50 (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 อาชีพ

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	44	36.67
รับราชการ	40	33.33
ประกอบธุรกิจส่วนตัว	12	10.00
บริษัทเอกชน/ห้างร้าน	11	9.17
รับจ้าง	6	5.00
รัฐวิสาหกิจ	4	3.33
แม่บ้าน	3	2.50
รวม	120	100.00

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ระดับรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้ที่เคยบริโภคทุเรียนแปรรูปส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 3,001-5,000 บาท มีจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 31.67 และรองลงมาคือกลุ่มของผู้บริโภคที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 10,001-20,000 บาท มีจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 20.83 ผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 5,001-10,000 บาท มีจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 3,001 บาท จะมีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตเห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาข้อมูลของเอกสารนี้เองเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**สำนักงานคณะกรรมการ
อำนวยการและบริหารงาน**

18.33 ผู้ที่มีรายได้น้อยต่อเดือนระหว่าง 20,001-50,000 บาท มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.5 และผู้ที่มีรายได้น้อยต่อเดือนมากกว่า 50,000 บาท มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.67 (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 รายได้น้อยต่อเดือน

รายได้น้อยต่อเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 3,001 บาท	22	18.33
3,001-5,000 บาท	38	31.67
5,001-10,000 บาท	24	20.00
10,001-20,000 บาท	25	20.83
20,001-50,000 บาท	9	7.50
มากกว่า 50,000 บาท	2	1.67
รวม	120	100.00

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคทุเรียนแปรรูปและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคทุเรียนแปรรูป

พฤติกรรมการบริโภคทุเรียนแปรรูปของผู้บริโภคแต่ละคนจะแตกต่างกันออกไป เพราะมีปัจจัยต่าง ๆ หลายประการที่ผู้บริโภคใช้พิจารณาเลือกบริโภคทุเรียนแปรรูป ซึ่งผลการศึกษามีดังนี้

ความนิยมในการบริโภคทุเรียน

จากการศึกษาถึงความนิยมในการบริโภคทุเรียนจากประชากรตัวอย่าง 120 คน พบว่าผู้บริโภคที่นิยมบริโภคทุเรียน มีจำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 72.50 โดยได้ให้เหตุผลว่าทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางอาหารสูงมาก รสชาติอร่อย เนื้อนุ่ม หวานมัน เนื้อมีสีเหลือง และมีกลิ่นหอมพิเศษเฉพาะตัว สำหรับผู้บริโภคที่ไม่นิยมในการบริโภคทุเรียนแปรรูป มีจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 โดยให้เหตุผลว่าทุเรียนมีกลิ่นเหม็น ฉุน ถ้าวรับประทาน

เอกสารเรียนเอกสารที่ส่งวันเวสสำหรับกรแข่งขันเพื่อกรศึกษาเทานน เมื่อนุญตเตหานไปเซบระเยชนต การค้ำ
ไม่วากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แล้วทำให้ไม่สบายได้ (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 ความนิยมในการบริโภคทุเรียน

ความนิยมในการบริโภคทุเรียน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นิยม	87	72.50
ไม่นิยม	33	27.50
รวม	120	100.00

ความถี่ของการบริโภคทุเรียนช่วงฤดูกาล

ความถี่ของการบริโภคทุเรียนในช่วงฤดูกาลพบว่า ผู้ที่บริโภคทุเรียนทุกวันมีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 ผู้ที่บริโภคทุเรียนวันเว้นวัน มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ผู้ที่บริโภคทุเรียนประมาณสัปดาห์ละ 2-3 ครั้งมีจำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 62.50 และผู้ที่บริโภคทุเรียนน้อยกว่าสัปดาห์ละ 2 ครั้ง มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 (ตารางที่ 7)

ความนิยมในการบริโภคทุเรียนแปรรูป

ความนิยมในการบริโภคทุเรียนแปรรูปของผู้บริโภค มีจำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 56.67 แต่ผู้ที่ไม่นิยมบริโภคทุเรียนแปรรูปมีจำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 43.33 โดยให้เหตุผลว่า ทุเรียนแปรรูปมีราคาแพงเกินไป รสชาติไม่ถูกปากเหมือนกับการรับประทานทุเรียนสด ไม่สะอาด และคุณค่าทางอาหารน้อยกว่าทุเรียนสด (ตารางที่ 8)

ประเภทของทุเรียนแปรรูปที่เคยบริโภค

จากการศึกษาถึงประเภทของทุเรียนแปรรูปที่เคยบริโภค พบว่า ประเภทของทุเรียนแปรรูปที่มีจำหน่ายตามท้องตลาด ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้าสะดวกซื้อ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้านค้าปลีกและแหล่งผลิต มีจำนวน 12 ประเภท ซึ่งทุเรียนแปรรูปประเภททุเรียนกวนนั้นมีผู้บริโภคได้เคยบริโภคมากที่สุด มีจำนวน 112 คน คิดเป็นร้อยละ 93.33 เนื่องจากเป็นทุเรียนแปรรูปที่ออกวางจำหน่ายมาเป็นเวลานานกว่าทุเรียนแปรรูปประเภทอื่น และประกอบกับที่ได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมจากทางภาครัฐบาลอีกด้วย จึงเป็นที่คุ้นเคยของผู้บริโภคส่วนใหญ่ รองลงมาคือทุเรียนน้ำกะทิ หรือที่เรียกกันโดยทั่วไปว่า ข้าวเหนียวทุเรียนน้ำกะทิ มีจำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 64.17 ทอฟฟี่ทุเรียน มีจำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 54.17 ทุเรียนทอดกรอบ มีจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 ไอศกรีมทุเรียน มีจำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 52.50 ทองม้วนทุเรียน มีจำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 19.17 ข้าวเกรียบทุเรียนและทุเรียนแช่แข็ง มีจำนวนเท่ากัน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 ทุเรียนเชื่อมอบแห้ง มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.17 ทุเรียนทอดคัมนิม มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 ขนมเปียะใส่ทุเรียน มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50 และทุเรียนแช่อิ่ม มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.67 (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 7 ความถี่ของการบริโภคทุเรียนช่วงฤดูกาล

ความถี่ของการบริโภค	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ทุกวัน	9	7.50
วันเว้นวัน	16	13.33
สัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง	75	62.50
น้อยกว่าสัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง	20	16.67
รวม	120	100.00

ประเภทของทุเรียนแปรรูปที่ชอบมากที่สุด

จากการศึกษาถึงประเภทของทุเรียนแปรรูปที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด ได้พบว่าผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปส่วนใหญ่ชอบบริโภคทุเรียนกวนมากที่สุด มีจำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 ผู้บริโภคจะนิยมการบริโภคทุเรียนทอดกรอบและทุเรียนน้ำกะทิรองลงมาและมีจำนวนเท่ากัน คือ 30 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 25.00 ผู้บริโภคที่ชอบไอศกรีมทุเรียนมีจำนวนเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14 คน คิดเป็นร้อยละ 11.67 ผู้บริโภคที่ชอบทอผ้าที่ทุเรียน มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 ผู้บริโภคที่ชอบทุเรียนแช่แข็ง มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.67 สำหรับผู้บริโภคที่ชอบทอหม้วนทุเรียนกับข้าวเกรียบทุเรียน มีจำนวนเท่ากันคือ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.83 (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 8 ความนิยมในการบริโภคทุเรียนแปรรูป

ความนิยมในการบริโภค	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นิยม	68	56.67
ไม่นิยม	52	43.33
รวม	120	100.00

ตารางที่ 9 ประเภทของทุเรียนแปรรูปที่เคยบริโภค^{1/}

ประเภทของทุเรียนแปรรูป	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
ทุเรียนกวน	112	93.33
ทุเรียนน้ำกะทิ	77	64.17
ทอผ้าที่ทุเรียน	65	54.17
ทุเรียนทอดกรอบ	64	53.33
ไอศกรีมทุเรียน	63	52.50
ทอหม้วนทุเรียน	23	19.17
ข้าวเกรียบทุเรียน	9	7.50
ทุเรียนแช่แข็ง	9	7.50
ทุเรียนเชื่อมอบแห้ง	5	4.17
ทุเรียนทอดคั่ว	4	3.33
ขนมเปียะไส้ทุเรียน	3	2.50
ทุเรียนแช่แข็ง	2	1.67

หมายเหตุ 1/ ประชากรตัวอย่างตอบได้มากกว่า 1 ข้อ หากท่านนั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สาเหตุที่ชอบบริโภคทุเรียนประเภทดังกล่าว

สาเหตุที่ผู้บริโภคชอบบริโภคทุเรียนแปรรูปประเภทดังกล่าว เพราะได้ชอบที่รสชาติ มีจำนวน 93 คน คิดเป็นร้อยละ 72.50 รองลงมาเพราะหาซื้อง่าย มีจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 38.33 ชอบเพราะสะดวกในการบริโภค มีจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 ราคาเหมาะสม มีจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 20.83 ชอบบริโภคเพราะจากความเคยชิน มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 มีคุณค่าทางอาหารมีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 10.83 ชอบรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 5.83 และชอบที่สีสันและความสะอาด มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.67 (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 10 ประเภทของทุเรียนแปรรูปที่ชอบมากที่สุด

