

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารที่สำคัญของคนในภาคเหนือ เป็นน้ำพริกที่มีประกอบในอาหารแทบทุกมื้อ และยังเป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับจากคนต่างถิ่นหรือนักท่องเที่ยวที่มาจากภาคอื่นๆ ดังนั้นจึงเป็นส่วนหนึ่งของสินค้าของฝากจากภาคเหนือ ตัวเลขการซื้อขายน้ำพริกหนุ่มยังไม่เคยมีการเก็บข้อมูลแต่น้ำพริกหนุ่มมีขายทุกตลาด ทุกร้านอาหารพื้นเมือง และแผงลอยขายอาหารข้างถนนของภาคเหนือ นับได้ว่าเป็นอาหารของภาคเหนือที่บริโภคโดยคนทุกอาชีพ ทุกระดับรายได้ และแทบทุกวัย

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตน้ำพริกหนุ่มในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 52 ราย เกี่ยวกับข้อมูลการผลิต ข้อมูลการตลาด และปัญหาที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพของน้ำพริกหนุ่ม พบว่าปัญหาที่ผู้ประกอบการผลิตน้ำพริกหนุ่มประสบโดยตลอด มักเป็นปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพของน้ำพริกหนุ่ม ได้แก่ ความสม่ำเสมอของรสเผ็ดของน้ำพริกหนุ่ม ซึ่งพบถึงร้อยละ 80.8 ของกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการผลิตน้ำพริกหนุ่ม พริกที่ต่างสายพันธุ์กันจะให้รสเผ็ดที่แตกต่างกัน และพริกจากแหล่งปลูกบางแหล่งก็จะมีรสเผ็ดที่แตกต่างกันเช่นกันทำให้น้ำพริกหนุ่มในแต่ละครั้ง มีรสเผ็ดต่างกัน หรือบางครั้งก็ไม่เผ็ดเลย จากการสำรวจพบว่าร้อยละ 71.2 ของกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการผลิตน้ำพริกหนุ่ม มีปัญหาเกี่ยวกับความสม่ำเสมอของสีของน้ำพริกหนุ่ม ซึ่งมีสาเหตุมาจากสีของผลพลึกที่มีตั้งแต่สีเขียวอ่อนจนถึงสีเขียวเข้ม ปัญหาด้านการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มถือเป็นปัญหาสำคัญอีกประการหนึ่ง และพบว่ามีผู้ประกอบการผลิตน้ำพริกหนุ่มมากถึงร้อยละ 76.9 ที่มีความต้องการให้มีการวิจัยเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่ม พบว่าปัญหาหลักในการควบคุมคุณภาพของน้ำพริกหนุ่ม และส่งผลกระทบต่อคุณภาพในการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มคือ วัตถุดิบพริกหนุ่มที่ใช้ เนื่องจากไม่สามารถหาพันธุ์พริกที่เหมาะสม และพริกที่มีปริมาณไม่เพียงพอต่อการผลิตในบางช่วงได้

น้ำพริกหนุ่มจัดเป็นผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้น คือ ประมาณ 1 วัน ที่อุณหภูมิห้อง หากต้องการเก็บให้นานขึ้นจะต้องเก็บในตู้เย็น ซึ่งจะเก็บได้ประมาณ 2-3 วัน ปัญหาอีกประการที่พบในน้ำพริกหนุ่ม คือ การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์จากกระบวนการผลิต ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บ

