

## บทที่ 4

### ผลการสำรวจและทดสอบ

ผลการสำรวจ โดยสัมภาษณ์และตอบแบบสอบถามด้วยตนเองจากจากกลุ่มตัวอย่าง ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ข้อมูลที่ได้ประกอบด้วยพฤติกรรมผู้บริโภคเกี่ยวกับความต้องการผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มทางด้านรสชาติ กลิ่น สี ระยะเวลาการเก็บรักษาและภาชนะบรรจุน้ำพริกหนุ่มรวมถึงพฤติกรรมการบริโภค และการซื้อน้ำพริกหนุ่มเพื่อไปเป็นของฝาก และข้อมูลทางการตลาดของน้ำพริกหนุ่มอื่นๆ

#### 4.1 ข้อมูลเบื้องต้น

ข้อมูลเกี่ยวกับการเคยรับประทานน้ำพริกหนุ่มหรือไม่แสดงในตาราง 4.1 ตารางที่ 4.1 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเคยรับประทานน้ำพริกหนุ่มหรือไม่

การรับประทานน้ำพริกหนุ่ม	จำนวน	ร้อยละ
ไม่เคย	19	1.9
เคย	977	98.1
รวม	996	100

จากตารางที่ 4.1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม เคยรับประทานน้ำพริกหนุ่ม คิดเป็นร้อยละ 98.1 และ ไม่เคยรับประทานน้ำพริกหนุ่มคิด เป็นร้อยละ 1.9 แสดงว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่รู้จักน้ำพริกหนุ่มเป็นอย่างดี

กรณีที่ ไม่เคยรับประทานมักจะเป็นผู้ตอบแบบสอบถามที่ เคยชิมแต่ไม่ชอบหรือเคยรับประทานมาแล้วแต่ไม่ชอบรับประทาน

#### 4.2 ส่วนที่ 1 แบบสอบถามพฤติกรรมการบริโภคน้ำพริกหนุ่ม

ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคเคยรับประทานอย่างไร

ตารางที่ 4.2 ร้อยละของลักษณะน้ำพริกหนุ่มที่ผู้ตอบแบบสอบถามเคยรับประทาน

ลักษณะน้ำพริกหนุ่มที่เคยรับประทาน	ร้อยละ
ตั๊กขาย	90.5
แบบใส่ขวดแก้ว	3.11
แช่เย็น	2.2
แช่แข็ง	0.3
ใส่ถ้วยพลาสติก	3.6
อบแห้ง	0.3
รวม	100

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ลักษณะน้ำพริกหนุ่มที่ผู้ตอบแบบสอบถามเคยรับประทานจะเป็นแบบตั๊กขายคิดเป็นร้อยละ 90.5 รับประทานรองลงมาเป็นใส่ถ้วยพลาสติกคิดเป็นร้อยละ 3.6 แบบใส่ขวดแก้วร้อยละ 3.1 แบบแช่เย็นร้อยละ 2.2 และแบบแช่แข็ง เท่ากับแบบอบแห้ง ร้อยละ 0.3

โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่เลือกแบบตั๊กขายเป็นส่วนใหญ่เนื่องจากมีประสบการณ์ในการซื้อแบบตั๊กขาย มากที่สุด แสดงว่าในตลาดหรือสถานที่ขายน้ำพริกหนุ่มจะมีน้ำพริกหนุ่มแบบตั๊กขายเป็นส่วนใหญ่ และ แบบอบแห้ง หรือ แบบแช่เย็น หรือแบบแช่แข็ง ผู้ตอบแบบสอบถามมักจะไม่เคยเห็น เนื่องจากในตลาดหรือ สถานที่ขายน้ำพริกหนุ่มไม่มีจำหน่าย ดังนั้นน่าจะมีการพัฒนารูปแบบใหม่ๆของน้ำพริกหนุ่มออกเผยแพร่ให้คนรู้จักมากยิ่งขึ้น

การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามจะรับประทานน้ำพริกหนุ่มเมื่อใด

ตารางที่ 4.3 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจะรับประทานน้ำพริกหนุ่มเมื่อใด

การรับประทานน้ำพริกหนุ่ม	ร้อยละ
ซื้อมารับประทานเอง	83.3
ไม่เคยซื้อรับประทาน แต่นิยมซื้อเป็นของฝาก	3.6
รับประทานเมื่อมีคนซื้อมาฝาก หรือ มีคนโตะรับประทานอาหาร	13.1
รวม	100