ประเภททุเรียนแปรรูป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ทุเรียนกวน	36	30.00
ทุเรียนทอดกรอบ	30	25.00
ทุเรียนน้ำกะทิ	30	25.00
ไอศกรีมทุเรียน	14	11.67
ทอฟฟี่ทุเรียน	6	5.00
ทุเรียนแช่แข็ง	2	1.67
ทองม้วนทุเรียน	1	0.83
ข้าวเกรียบทุเรียน	1	0.83
รวม	120	100.00

ประสบการณ์ในการบริโภคทุเรียนแปรรูป

จากประสบการณ์ของผู้บริโภคที่บริโภคทุเรียนแปรรูปประเภทอาหารคาว พบว่า ผู้ที่ไม่เคยบริโภคมีจำนวนถึง 111 คน คิดเป็นร้อยละ 92.50 แต่ผู้ที่เคยบริโภคมีจำนวนเพียง 9 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 ได้แก่ อาหารจำพวกผัด สลัด ส้มตำทุเรียน (ตารางที่ 12)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานที่ที่ซื้อทุเรียนแปรรูปมาบริโภคบ่อยที่สุด

จากการศึกษาถึงสถานที่ที่ผู้บริโภคเลือกซื้อทุเรียนแปรรูปมาบริโภคบ่อยที่สุด จะพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเลือกซื้อที่ห้างสรรพสินค้า/ซูเปอร์มาร์เก็ต มีจำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 39.17 และผู้บริโภคที่จะเลือกซื้อตามร้านค้าปลีกทั่วไปมีจำนวนรองลงมาคือ 31 คน คิดเป็นร้อยละ 25.83 ผู้บริโภคที่เลือกซื้อจากร้านค้าสะดวกซื้อมีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 และผู้บริโภคที่เลือกซื้อจากแหล่งผลิต มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 (ตารางที่ 13)

ตารางที่ 11 สาเหตุที่ชอบบริโภคทุเรียนแปรรูปประเภทดังกล่าว^{1/}

สาเหตุ	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
รสชาติดี	93	72.50
หาซื้อง่าย	46	38.33
สะดวก	33	27.50
ราคาเหมาะสม	25	20.83
ความเคยชิน	16	13.33
มีคุณค่าทางอาหาร	13	10.83
รูปแบบของบรรจุภัณฑ์	7	5.83
อื่น ๆ (สีส้ม, ความสะอาด ฯลฯ)	2	1.67

หมายเหตุ 1/ ประชากรตัวอย่างตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 12 ประสพการณ์ในการบริโภคทุเรียนแปรรูป

เคยบริโภค/ไม่เคยบริโภค	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เคยบริโภค	111	92.50
เคยบริโภค (ผัด , สลัด , ส้มตำ ฯลฯ)	9	7.50
รวม	120	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ส่วนราชการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้แก้ไขโดยไม่ขออนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สาเหตุที่ซื้อทุเรียนแปรรูปจากแหล่งดังกล่าว

สาเหตุที่ทำให้ผู้บริโภคเลือกซื้อทุเรียนแปรรูปจากสถานที่ดังกล่าว (ตามตารางที่ 13) ผู้บริโภคได้ให้เหตุผลว่าเป็นเพราะสะดวกในการซื้อ มีจำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 70.83 รองลงมาเพราะเลือกซื้อได้หลายชนิด มีจำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 และเป็นเพราะสถานที่ดังกล่าวซื้อได้ในราคาถูก มีจำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 28.33 คุณภาพได้มาตรฐานมีจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 การจัดร้านดี หาสินค้าได้ง่ายและซื้อเป็นประจำ มีจำนวนเท่ากับคือ 19 คน คิดเป็นร้อยละ 15.83 เพราะความสะดวกของร้าน มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 มีบริการที่ดี มีจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 และการแนะนำจากผู้อื่นมีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 13 สถานที่ที่ซื้อทุเรียนแปรรูปมาบริโภคบ่อยที่สุด

สถานที่	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ห้างสรรพสินค้า/ซูเปอร์มาร์เก็ต	47	39.17
ร้านค้าปลีก	31	25.83
ร้านค้าสะดวกซื้อ	30	25.00
แหล่งผลิต	12	10.00
รวม	120	100.00

ค่าใช้จ่ายในการบริโภคทุเรียนแปรรูปแต่ละครั้ง

พบว่าผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปส่วนใหญ่จะมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคแต่ละครั้งอยู่ในช่วงระหว่าง 100-200 บาท มีจำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 รองลงมาคือมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคต่ำกว่า 100 บาท มีจำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 40.83 ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอยู่ระหว่าง 300-500 บาท มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 9.17 ค่าใช้จ่ายในการบริโภคที่มากกว่า 500 บาทในแต่ละครั้งของการซื้อทุเรียนแปรรูปมาบริโภค มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 (ตารางที่ 15)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 14 สาเหตุที่ซื้อทุเรียนแปรรูปจากแหล่งดังกล่าว ^{1/}

สาเหตุ	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
สะดวกในการซื้อ	85	70.83
สามารถเลือกซื้อได้หลายชนิด	42	35.00
ซื้อได้ในราคาถูก	34	28.33
คุณภาพได้มาตรฐาน	33	27.50
การจัดร้านดี หาสินค้าได้ง่าย	19	15.83
ซื้อเป็นประจำ	19	15.83
ความสะอาดของร้าน	16	13.33
มีบริการที่ดี	15	12.50
อื่น ๆ (จากการแนะนำ)	4	3.33

หมายเหตุ 1/ ประชากรตัวอย่างตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 15 ค่าใช้จ่ายในการบริโภคทุเรียนแปรรูปแต่ละครั้ง

ค่าใช้จ่าย	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 100 บาท	9	40.83
100-200 บาท	54	45.00
300-500 บาท	11	9.17
มากกว่า 500 บาท	6	5.00
รวม	120	100.00

ความถี่ในการบริโภคทุเรียนแปรรูป

เมื่อศึกษาถึงความถี่ในการบริโภคทุเรียนแปรรูปของผู้บริโภค พบว่าผู้บริโภคจะบริโภคทุเรียนแปรรูปน้อยกว่า 2 ครั้ง/เดือน มีจำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 52.50 ผู้ที่บริโภค 2-3 ครั้ง/เดือน มีจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 15.83 ผู้ที่บริโภคนาน ๆ ครั้งแล้วแต่ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โอกาสมีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 14.17 บริโภคมากกว่า 5 ครั้ง/เดือน มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 11.67 และบริโภค 4-5 ครั้ง/เดือน มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 5.83 (ตารางที่ 16)

ช่วงเวลาบริโภคทุเรียนแปรรูปบ่อยที่สุด

จากการศึกษาถึงช่วงเวลาของผู้บริโภคบริโภคทุเรียนแปรรูปบ่อยที่สุด จะพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะบริโภคทุเรียนแปรรูปตามแต่โอกาส ไม่นั่นเอง มีจำนวนมากถึง 61 คน คิดเป็นร้อยละ 50.83 บริโภคขณะพักผ่อน (ดูโทรทัศน์ นั่งเล่นในบ้าน) มีจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 29.17 บริโภคในยามว่างจากการทำงาน มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 และผู้บริโภคที่บริโภคหลังรับประทานอาหาร มีจำนวนเพียง 8 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 16 ความถี่ในการบริโภคทุเรียนแปรรูป

ความถี่	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 2 ครั้ง/เดือน	63	2.50
2-3 ครั้ง/เดือน	19	15.83
4-5 ครั้ง/เดือน	7	5.83
มากกว่า 5 ครั้ง/เดือน	14	11.67
แล้วแต่โอกาส	17	14.17
รวม	120	100.00

สถานที่ที่บริโภคทุเรียนแปรรูปบ่อยที่สุด

จากการศึกษาถึงสถานที่ที่ผู้บริโภคจะบริโภคทุเรียนแปรรูปบ่อยที่สุด พบว่าที่พักรักษาเป็นสถานที่ที่ผู้บริโภคจะบริโภคทุเรียนแปรรูปบ่อยที่สุดมีจำนวนมากถึง 94 คน จากผู้ที่ตอบแบบสอบถาม 120 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 78.33 รองลงมาคือผู้บริโภคที่นิยมบริโภคเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระหว่างการเดินทางในพาหนะต่าง ๆ เช่น รถโดยสารส่วนบุคคล รถโดยสารประจำทาง ฯลฯ มีจำนวน 30 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 25.00 ผู้บริโภคที่นิยมบริโภคทุเรียนแปรรูปที่ทำงาน/สถานศึกษาและร้านอาหารจะมีจำนวนที่เท่ากันคือ 22 คน คิดเป็นร้อยละแล้วเท่ากับ 18.33 (ตารางที่ 18)