รักษาสีและยังก่อให้เกิดปัญหาท้องเสียในผู้บริโภคด้วย ผู้ขายตามตลาดจึงนิยมใส่สารกันเสียลงไป เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เนื่องจากผู้ผลิตส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ในการใช้สารกันเสียอยู่มาก และมักนิยมใช้ในปริมาณที่มากเกินไป การจัดการเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มให้นานขึ้นจึงเป็นสิ่งที่ควรกระทำ โดยกระบวนการแปรรูปที่สามารถนำมาใช้กับน้ำพริกหนุ่มได้คือ การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนซึ่งสามารถทำได้ 2 วิธี คือ การพาสเจอร์ไรส์ (pasteurization) และการสเตอริไลส์ (sterilization) และการแช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ซึ่งทั้งสองวิธีนี้จะสามารถยืดอายุการเก็บของน้ำพริกหนุ่มให้ยาวนานขึ้น โดยมีอายุการเก็บประมาณ 3 เดือน นอกจากนั้นอาจมีการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุน้ำพริกหนุ่ม เพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และยืดอายุการเก็บรักษาให้นานยิ่งขึ้น โดยปลอดจากการใช้สารกันเสีย นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ที่ลวกแบบ HTST (High Temperature Short Time) จะมีคุณค่าทางอาหารเหลือระหว่างการเก็บแช่แข็งมากกว่าผลิตภัณฑ์ที่ลวกแบบ LTLT (Low Temperature Long Time) (เมธินีและคณะ, 2542)

ด้วยเหตุนี้จึงมีแนวคิดที่นำน้ำพริกหนุ่มซึ่งเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดเชียงใหม่ และเป็นที่นิยมบริโภคในจังหวัดเชียงใหม่ และ ยังเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวที่เคยมาท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ นำน้ำพริกหนุ่มไปเป็นของฝาก แต่ยังคงขาดการสำรวจข้อมูลลักษณะน้ำพริกหนุ่มจากผู้บริโภค ทางด้านความต้องการผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มในรูปแบบที่ผู้บริโภคต้องการ คือ รสชาติ สี กลิ่น ที่ผู้บริโภคต้องการ ภาชนะน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการ พฤติกรรมการบริโภคน้ำพริกหนุ่มของผู้บริโภค รวมถึงข้อมูลทางการตลาดของผู้บริโภคทางด้าน ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย สื่อการตลาด ที่ผู้บริโภคคิดว่าเป็นปัจจัยที่ใช้เลือกในการเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่ม และพฤติกรรมของผู้บริโภคในการซื้อน้ำพริกหนุ่ม ซึ่งจะเป็นส่วนช่วยสนับสนุนปรับปรุงคุณภาพน้ำพริกหนุ่มต่อไปในอนาคต

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาความต้องการของผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม ด้าน รสชาติ กลิ่น สี ระยะเวลาการเก็บรักษา และภาชนะบรรจุ
2. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการซื้อน้ำพริกหนุ่มเพื่อการบริโภค และการซื้อน้ำพริกหนุ่ม เพื่อไปเป็นของฝาก
3. เพื่อศึกษาข้อมูลทางการตลาดของน้ำพริกหนุ่มจากผู้บริโภค

1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

1. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม ด้าน รสชาติ กลิ่น สี ระยะเวลาการเก็บรักษา และภาชนะบรรจุ ของน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการ เพื่อนำไปเป็นข้อมูลในการพัฒนาน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการต่อไป
2. ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค และการชื้อน้ำพริกหนุ่มเพื่อไปเป็นของฝากของผู้บริโภค สามารถนำไปใช้เพื่อปรับราคาน้ำพริกหนุ่มให้เหมาะสม
3. ข้อมูลทางด้านการตลาดของน้ำพริกหนุ่ม ที่ได้นำไปพัฒนา หรือ ปรับปรุงรูปแบบน้ำพริกหนุ่ม เพื่อให้ทำให้น้ำพริกหนุ่มเป็นที่ต้องการหรือสนองความต้องการของตลาดได้

1.4 ขอบเขตการศึกษา

การค้นคว้าแบบอิสระการสำรวจรูปแบบน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการ ครอบคลุมประชาชนที่ซื้อและรับประทานน้ำพริกหนุ่ม ในอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ โดยมีวิธีการดำเนินการแบ่งเป็น 3 ขั้นตอนดังนี้

ตอนที่ 1 สำรวจโดยแบบสอบถามจำนวน 1,000 ชุด

ตอนที่ 2 ทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยการชิม ใช้ตัวอย่างน้ำพริกหนุ่มจากผลการสำรวจที่ผู้บริโภคชอบตอนที่ 1 เป็นตัวอย่างในการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส

ตอนที่ 3 ทดสอบคุณภาพทางเคมี และกายภาพของตัวอย่างน้ำพริกหนุ่มที่ใช้ชิม