จากตารางที่ 4.3 พบว่า ลักษณะน้ำพริกหนุ่มที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะซื้อรับประทานเอง คิดเป็นร้อยละ 83.3 รองลงมาร้อยละ 13.1 รับประทานเมื่อมีคนซื้อมาฝากหรือมี

บนโต๊ะรับประทานอาหาร และสุดท้ายไม่เคยซื้อรับประทาน แต่นิยมซื้อเป็นของฝากคิดเป็นร้อยละ 3.6

โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะไม่นิยมทำน้ำพริกหนุ่มรับประทานเอง แต่นิยมซื้อรับประทาน มากกว่า มีเพียงส่วนน้อยที่ทำรับประทานเอง โดยจะตอบแบบสอบถามในข้อ ไม่เคยซื้อรับประทานแต่นิยมซื้อเป็นของฝาก ส่วนซื้อรับประทานเมื่อมีคนซื้อมาฝาก หรือมีบนโต๊ะรับประทานอาหาร เป็นกลุ่มที่ไม่เคยซื้อน้ำพริกหนุ่ม

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามรับประทานน้ำพริกหนุ่มบ่อยเพียงใด

ตารางที่ 4.4 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามรับประทานน้ำพริกหนุ่มบ่อยเพียงใด

รับประทานน้ำพริกหนุ่มบ่อยเพียงใด	ร้อยละ
รับประทานทุกวัน	2.5
เกือบทุกวัน (2-3 วันต่อ 1 ครั้ง)	16.1
1-2 สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	32.4
เดือนละ 1-2 ครั้ง	37.2
อื่นๆ	11.8
รวม	100

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 37.2 รับประทานน้ำพริกหนุ่มเดือนละ 1-2 ครั้ง รองลงมาคือรับประทานน้ำพริกหนุ่ม 1-2 สัปดาห์ ต่อ 1 ครั้ง โดยรับประทานเกือบทุกวัน (2-3 วันต่อ 1 ครั้ง) คิดเป็นร้อยละ 16.1 มีการรับประทานแบบอื่นๆ เช่น นานๆครั้งจะรับประทาน หรือ แล้วแต่โอกาส หรือไม่แน่นอน ซึ่งหมายถึง ไม่สามารถกำหนดเวลารับประทานที่แน่นอนได้ ร้อยละ 11.8 รับประทานทุกวันน้อยที่สุด ร้อยละ 2.5

โดยผู้ตอบแบบสอบถามจะประมาณเวลาความบ่อยในการรับประทานในช่วงเวลา รับประทานครั้งล่าสุด หรือ/และ ย้อนกลับไปหลังก่อนล่าสุด และทำการสรุปความบ่อยในการ รับประทาน

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามได้รับคำแนะนำการรับประทานน้ำพริกหนุ่มที่สะอาดและปลอดภัยหรือไม่

ตารางที่ 4.5 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามได้รับคำแนะนำการรับประทานน้ำพริกหนุ่มที่สะอาดและปลอดภัยหรือไม่

การรับประทานน้ำพริกหนุ่มที่สะอาดและปลอดภัย	ร้อยละ
เคย	29.9
ไม่เคย	70.1
รวม	100

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 70.1 ไม่เคยได้รับคำแนะนำการรับประทานน้ำพริกหนุ่มที่สะอาดและปลอดภัย มีผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 29.9 เคยได้รับคำแนะนำการรับประทานน้ำพริกหนุ่มที่สะอาดและปลอดภัย แสดงว่าผู้บริโภค ร้อยละ 29.9 มีความรู้เกี่ยวกับความสะอาดและปลอดภัยของน้ำพริกหนุ่ม แต่ในขณะที่ ร้อยละ 70.1 ไม่มีความรู้ในเรื่องนี้ดังนั้นน่าจะมีการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคตระหนักถึงความปลอดภัยของน้ำพริกหนุ่มให้มากยิ่งขึ้น เพราะจะมีผลต่อสุขภาพของตนเอง

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามความพอใจประทานน้ำพริกหนุ่มรสชาติได้นำ

ตารางที่ 4.6 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามความพอใจรับประทานน้ำพริกหนุ่มรสชาติได้นำ

รสชาติน้ำพริกหนุ่ม	ร้อยละ
หวาน	2.9
เค็ม	5.9
จืด	1.7
เปรี้ยว	2.8
เผ็ด	35.9
ขม	0.4
สามรส (กลมกล่อม)	49.2
อื่นๆ	1.2
รวม	100