สื่อที่ทำให้รู้จักทุเรียนแปรรูป

จากการศึกษาสื่อที่ทำให้ผู้บริโภคทุเรียนแปรรูป พบว่าสื่อที่ทำให้ผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปส่วนใหญ่จะมาจาก เพื่อน/คนรู้จัก ซึ่งมีจำนวนถึง 89 คน คิดเป็นร้อยละเท่ากับ 74.17 และรองลงมาคือจากการดูหรือชมสื่อทางโทรทัศน์ มีจำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 30.83 จากการอ่านสื่อทางนิตยสาร/วารสาร มีจำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 19.17 และที่รู้จักทุเรียนแปรรูปด้วยตัวเอง มีจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 จากการอ่านสื่อทางหนังสือพิมพ์ มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 และจากทางวิทยุกระจายเสียงมีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 17 ช่วงเวลาที่บริโภคทุเรียนแปรรูปบ่อยที่สุด

ช่วงเวลา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่แน่นอน แลแล้วแต่โอกาส	61	50.83
ขณะพักผ่อน	35	29.17
ยามว่างจากงาน	16	13.33
หลังรับประทานอาหาร	8	6.67
รวม	120	100.00

ปัจจัยที่นำมาพิจารณาในการเลือกบริโภคทุเรียนแปรรูป

จากการศึกษาถึงปัจจัยที่นำมาพิจารณาในการเลือกบริโภคทุเรียนแปรรูป พบว่าผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปส่วนใหญ่ คิดเป็นร้อยละเท่ากับ 83.33 นำรสชาติมาพิจารณาประกอบ
 เอกลักษณ์เป็นเอกลักษณ์สูง วัฒนธรรมให้บริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมญาติเพื่อนไปเซป๊ะเซชนตานการค้ำ
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเลือกซื้อทุเรียนแปรรูปมาบริโภค และรองลงมาผู้บริโภคใช้เหตุผลที่ว่ามีความสะดวกในการรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 55.83 ใช้เหตุผลทางด้านราคา คิดเป็นร้อยละ 55.00 ใช้เหตุผลทางด้านความสะดวก คิดเป็นร้อยละ 47.50 ใช้เหตุผลทางด้านความสามารถเก็บไว้ได้นาน คิดเป็นร้อยละ 45.83 และปัจจัยอื่น ๆ ที่ได้นำมาพิจารณาประกอบในการเลือกซื้อ เช่น ความสะดวกในการซื้อ บรรจุกัมภ์ คุณค่าทางอาหาร แหล่งผลิต ชื่อเสียงของผู้ผลิต สีกลิ่น ตราสินค้าที่บริโภคเป็นประจำ โฆษณาอื่น ๆ นอกเหนือจากที่กล่าวมา เช่น ราคาค่า ความต้องการการบริโภค (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 18 สถานที่ที่บริโภคทุเรียนแปรรูปบ่อยที่สุด ^{1/}

สถานที่	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
ที่พักอาศัย	94	78.33
ระหว่างเดินทาง	30	25.00
ที่ทำงาน/สถานศึกษา	22	18.33
ร้านอาหาร	22	18.33

หมายเหตุ ^{1/} ประชากรตัวอย่างตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 19 สื่อที่ทำให้รู้จักทุเรียนแปรรูป ^{1/}

ร้อยละ	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
เพื่อน/คนรู้จัก	89	74.17
โทรทัศน์	37	30.83
นิตยสาร/วารสาร	23	19.17
อื่น ๆ (ตัวเอง ฯลฯ)	15	12.50
หนังสือพิมพ์	10	8.33
วิทยุ	6	5.00

หมายเหตุ ^{1/} ประชากรตัวอย่างตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 20 ปัจจัยที่นำมาพิจารณาในการเลือกบริโภคทุเรียนแปรรูป^{1/}

ปัจจัย	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
รสชาติ	100	83.33
สะดวกในการรับประทาน	67	55.83
ราคาเหมาะสม	66	55.00
ความสะดวก	57	47.50
เก็บไว้ได้นาน	55	45.83
สะดวกในการซื้อ	47	39.17
บรรจุภัณฑ์	33	27.50
คุณค่าทางอาหาร	31	25.83
แหล่งผลิต	18	15.00
ชื่อเสียงของผู้ผลิต	14	11.67
สีส้ม	10	8.33
ยี่ห้อที่บริโภคเป็นประจำ	6	5.00
โฆษณา	4	3.33
อื่น ๆ (ราคา, ความต้องการ ฯลฯ)	3	2.50

หมายเหตุ 1/ ประชากรตัวอย่างตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อคิดเห็นจากผู้บริโภคทุเรียนแปรรูป

ปัญหาที่พบในการบริโภคทุเรียนแปรรูป

จากการศึกษาถึงปัญหาที่พบในการบริโภคทุเรียนแปรรูป พบว่า ปัญหาที่พบในการบริโภคทุเรียนแปรรูปส่วนใหญ่มาจากราคาแพงมีจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 58.33 รองลงมาคือมีสิ่งเจือปน มีจำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 รสชาติไม่ถูกปาก มีจำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 40.83 หาซื้อยาก มีจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 31.67 มีผลิตภัณฑ์ให้เลือกน้อย มีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 14.17 และที่เป็นปัญหาน้อยที่สุดคือรับประทานเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม่สะดวกมีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 5.83 และอื่น ๆ เช่น มีกลิ่นเหม็น , ไม่สะอาด ฯลฯ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50 (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 ปัญหาที่พบในการบริโภคทุเรียนแปรรูป^{1/}

ปัญหา	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
ราคาแพง	70	58.33
มีสิ่งเจือปน	54	45.00
รสชาติไม่ถูกปาก	49	40.83
หาซื้อยาก	38	31.67
มีผลิตภัณฑ์ให้เลือกน้อย	17	14.17
รับประทานไม่สะดวก	7	5.83
อื่น ๆ (กลิ่น , ไม่สะอาด ฯลฯ)	3	2.50

หมายเหตุ 1/ ประชากรตัวอย่างตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

พฤติกรรมหลังจากที่พบปัญหาดังกล่าว

การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปหลังจากที่พบกับปัญหาต่าง ๆ ปรากฏว่าบริโภคน้อยลงมีจำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 62.50 รองลงมา คือการเลิกบริโภคมีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 และที่ยังบริโภคตามปกติมีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 14.17 (ตารางที่ 22)

ความคิดเห็นที่มีต่อราคาทุเรียนแปรรูป

ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อราคาทุเรียนแปรรูป เห็นว่าทุเรียนแปรรูปมีราคาปานกลาง มีจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 ผู้บริโภคกลุ่มรองลงมาให้ความเห็นว่าราคาของทุเรียนแปรรูปแพง มีจำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 44.17 และที่เห็นว่าราคาถูกมีเพียง 3 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 2.50 (ตารางที่ 23)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 22 พฤติกรรมหลังจากที่พบปัญหาดังกล่าว

พฤติกรรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
บริโภคน้อยลง	75	62.50
เลิกบริโภค	28	23.33
บริโภคตามปกติ	17	14.17
รวม	120	100.00

ความคิดเห็นที่มีต่อทุเรียนสดกับทุเรียนแปรรูป

จากการศึกษาข้อมูลที่ได้รับจากแบบสอบถาม พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ชอบบริโภคทุเรียนสดมากกว่าทุเรียนแปรรูป โดยที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะให้เหตุผลว่าทุเรียนสดมีคุณค่าทางอาหารมากกว่า มีความสดมากกว่า นำรับประทานมากกว่าและอร่อยกว่าทุเรียนแปรรูป ซึ่งผู้ที่มีความเห็นดังกล่าวมีจำนวนมากถึง 71 คน คิดเป็นร้อยละ 59.17 สำหรับผู้ที่ชอบบริโภคทั้งทุเรียนสดและทุเรียนแปรรูปมีจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 31.66 แต่ผู้ที่ชอบบริโภคทุเรียนแปรรูปมากกว่าทุเรียนสดมีเพียง 11 คน คิดเป็นร้อยละ 9.17 โดยได้ให้เหตุผลว่า ทุเรียนแปรรูปจะช่วยลดกลิ่นฉุนของทุเรียนสดออกไปได้บ้างและมีความสะดวกในการรับประทานมากกว่าทุเรียนสด สามารถรับประทานทุกสถานที่ เหมาะกับสถานการณ์ที่ต้องการความเร่งด่วนในปัจจุบันด้วย (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 23 ความคิดเห็นที่มีต่อราคาทุเรียนแปรรูป

ราคา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปานกลาง	64	53.33
แพง	53	44.17
ถูก	3	2.50
รวม	120	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 24 ความคิดเห็นที่มีต่อทุเรียนสดกับทุเรียนแปรรูป

ความคิดเห็น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชอบทุเรียนสดมากกว่า	71	59.17
ชอบทั้งทุเรียนสดและทุเรียนแปรรูป	38	31.66
ชอบทุเรียนแปรรูปมากกว่า	11	9.17
รวม	120	100.00

ความคิดเห็นเกี่ยวกับรสชาติของทุเรียนแปรรูป

จากการศึกษาถึงความคิดเห็นเกี่ยวกับรสชาติของทุเรียนแปรรูปของผู้ที่เคยบริโภค พบว่าส่วนใหญ่มีความเห็นว่ารสชาติของทุเรียนแปรรูปที่มีจำหน่ายอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 57.50 รองลงมาคือรสชาติดี มีจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 และมีรสชาติที่ควรปรับปรุง มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 (ตารางที่ 25)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะบรรจุภัณฑ์ของทุเรียนแปรรูป

ผู้บริโภคมีความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะบรรจุภัณฑ์ของทุเรียนแปรรูปว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 รองลงมาคือมีลักษณะบรรจุภัณฑ์ดี มีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 และมีลักษณะบรรจุภัณฑ์ในระดับที่ควรปรับปรุง มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 (ตารางที่ 25)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการกระจายสินค้าของทุเรียนแปรรูป

ผู้บริโภคมีความคิดเห็นว่าการกระจายสินค้าอยู่ระดับที่ควรปรับปรุง มีจำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 49.17 หาชื้อรับประทานยาก มีขายเฉพาะบางแหล่งและจะวางขายที่แหล่งผลิตเป็นส่วนมาก รองลงมาคืออยู่ระดับพอใช้ มีจำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 44.17 และที่มีความเห็นว่ายู่ในระดับที่ดีแล้ว มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 (ตารางที่ 25)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้บริโภคมีความเห็นว่า ควรปรับปรุงการส่งเสริมการตลาด มีจำนวน 78 คน

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการตลาด

ผู้บริโภคมองเห็นว่า ควรปรับปรุงการส่งเสริมการตลาด มีจำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 65.00 เพราะผู้บริโภคนบางคนยังไม่รู้จักทุเรียนแปรรูป หรือรู้จักแต่ยังไม่ดีพอ เนื่องจากขาดการประชาสัมพันธ์และการโฆษณาที่ดี ผู้บริโภคที่เห็นว่าด้านการส่งเสริมการตลาดอยู่ในระดับที่พอใช้ มีจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 29.17 และที่เห็นว่าการส่งเสริมการตลาดคืออยู่แล้ว มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 5.83 (ตารางที่ 25)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับความสะดวกในการบริโภคทุเรียนแปรรูป

ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อความสะดวกในการรับประทานทุเรียนแปรรูป นั้น ส่วนใหญ่จะเห็นว่าอยู่ในระดับที่พอใช้ มีจำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 54.17 และอยู่ในระดับดี มีจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละเท่ากับ 36.66 สำหรับผู้บริโภครายอื่นที่เห็นว่าควรมีการปรับปรุง มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 9.17 (ตารางที่ 25)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของทุเรียนแปรรูป

ผู้บริโภคที่เห็นว่าคุณภาพของทุเรียนแปรรูปอยู่ในระดับที่พอใช้แล้ว มีจำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 68.33 คุณภาพอยู่ในระดับที่ดีแล้ว มีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 ควรมีการปรับปรุงคุณภาพของทุเรียนแปรรูปให้ดีกว่าเดิม มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 8.34 ผู้บริโภคนบางคนให้ความเห็นว่ามีสิ่งเจือปนอยู่บ้างและทุเรียนแปรรูปที่ออกวางจำหน่ายควรมีการรับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย (ตารางที่ 25)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูป

ปรากฏว่าส่วนใหญ่ที่มีความเห็นเกี่ยวกับความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูปว่าอยู่ในระดับพอใช้ มีจำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 55.83 และอยู่ในระดับที่ควรปรับปรุงให้มีความหลากหลายมากกว่าเดิม มีจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 25.84 สำหรับเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้บริโภครู้สึกเห็นว่าความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่เรียนแปรรูปอยู่ในระดับที่ดีแล้ว มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 18.33 (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 ความคิดเห็นเกี่ยวกับทุเรียนแปรรูปที่มีจำหน่ายในปัจจุบัน ^{1/}

ความคิดเห็น	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	รวม
รสชาติ	45 (37.50)	69 (57.50)	6 (5.00)	120 (100.00)
ความสะดวกในการบริโภค	44 (36.67)	65 (54.17)	11 (9.17)	120 (100.00)
ลักษณะบรรจุภัณฑ์	28 (23.3)	80 (66.67)	12 (10.00)	120 (100.00)
คุณภาพ	28 (28.33)	82 (68.33)	10 (8.34)	120 (100.00)
ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์	22 (18.33)	67 (55.83)	31 (25.84)	120 (100.00)
การกระจายสินค้า	8 (6.67)	53 (44.17)	59 (49.17)	120 (100.00)
การส่งเสริมการตลาด	7 (5.83)	35 (29.17)	78 (65.00)	120 (100.00)

หมายเหตุ 1/ ตัวเลขในวงเล็บคือ ค่าร้อยละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4
สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

จากการศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคทุเรียนแปรรูป ในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้บริโภค ปัญหาและความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทุเรียน สามารถสรุปผลการศึกษาดังนี้

สภาพทั่วไปของผู้บริโภคทุเรียนแปรรูป

ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีสถานภาพเป็นโสด ยังเป็นนักเรียน/นักศึกษา จบการศึกษาระดับปริญญาตรี และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 3,001-5,000 บาท

พฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการใช้บริโภคทุเรียนแปรรูป

ผู้บริโภคที่นิยมบริโภคทุเรียนสด พบว่ามีร้อยละ 72.50 โดยจะบริโภคสัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง ในช่วงฤดูกาล คิดเป็นร้อยละ 62.50 และผู้บริโภคที่นิยมบริโภคทุเรียนแปรรูป มีร้อยละ 56.67 ประเภทของทุเรียนแปรรูปที่เคยบริโภคปรากฏว่าเป็นทุเรียนกวน ร้อยละ 93.33 รองลงมาคือ ทุเรียนน้ำกะทิร้อยละ 64.17 และทุเรียนกวนก็เป็นประเภททุเรียนแปรรูปที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00 รองลงมาคือ ประเภททุเรียนน้ำกะทิและทุเรียนทอดกรอบมีจำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 25.00 โดยให้เหตุผลว่าชอบที่รสชาติร้อยละ 72.50 สำหรับทุเรียนแปรรูปประเภทอาหารคาวผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังไม่เคยบริโภค ซึ่งจากที่สำรวจมีถึงร้อยละ 92.50 โดยแหล่งที่ผู้บริโภคมักจะไปซื้อทุเรียนแปรรูปมาบริโภคมากที่สุดก็คือ จากซูเปอร์มาร์เก็ต หรือในห้างสรรพสินค้ามีถึงร้อยละ 39.17 โดยให้เหตุผลว่าสะดวกในการซื้อคิดเป็นร้อยละ 70.83 และในการซื้อแต่ละครั้งจะใช้จ่ายประมาณ 100-200 บาท คิดเป็นร้อยละ 45.00 ส่วนความถี่ในการบริโภคทุเรียนแปรรูป ร้อยละ 52.50 จะบริโภคน้อยกว่า 2 ครั้ง/เดือน ไม่มีช่วงเวลาในการบริโภคแน่นอนแล้วแต่โอกาส คิดเป็นร้อยละ 50.83 ร้อยละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

78.33 จะบริโภคที่ที่พักอาศัย สื่อที่ทำให้ผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปมากที่สุด คือ เพื่อนและคนรู้จัก คิดเป็นร้อยละ 74.17 รองลงมาคือ โทรทัศน์ร้อยละ 30.83 ปัจจัยที่นำมาพิจารณาเลือกบริโภคทุเรียนแปรรูปร้อยละ 83.33 ผู้ที่รสชาติโดยรสชาติจะต้องถูกปาก รองลงมาคือความสะดวกในการรับประทานและราคาต้องเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 55.83 และ 55.00

ปัญหาและข้อคิดเห็นในการบริโภคทุเรียนแปรรูป

ปัญหาที่ผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปพบส่วนใหญ่คือราคาแพง คิดเป็นร้อยละ 58.33 รองลงมาคือ มีสิ่งเจือปนร้อยละ 45.00 รสชาติไม่ถูกปากร้อยละ 40.83 และหลังจากผู้บริโภคพบปัญหาดังกล่าวแล้วร้อยละ 62.50 จะบริโภคน้อยลง

ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อราคาของทุเรียนแปรรูปเห็นว่าราคาอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 53.33 ที่คิดว่ามีราคาแพง ร้อยละ 44.17 ผู้บริโภคยังชอบทุเรียนสดมากกว่าคิดเป็นร้อยละ 59.17 และที่ชอบทั้งทุเรียนสดและทุเรียนแปรรูปมีร้อยละ 31.66 ในด้านความคิดเห็นที่มีต่อรสชาติของทุเรียนแปรรูปของผู้บริโภคเห็นว่ารสชาติอยู่ในเกณฑ์พอใช้ร้อยละ 57.50 ด้านลักษณะบรรจุภัณฑ์ อยู่ในระดับที่พอใช้เช่นกัน คิดเป็นร้อยละ 66.67 ทางด้านการกระจายสินค้าผู้บริโภคให้ความเห็นว่าควรปรับปรุงให้สินค้ากระจายไปสู่ตลาดที่กว้างขึ้นจะได้เป็นที่รู้จักในระดับสากลมากขึ้น คิดเป็นร้อยละ 49.17 การส่งเสริมการตลาดก็เช่นกัน คิดเป็นร้อยละ 65.00 ที่เห็นว่าควรจะมีการปรับปรุงทั้งด้านการประชาสัมพันธ์และการโฆษณา สำหรับความสะดวกในการบริโภค คุณภาพและความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ผู้บริโภคเห็นว่าอยู่ในเกณฑ์ที่พอใช้คิดเป็นร้อยละ 54.17 , 68.33 และ 55.83 ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะของผู้วิจัย

1. ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านผู้ผลิตควรมีการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากทุเรียนให้มีความเหมาะสมตรงกับความต้องการของผู้บริโภคที่จะรับประทาน และควรให้เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีความหลากหลายในผลิตภัณฑ์ทั้งประเภทอาหารคาวและอาหารหวานเพื่อให้สามารถเลือกบริโภคได้ ผู้บริโภคส่วนใหญ่เวลาซื้อทุเรียนแปรรูปจะเน้นที่รสชาติเป็นหลัก ดังนั้นทางผู้ผลิตควรทำให้รสชาติใกล้เคียงกับทุเรียนสดมากที่สุด สำหรับทางด้านกลิ่นของทุเรียนแปรรูป ผู้ผลิตน่าจะพิจารณาทำเป็น 2 ประเภท คือ ประเภทที่มีกลิ่นทุเรียนใกล้เคียงกับทุเรียนสด กับ ประเภทที่ลดกลิ่นทุเรียนให้น้อยลงเพื่อที่จะได้เพิ่มตลาดผู้ที่รังเกียจกลิ่นของทุเรียนด้วย และพยายามทำทุเรียนแปรรูปให้สะอาดปราศจากสิ่งเจือปน ทางด้านของบรรจุภัณฑ์ก็ควรมีสี สันที่มองดูแล้วชวนให้สะดุดตา น่าซื้อไปรับประทาน แต่ก็ควรให้เหมาะกับทุเรียนแปรรูปแต่ละชนิด ได้มาตรฐาน เหมาะกับตลาดที่นำไปวางจำหน่าย ที่สำคัญคือที่บรรจุภัณฑ์ควรบอก วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวัน เดือน ปี ที่หมดอายุ บอกส่วนผสมของทุเรียนแปรรูปนั้น ๆ ด้วย และควรให้มีเครื่องหมายแสดงการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำกับไว้ด้วย เพื่อความสะดวกในการเลือกซื้อและความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. ด้านราคา ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะให้ความเห็นตรงกันว่า ราคาทุเรียนแปรรูปในปัจจุบันมีราคาปานกลางถึงค่อนข้างแพง จึงควรลดราคาลงเพื่อผลิตภัณฑ์จะขายได้เพิ่มขึ้น แต่การปรับราคาทุเรียนแปรรูปลงนั้นทำได้ยาก เนื่องจากขั้นตอนในการผลิตที่ยุ่งยากและเสียค่าใช้จ่ายสูง ดังนั้นมีวิธีเดียวก็คือพยายามขยายตลาดให้กว้างขึ้น โดยเข้าถึงตลาดทุกระดับ และปรับราคาให้มีระดับที่ต่างกันจะทำให้ขายผลิตภัณฑ์ได้มากขึ้นส่งผลกระทบให้มีการผลิตเพิ่มขึ้นทำให้ค่าใช้จ่ายในการผลิตโดยรวมลดต่ำลงได้ นั่นก็หมายความว่าผู้ผลิตสามารถลดราคาทุเรียนแปรรูปลงได้ โดยที่ยังคงมีกำไรต่อหน่วยเท่าเดิม

3. ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะซื้อทุเรียนแปรรูปมาจากห้างสรรพสินค้าหรือซูเปอร์มาร์เก็ต แสดงว่าทุเรียนแปรรูปเริ่มจะเข้าตลาดที่กว้างขึ้น จากการขายตามตลาด แต่ในห้างสรรพสินค้าหรือซูเปอร์มาร์เก็ต ยังมีผลิตภัณฑ์ให้เลือกเพียงไม่กี่ประเภทซึ่งจะน้อยกว่าตามร้านค้าปลีกและแหล่งผลิตส่วนใหญ่โดยทั่วไปเพราะว่าผลิตภัณฑ์บางประเภทยังไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนด ดังนั้น ถ้าต้องการให้มีการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากทุเรียนแปรรูปหลากหลายประเภทในห้างสรรพสินค้าหรือซูเปอร์มาร์เก็ตโดยทั่วไปแล้วทางผู้ผลิตควรทำผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูปแต่ละประเภทให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน อย่างน้อยก็ควรได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านการส่งออกทุเรียนแปรรูป ทางภาครัฐบาลและภาคเอกชนควรร่วมมือกัน เพราะการส่งออกทุเรียนแปรรูปจะทำให้เป็นที่รู้จักในระดับสากลเพิ่มมากขึ้นและสามารถเพิ่มตลาดให้กว้างขึ้นจะได้มีการแข่งขันทางธุรกิจประเภทนี้ด้วย ตลาดจะได้ไม่ซบเซาและเป็นการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายรวมทั้งขยายความต้องการของผู้บริโภคให้มากขึ้น เพื่อหารายได้เข้าประเทศอีกทางหนึ่ง

4. ด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่จะรู้จักทุเรียนแปรรูปจากเพื่อนและคนรู้จักมากกว่าสื่อประเภทอื่น ๆ การจะทำให้ผู้บริโภครู้จักทุเรียนแปรรูปมากขึ้นก็ควรกระจายสินค้าให้เข้าไปในตลาดทุกระดับ เป็นการประชาสัมพันธ์ตัวผลิตภัณฑ์เองจากการวางจำหน่าย เพราะการโฆษณาตามโทรทัศน์ นิตยสาร วารสาร หรือวิทยุก็ตาม จะใช้ไม่ได้ผลกับผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ ดังนั้นด้านการส่งเสริมการจำหน่ายทุเรียนแปรรูปก็ควรจะใช้การประชาสัมพันธ์จากการวางจำหน่ายจะดีกว่าวิธีอื่นและสุดท้ายทุเรียนแปรรูปก็จะเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวาง แต่รูปแบบของทุเรียนแปรรูปควรจัดทำให้มีหลายรูปแบบนอกจากที่เป็นอาหารว่างแล้ว ยังนำมาทำในรูปแบบของฝาก ของเยี่ยม ฯลฯ โดยการใส่บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับสถานการณ์จะทำให้ขยายตลาดได้อีกทางหนึ่ง

ข้อเสนอแนะของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ด้านผลิตภัณฑ์ ทุเรียนแปรรูปในปัจจุบันยังมีเพียงไม่กี่ประเภท ดังนั้นควรมีผลิตภัณฑ์ให้เลือกมากกว่านี้ ในการผลิตก็ควรมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย ปราศจากสิ่งปลอมปนอื่น ๆ และจะต้องประกอบด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยใช้วิธีผ่านการตรวจสอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีมาตรฐานที่แน่นอน และเพิ่มความสะดวกในการพิจารณาเลือกบริโภค ที่สำคัญก็คือทางด้านหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ควรมีหลายรูปแบบให้เลือกแต่ต้องได้มาตรฐาน

2. ด้านราคา ราคาทุเรียนแปรรูปในปัจจุบันค่อนข้างจะแพงเมื่อเปรียบเทียบกับผลไม้แปรรูปชนิดอื่น ๆ ผู้บริโภคส่วนใหญ่จึงลงความเห็นตรงกันว่าสมควรควรที่จะลดราคาของผลิตภัณฑ์ลงบ้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย การกระจายผลิตภัณฑ์ยังไม่ทั่วถึงพอ ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะจำหน่ายใกล้กับแหล่งผลิตหรือในห้างสรรพสินค้าใหญ่ ๆ ผู้บริโภคส่วนใหญ่จึงมองทุเรียนแปรรูปที่วางจำหน่ายเป็นเพียงของฝากประจำจังหวัดหรือของพื้นเมือง ดังนั้นควรขยายตลาดให้กว้างกว่านี้ เพื่อที่จังหวัดอื่นจะได้อู้จัก

ควรเพิ่มการส่งออกให้มากขึ้น โดยเฉพาะประเทศแถบเอเชีย เช่น ประเทศจีน ประเทศญี่ปุ่น ประเทศไต้หวัน ฯลฯ เป็นต้น จะได้อูมีรายได้อูเข้าประเทศอูีทางหนึ่งด้วย

4. ด้านกรส่งเสริมการตลาด ทางกรประชาสัมพันธ์และการโฆษณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูปยังมือน้อย ควรได้อูรับความสนับสนุนในด้านการจัดงานหรือเทศกาลต่าง ๆ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์หรือโฆษณาผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูป จะได้อูให้เป็นที่รู้จักกับผู้บริโภคโดยทั่วไป

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ . 2538 . โครงการเผยแพร่และส่งเสริมอุตสาหกรรมแปรรูปทุเรียนดิบ . กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์สำนักเลขานุการกรมวิชาการเกษตร .

กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม . 2537 . เทคโนโลยีการแปรรูปทุเรียน . กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์คุรุสภา .

นิรนาม . 2533 . “การพัฒนาทุเรียนกวนส่งออก” . เกษตรวันนี้ . 7(77) : น. 45-47 .

_____ . 2536 . “การแปรรูปทุเรียน” . ไทยรัฐ . (12 มิถุนายน 2536) : น. 7 .

_____ . 2539 . “การวิจัยแปรรูปทุเรียนบดแห้ง” . คู่แข่ง : 26(3) : น. 224-225 .

ปรมาภรณ์ มะลิวัลย์ . 2537 . การศึกษาศาภาพการผลิตการตลาดทุเรียนของเกษตรกรอำเภอแกลง จังหวัดระยอง ปีการเพาะปลูก 2536/2537 . กรุงเทพมหานคร : ปัญหาพิเศษ . สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง .

วิสวัสดิ์ วงศ์ประเสริฐสุข . 2530 . การศึกษาศาภาพการส่งออกทุเรียนของประเทศไทย . กรุงเทพมหานคร : ปัญหาพิเศษ . สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง .

สมชาย ประภาวัต . 2532 . “การแปรรูปฝัก-ผลไม้ม” . เกษตรอุตสาหกรรม . 5(54) : น. 66-72 .

สมทรง ปวีณการภัก และคณะ . 2535 . ผลการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทุเรียนดิบ . กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ .

สมพร อัครวิธานนท์ . 2536 . “การบริโภครูปและการส่งออกผักและผลไม้ไทย” .
เศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ . 17(มกราคม-มิถุนายน 2536) : น. 21-31 .



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก.

แบบสอบถาม

แบบสอบถามปัญหาพิเศษ

เรื่อง

พฤติกรรมกรรมการบริ โภคทุเรียนแปรรูปในเขตกรุงเทพมหานคร

เลขที่แบบสอบถาม.....

คำชี้แจง : กรุณาใส่เครื่องหมาย / ลงใน () หน้าคำตอบที่ท่านต้องการและเติมข้อความในช่องว่างให้สมบูรณ์

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริ โภคทุเรียนแปรรูป

1. เพศ

- () 1. ชาย () 2. หญิง

2. อายุ

- () 1. น้อยกว่า 21 ปี () 3. 31-40 ปี
() 2. 21-30 ปี () 4. มากกว่า 40 ปี

3. สถานภาพการสมรส

- () 1. โสด () 3. สมรส แยกกันอยู่
() 2. สมรส อยู่ด้วยกัน () 4. หม้าย

4. ระดับการศึกษาสูงสุด () กำลังศึกษาระดับ () จบการศึกษาระดับ

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

5. อาชีพ

- () 1. นักเรียน/นักศึกษา () 5. บริษัทเอกชน/ห้างร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- () 2. รัชราชการ () 6. รัชจาง
 () 3. รัชวิสาหกิจ () 7. รัชบาน
 () 4. รัชบรุษกิจส่วนตัว () 8. รัช ฤษ ฤษ.....

6. รัชคัฒลัฒต้อคัฒน

- () 1. น้อยกว่า 3,001 รัช () 4. 10,000-20,000 รัช
 () 2. 3,001-5,000 รัช () 5. 20,001-50,000 รัช
 () 3. 5,001-10,000 รัช () 6. รัชกว่า 50,000 รัช

ต่อนที่ 2 พฤษคัฒรณการบรึภคทุเรียนแปรรูป และบัจจยัที่มีผลต้อการบรึภคทุเรียนแปรรูป

7. ความนัฒนในการบรึภคทุเรียน

- () 1. นัฒน
 () 2. ัฒนัฒน เพราะ.....

8. ความดีของการบรึภคทุเรียนชวงฤคคาล

- () 1. ทุควัน () 4. น้อยกว่า สัปดาห์ละ 2 คร้ง
 () 2. วันวันวัน () 5. รัช ฤษ ฤษ.....
 () 3. สัปดาห์ละ 2-3 คร้ง

9. ความนัฒนในการบรึภคทุเรียนแปรรูป

- () 1. นัฒน
 () 2. ัฒนัฒน เพราะ.....

10. รัชภทของทุเรียนแปรรูปที่ท่านคยบรึภค (ต้อบได้มากกว่า 1 รัช)

- () 1. ทุเรียนกวน () 7. ทองมวนทุเรียน
 () 2. ทุเรียนทอดกรอบ () 8. ข้าวเกรียบทุเรียน
 () 3. ทุเรียนทอดนัฒ () 9. ทุเรียนแช่อัฒ
 () 4. ทุฟฟัทุเรียน () 10. ทุเรียนเช่อมอบแห้ง
 () 5. ัฒศกรัฒทุเรียน () 11. ทุเรียนแช่เจ็ง
 () 6. ทุเรียนน้ำกะทึ () 12. รัช ฤษ ฤษ.....

11. รัชภทของทุเรียนแปรรูปที่ท่านชอบบรึภคมากที่สุด

- () 1. ทุเรียนกวน () 7. ทองมวนทุเรียน

เอกสารนัฒเป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ัฒอนุญาตให้่านไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ัฒว่ากรณึใด ๆ ัฒสัฒ ัฒกัฒห้ามมีให้คัฒเปล่งเนื้อหา และต้ออ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุคร้งที่มีการ่านไปใช้

- () 2. ทูเรียนทอดกรอบ () 8. ข้าวเกรียบทูเรียน
- () 3. ทูเรียนทอดนึ่ง () 9. ทูเรียนแช่ส้ม
- () 4. ทอฟฟี่ทูเรียน () 10. ทูเรียนเชื่อมอบแห้ง
- () 5. ไอศกรีมทูเรียน () 11. ทูเรียนแช่แข็ง
- () 6. ทูเรียนน้ำกะทิ () 12. อื่น ๆ ระบุ.....
12. สาเหตุที่ท่านชอบบริโภคทูเรียนแปรรูปประเภทดังกล่าว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. รสชาติดี () 5. สะดวก
- () 2. หาซื้อง่าย () 6. ความเคยชิน
- () 3. ราคาเหมาะสม () 7. รูปแบบของบรรจุภัณฑ์
- () 4. มีคุณค่าทางอาหาร () 8. อื่น ๆ ระบุ.....
13. ทูเรียนแปรรูปประเภทอาหารคาวที่ท่านเคยบริโภค
- () 1. ไม่เคยบริโภค
- () 2. เคยบริโภค โปรดระบุ.....
14. แหล่งที่ท่านมักจะซื้อทูเรียนแปรรูปมาบริโภค
- () 1. ห้างสรรพสินค้า/ซูเปอร์มาร์เก็ต () 4. แหล่งผลิต
- () 2. ร้านค้าปลีก () 5. อื่น ๆ ระบุ.....
- () 3. ร้านค้าสะดวกซื้อ
15. สาเหตุที่ท่านซื้อทูเรียนแปรรูปจากแหล่งดังกล่าว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. สะดวกในการซื้อ () 6. คุณภาพได้มาตรฐาน
- () 2. ความสะอาดของร้าน () 7. สามารถเลือกซื้อได้หลายชนิด
- () 3. ซื้อได้ในราคาถูก () 8. มีบริการที่ดี
- () 4. การจัดร้านดี หาสินค้าได้ง่าย () 9. อื่น ๆ ระบุ.....
- () 5. ซื้อเป็นประจำ
16. ค่าใช้จ่ายในการบริโภคทูเรียนแปรรูปแต่ละครั้ง
- () 1. ต่ำกว่า 100 บาท () 3. 300-400 บาท
- () 2. 100-200 บาท () 4. มากกว่า 500 บาท
17. ความถี่ในการบริโภคทูเรียนแปรรูปของท่าน
- () 1. น้อยกว่า 2 ครั้ง/เดือน () 4. มากกว่า 5 ครั้ง/เดือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

() 2. 2-3 ครั้ง/เดือน () 5. อื่น ๆ ระบุ.....

() 3. 4-5 ครั้ง/เดือน

18. ช่วงเวลาที่ท่านมักจะบริโภคทุเรียนแปรรูปแบบน้อยที่สุด

() 1. ขณะพักผ่อน

() 4. ไม่นั่นนอน แล้วแต่โอกาส

() 2. หลังรับประทานอาหาร

() 5. อื่น ๆ ระบุ.....

() 3. ยามว่างจากงาน

19. สถานที่ที่ท่านมักจะบริโภคทุเรียนแปรรูปแบบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() 1. ที่พักอาศัย

() 4. ระหว่างเดินทาง

() 2. ที่ทำงาน/สถานศึกษา

() 5. อื่น ๆ ระบุ.....

() 3. ร้านอาหาร

20. สื่อที่ทำให้ท่านรู้จักทุเรียนแปรรูปแบบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() 1. โทรทัศน์

() 4. วิทยุ

() 2. นิตยสาร/วารสาร

() 5. หนังสือพิมพ์

() 3. เพื่อน/คนรู้จัก

() 6. อื่น ๆ ระบุ.....

21. ปัจจัยที่ท่านนำมาพิจารณาในการเลือกบริโภคทุเรียนแปรรูปแบบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() 1. รสชาติ

() 8. โฆษณา

() 2. ราคาเหมาะสม

() 9. บรรจุภัณฑ์

() 3. ความสะอาด

() 10. สะดวกในการซื้อ

() 4. ชื่อเสียงของผู้ผลิต

() 11. ยี่ห้อที่บริโภคเป็นประจำ

() 5. แหล่งผลิต

() 12. เก็บไว้ได้นาน

() 6. คุณค่าทางอาหาร

() 13. สะดวกในการรับประทาน

() 7. สีสีน

() 14. อื่น ๆ ระบุ.....

ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อคิดเห็นจากผู้บริโภคทุเรียนแปรรูปแบบ

22. ปัญหาที่ท่านพบในการบริโภคทุเรียนแปรรูปแบบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() 1. รสชาติไม่ถูกปาก

() 5. หาซื้อยาก

() 2. มีสิ่งเจือปน

() 6. รับประทานไม่สะดวก

() 3. ราคาแพง

() 7. อื่น ๆ ระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

() 4. มีผลิตภัณฑ์ให้เลือกน้อย

23. หลังจากที่ท่านพบปัญหาแล้วท่านจะ

() 1. เลิกบริโภค

() 3. บริโภคตามปกติ

() 2. บริโภคน้อยลง

() 4. อื่น ๆ ระบุ.....

24. ความคิดเห็นที่มีต่อราคาทุเรียนแปรรูปที่ท่านบริโภค

() 1. ถูก

() 3. ปานกลาง

() 2. แพง

25. ความคิดเห็นของท่านที่มีต่อทุเรียนสดกับทุเรียนแปรรูป

() 1. ชอบทุเรียนสดมากกว่า เพราะ.....

() 2. ชอบทุเรียนแปรรูปมากกว่า เพราะ.....

() 3. ชอบทั้งทุเรียนสดและทุเรียนแปรรูป

26. ความคิดเห็นของท่านเกี่ยวกับทุเรียนแปรรูปที่มีจำหน่ายในปัจจุบัน

คำถาม	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ขอเสนอแนะ
รสชาติ				
ลักษณะบรรจุภัณฑ์				
การกระจายสินค้า				
การโฆษณา				
ความสะดวกในการบริโภค				
คุณภาพ				
ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์				

27. ข้อเสนอแนะของท่านเกี่ยวกับทุเรียนแปรรูปที่มีจำหน่ายในปัจจุบัน.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ท่านให้ความร่วมมือด้วยดี

...../...../.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข.

คุณภาพผลิตภัณฑ์

แนวทางการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์

ทุเรียนกวน

มีแนวทางในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้

1. คุณภาพวัตถุดิบหลักและรอง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1 ทุเรียนที่แก่จัดและสุก ไม่เน่าเสีย ไม่มีรสเปรี้ยวและไม่มีเชื้อรา

1.2 น้ำตาล ใช้น้ำตาลทรายที่สะอาด

2. อุปกรณ์และเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพและสะอาด ประกอบด้วย

2.1 กระทะกวนหรือเครื่องกวน

2.2 เตาแก๊สหรือถ่าน

2.3 กระจ้อนหรือตะแกรงสำหรับยี่เนื้อทุเรียน

3. กระบวนการผลิตทุเรียนกวน มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.1 แยกพันธุ์ทุเรียนตามชนิดที่ใช่กวน

3.1.1 ชนิดพันธุ์เดียว

3.1.2 ชนิดผสม

3.2 ปอกเปลือกทุเรียนแยกเนื้อออกจากเมล็ด

3.3 ยี่เนื้อทุเรียนผ่านตะแกรง จัดส่วนที่ไม่ต้องการออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 นำเนื้อทุเรียนชั่งน้ำหนัก ใส่กระโถนนานประมาณ 30 นาที หากต้องการใส่น้ำตาล ให้ชั่งน้ำตาลทรายตามสัดส่วนที่กำหนดไว้พอเหมาะจากนั้นกวนจนเนื้อทุเรียนแห้งเหนียวเนียนจับไม่ติดมือ (ประมาณ 3 ชั่วโมง)

3.4.1 หมอนทอง 1 กิโลกรัม ใส่น้ำตาลทราย 1 ชีด

3.4.2 ชะนี 1 กิโลกรัม ใส่น้ำตาลทราย 2 ชีด

3.5 บรรจุในปี๊บ ใช้พลาสติกปิดด้านบน ปิดฝาให้สนิท

4. การบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

4.1 แยกบรรจุตามชนิดของทุเรียนกวน

4.1.1 ชนิดพันธุ์เดี่ยว

4.1.2 ชนิดผสม (เบญจพันธุ์)

4.2 ชั่งน้ำหนักตามปริมาณที่กำหนดไว้ในฉลาก

4.3 บรรจุในบรรจุภัณฑ์

4.3.1 พลาสติกห่อม้วนเป็นท่อนกลม

4.3.2 กล่องพลาสติก

5. สุขลักษณะและความสะอาด มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

5.1 โรงเรือนและสถานประกอบการต้องสะอาด ไม่มีสัตว์เลี้ยง หนู หั๊กไข่ ขยะมีที่ทิ้งเป็นสัดส่วน ไม่หมักหมม

5.2 อุปกรณ์เครื่องใช้ มีการทำความสะอาดก่อนและหลังใช้ ไม่มีคราบเศษอาหาร ไม่มีกลิ่นหมัก กลิ่นหืน อุปกรณ์ควรสะอาดแห้ง มีชั้นวางเป็นสัดส่วน

5.3 คน (ผู้ผลิต) มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ สวมเสื้อผ้าสะอาด สวมหมวกหรือตาข่าย คลุมผมในขณะผลิต มือและเล็บสะอาด

5.4 ผลิตภัณฑ์ ต้องไม่พบเชื้อราหรือเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

5.5 บรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติก กระดาษแก้ว กล่องพลาสติก ปี๊บ ที่ใช้ห่อหุ้มหรือใส่ผลิตภัณฑ์ต้องสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. การขนส่งและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

6.1 การขนส่งเพื่อจำหน่าย จัดส่งโดยบรรจุทุเรียนกวน (กล่องท่อนกลม) ลงในกล่องกระดาษใหญ่

6.2 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายจะบรรจุลงในปี๊บ ขณะร้อนใช้กระดาษฟอยล์หรือพลาสติกปิดด้านบน ปิดฝา ตัดเทปให้สนิท ไม่ให้อากาศเข้า แล้วคว่ำลง จะไม่ค่อยเกิดเป็นเชื้อรา เมื่อจะจำหน่ายจึงตัดเนื้อทุเรียนกวนบรรจุในกล่องพลาสติกหรือป็นเป็นท่อนกลมห่อด้วยพลาสติกหรือกระดาษแก้วเพื่อจัดจำหน่ายต่อไป

6.3 หากเป็นพันธุ์ชะนี บรรจุปี๊บ ใสพลาสติกใสปิดที่ด้านบน ปิดปากปี๊บ ให้อากาศเข้า แล้วคว่ำลงบนกระดาษฟางสีขาว น้ำมันจากทุเรียนกวนจะซึมออกมาด้านล่าง ทำให้ไม่เกิดเชื้อรา

ทุเรียนทอดกรอบ

มีแนวทางในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้

1. คุณภาพวัตถุดิบหลักและรอง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 1.1 ทุเรียน ต้องคิบและมีความแก่จัด
- 1.2 น้ำมัน ใช้น้ำมันพืช สะอาดและใหม่ทุกครั้งทอด
- 1.3 เกลือ ใช้เกลือป่นละเอียด สีขาวผสมไอโอดีน

2. อุปกรณ์ อุปกรณ์ต้องสะอาดและมีประสิทธิภาพ

- 2.1 มีด ไซฟา กรีด ปอก เฉือน
- 2.2 เครื่องใส ให้เป็นแผ่นบาง ๆ สม่ำเสมอ
- 2.3 กระชอนห่าง
- 2.4 กระชอนถี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 เครื่องหั่น

2.6 เครื่องขึ้น (ปิดผนึกปากถุง)

3. กระบวนการผลิตทุกขั้นตอน มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.1 ผ้าทุเรียนตามร่องระหว่างพูออกเป็นชิ้น ๆ ตัด เลื่อน ส่วนที่เป็นเปลือก ใส่น้ำขาวและเมล็ดออก ให้เหลือเฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อทุเรียน

3.2 ใสเป็นชิ้นบาง ๆ สม่่าเสมอกัน

3.3 ทอดในน้ำมันที่มีปริมาณมากและร้อน ใช้ไฟขนาดปานกลางพอเหลือง ตักขึ้นมาเทบนกระดาษเพื่อซับน้ำมัน

3.4 ถ้าต้องการให้เก็บรักษาคุณภาพไว้ได้นานควรรนำทุเรียนทอดกรอบไปอบ ด้วยเครื่องอบลมร้อนอีกครั้งจะช่วยลดความชื้นในเนื้อทุเรียนทอดกรอบทำให้แห้ง กรอบนาน และไม่มีกลิ่นหืนง่าย

3.5 ถ้าต้องการให้มีรสเค็ม ใสเกลือป่นเล็กน้อยเคล้าให้เข้ากัน

4. การบรรจุและบรรจุภัณฑ์ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

4.1 คัดขนาดทุเรียนทอดกรอบแบ่งเป็น 3 ขนาด

4.2 บรรจุถุง ซั้งน้ำหนัก ปิดผนึกปากถุงให้สนิทด้วยเครื่องขึ้น

5. สุขลักษณะและความสะอาด มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

5.1 โรงเรือนและสถานที่ประกอบการ ต้องสะอาด ไม่มีสัตว์เลี้ยง หนูหรือ หยักไข่ ขยะไม่หมักหมม มีที่ทิ้งขยะเป็นสัดส่วน

5.2 อุปกรณ์เครื่องใช้ มีการทำความสะอาดก่อนและหลังใช้จะไม่มีการอบ น้ำมันหรือเศษอาหาร ไม่มีกลิ่นหมักและกลิ่นหืนของน้ำมัน อุปกรณ์และภาชนะมีชั้นจัดวาง เป็นสัดส่วน

5.3 คน (ผู้ผลิต) ต้องสะอาดมีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ สวมเสื้อผ้าสะอาด มีการสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม ในขณะที่ผลิต เล็บต้องสะอาด

5.4 ผลิตภัณฑ์ ต้องไม่พบเชื้อราหรือจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค

5.5 บรรจุภัณฑ์ทั้งกระดาษห่อ กล่องกระดาษ ถุงพลาสติก กล่องพลาสติก ที่ใช้ห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ ต้องสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

6. การขนส่งและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

การขนส่งเพื่อจัดจำหน่าย จัดส่งโดยบรรจุทุเรียนทอดกรอบ (ใส่กล่องเล็ก ถุงเล็ก) ลงในกล่องกระดาษขนาดใหญ่ สำหรับการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เพื่อรอจำหน่าย จะบรรจุเนื้อทุเรียนทอดกรอบในถุงพลาสติกที่ขนาดใหญ่ ปิดปากถุงให้สนิทวางเรียงบนชั้น เมื่อต้องการจัดจำหน่ายนำเนื้อทุเรียนทอดกรอบไปอบอีกครั้งหนึ่งแล้วจึงบรรจุลงในถุงและกล่อง สำหรับจัดจำหน่ายต่อไป

ภาคผนวก ก.

ทุเรียนดิบ อาหารจานเด็ด

อาหารคาว

เจียวหวานหมุกรอบทุเรียนดิบ

ส่วนประกอบ มีดังต่อไปนี้

1. หมูย่างกรอบ สับเป็นชิ้น ๆ 1 ถ้วย
2. ทุเรียนดิบ หั่นเป็นชิ้นยาวประมาณ 1 นิ้ว
3. เครื่องแกงเจียวหวานสำเร็จรูป 1/2 ถ้วย
4. กะทิสด 1 กิโลกรัม แยกหัวกะทิ
5. พริกสดสีเหลือง แดง หั่นเฉียง 2 ช้อนโต๊ะ
6. ใบโหระพา 1 หยิบมือ
7. ใบมะกรูด ฉีกเส้นกลางออก 5 ใบ
8. น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
9. น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ

กรรมวิธี มีดังต่อไปนี้

นำหัวกะทิ 1-2 ทัพพี ใส่ลงในกระทะ ใส่เครื่องแกงลงไปผัดให้หอม เติมหางกะทิลง 2-3 ทัพพี ผัดต่อไป ใส่กะทิลงไปอีก 3-4 ทัพพี พอเดือดให้ใส่ทุเรียนดิบลงไปผัดให้เข้ากันดีแล้วใส่น้ำปลา น้ำตาล พอประมาณตามที่ชอบ ใส่หมุกรอบลงไปพร้อมกัน คนให้ทั่ว จากนั้นใส่ใบโหระพา ใบมะกรูด พริกสด หรือผักประเภทต่าง ๆ ตามที่ต้องการ คนให้ทั่วอีกครั้ง ยกลงรับประทานได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กุ่มมั่งกรอบทุเรียนดิบ

ส่วนประกอบ มีดังต่อไปนี้

1. กุ่มมั่งกรอบ ผ่าหลังลอกเอาแต่เนื้อหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า
2. ทุเรียนดิบ หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า
3. น้ำมันพืช
4. เหย็ดหอม

กรรมวิธี มีดังต่อไปนี้

มั่งกรอบผ่าหลังเอาแต่เนื้อหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ลวกน้ำมันประมาณร้อยละ 70.00 แล้วนำเอาทุเรียนดิบหั่นเป็นลูกเต๋าไปลวกน้ำมัน ใส่เหย็ดหอม แล้วนำไปผัดรวมกัน สุกแล้วนำไปใส่ในถ้วยกุ่มมั่งกรอบ

อาหารหวาน

ทุเรียนเชื่อมอบแห้ง

ส่วนประกอบ มีดังต่อไปนี้

1. ทุเรียนดิบ
2. น้ำตาลทราย
3. น้ำ (สัดส่วน เนื้อทุเรียน : น้ำตาลทราย : น้ำสะอาด = 4.00 : 1.80 : 0.50)

กรรมวิธี มีดังต่อไปนี้

นำทุเรียนดิบมาหั่นให้เป็นรูปลูกเต๋า มีขนาดประมาณ 1-2 ลูกบาศก์เซนติเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่เสียค่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบ่งน้ำตาลทรายเป็น 3 ส่วน เท่า ๆ กัน ต้มหม้อใส่น้ำลงไปให้เดือดเทน้ำตาลทรายส่วนที่หนึ่งลงไป ปรับไฟให้ร้อนปานกลางเทเนื้อทุเรียนที่หั่นแล้วลงไปคนให้ทั่ว จากนั้นเทน้ำตาลส่วนที่สองลงไปอีกคลุกเคล้าให้ทั่วขึ้นทุเรียนแล้วเทน้ำตาลทรายที่เหลือลงไปคนให้คลุกเคล้ากันจนน้ำตาลละลายดีแล้วยกลงจากเตา ตักเนื้อทุเรียนเชื่อมใส่ภาชนะนำไปเข้าตูบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2-3 ชั่วโมง คอยกลับขึ้นทุเรียนเป็นระยะ ๆ เพื่อให้ขึ้นทุเรียนได้รับความร้อนทั่วถึง ยกออกจากตูบทิ้งให้เย็นรับประทานได้หรือเก็บใส่ภาชนะบรรจุมิดชิด

ทุเรียนแคงบวด

ส่วนประกอบ มีดังต่อไปนี้

- | | |
|--|------------|
| 1. ทุเรียนหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดครึ่งนิ้ว | 500 กรัม |
| 2. น้ำตาลทราย | 150 กรัม |
| 3. เกลือ | 1/2 ช้อนชา |
| 4. มะพร้าวขูด | 500 กรัม |

กรรมวิธี มีดังต่อไปนี้

ต้มทุเรียนกับหางกะทิจนสุก จากนั้นใส่น้ำตาลทราย เกลือ แล้วราดด้วยน้ำกะทิที่เตรียมไว้ ยกลงจากเตารับประทานได้

ทุเรียนทอดกรอบ

ส่วนประกอบ มีดังต่อไปนี้

1. เนื้อทุเรียนดิบ
2. น้ำมันพืช
3. เกลือป่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรรมวิธี มีดังต่อไปนี้

นำทุเรียนดิบมาหั่นหรือสไลด์เป็นชิ้นบาง ๆ ขนาดสม่ำเสมอตัดแยกขนาดชิ้นใหญ่ กลาง เล็ก ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ เสร็จไฟให้ร้อนจัด นำชิ้นทุเรียนไปทอดในน้ำมันพืชร้อนจัด แล้วหรีไฟลงให้ร้อนปานกลาง กลับชิ้นทุเรียนเป็นระยะ ๆ จนทอด เมื่อเนื้อทุเรียนสุกเหลือง ตักขึ้นวางบนกระดาษซับน้ำมัน โรยเกลือป่น

ทุเรียนทอดนึ่ง

ส่วนประกอบ มีดังต่อไปนี้

1. เนื้อทุเรียนดิบ
2. น้ำมันพืช
3. เกลือป่น

กรรมวิธี มีดังต่อไปนี้

นำเนื้อทุเรียนดิบมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมให้มีความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร ยาวประมาณ 3-4 เซนติเมตร ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ เสร็จไฟให้ร้อนจัด นำชิ้นทุเรียนไปทอดในน้ำมันพืชร้อนจัด กลับชิ้นทุเรียนเป็นระยะ ๆ จนที่ทอด เมื่อเนื้อทุเรียนสุกสีเหลืองสวย ตักขึ้นใส่ภาชนะที่มีกระดาษซับน้ำมัน โรยเกลือป่นพอมือสเค็มเล็กน้อย รับประทานขณะยังร้อนใครรสชาติแปลกใหม่



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้