จากตารางที่ 4.6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามนิยมรับประทานน้ำพริกหนุ่มที่มีรสชาติกลมกล่อม คิดเป็นร้อยละ 49.2 มีรสชาติเผ็ดนำ คิดเป็นร้อยละ 35.9 รสชาติเค็มนำ คิดเป็นร้อยละ 5.9 รสชาติหวานนำคิดเป็นร้อยละ 2.9 รสชาติเปรี้ยวนำคิดเป็นร้อยละ 2.8 รสจืดนำคิดเป็นร้อยละ 1.7 รสอื่นๆ เช่น ไม่เผ็ด หรือ รสชาติพริก เป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 1.2 และรสชาติขมนำคิดเป็นร้อยละ 0.4

โดยส่วนใหญ่ที่ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกสามรส (กลมกล่อม) เพราะคิดว่าคำตอบนี้ น้ำพริกหนุ่มจะอร่อยที่สุด เพราะคำว่ากลมกล่อมทำให้รู้สึกว่าจะอร่อยที่สุด โดยความหมายของ กลมกล่อม หรือสามรส คือ เปรี้ยว เผ็ด หวาน ผสมกัน ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามที่เลือกซ้อ รสเค็มนำ นั้น มีบางส่วนทราบว่าน้ำพริกหนุ่มจะมีน้ำปลาผสม จึงเลือกเค็มนำ เพราะอาจชอบกลิ่นและรสชาติ น้ำปลา เป็นที่แน่นอนว่าน้ำพริกหนุ่มต้องเผ็ด เพราะถ้าไม่ชอบเผ็ดคงจะไม่ซื้อรับประทาน แต่เป็นที่น่าสังเกตว่ามีผู้บริโภคชอบรสขม ซึ่งน่าจะเป็นลักษณะด้อยมากกว่า

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามมีความพอใจกลิ่นน้ำพริกหนุ่มแบบไหน

ตารางที่ 4.7 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามมีความพอใจกลิ่นน้ำพริกหนุ่มแบบไหน

กลิ่นน้ำพริกหนุ่ม	ร้อยละ
ปลาร้า	34.7
น้ำปลา	19.2
ปลาอบแห้ง	13.3
กุ้งแห้ง	10.5
แมงดา	15.4
อื่นๆ	6.9
รวม	100

จากตารางที่ 4.7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามพอใจน้ำพริกหนุ่มกลิ่นปลาร้า ร้อยละ 34.7 รองลงมาพอใจกลิ่นน้ำปลาร้อยละ 19.3 พอใจกลิ่นแมงดาคิดเป็นร้อยละ 15.4 พอใจกลิ่นปลาอบแห้งร้อยละ 13.3 พอใจกลิ่นกุ้งแห้งร้อยละ 10.5 และสุดท้ายพอใจกลิ่นอื่นๆ เช่น กลิ่นพริก กลิ่นปลาทุ กกลิ่นกระเทียม หรือ กลิ่นเครื่องเทศ เป็นต้น ร้อยละ 6.9

เป็นที่น่าสังเกตว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ชอบกลิ่นดั้งเดิมคือ ปลาร้า ส่วนรสเค็มจะนึกถึง น้ำปลา หรือ ปลาอบแห้ง หรือ กุ้งแห้ง ในขณะที่มีผู้บริโภคบางส่วนชอบกลิ่นแมงดา

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามเรื่อง สีของน้ำพริกหนุ่มมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่มหรือไม่

ตารางที่ 4.8 ร้อยละของสีของน้ำพริกหนุ่มมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่มหรือไม่

สีของน้ำพริกหนุ่ม	ร้อยละ
ไม่มี	19.4
มี สีเขียวสด	45.4
มี สีเขียวอมเหลือง (จี่มั่ว)	35.2
รวม	100

จากตารางที่ 4.8 ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 45.4 สีเขียวสดของน้ำพริกหนุ่มมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่ม รองลงมาร้อยละ 35.2 ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่า สีเขียวอมเหลือง (จี่มั่ว) มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่ม มีเพียงร้อยละ 19.4 สีไม่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่ม

โดยผู้ตอบแบบสอบถามมักจะเปรียบเทียบสีเขียวสด จะรู้สึกว่าน้ำพริกหนุ่มสดใหม่ และมักจะนึกถึงสีของพริกหนุ่มสดมีสีอย่างไร ก็จะเลือกคำตอบนั้นๆ เช่น บางคนจะคิดว่าสีของน้ำพริกหนุ่มสดเป็นสีเขียวอมเหลือง เป็นต้น

ข้อมูลปริมาณในการซื้อน้ำพริกเพื่อบริโภคเองต่อครั้ง

ตารางที่ 4.9 ร้อยละของปริมาณในการซื้อน้ำพริกเพื่อบริโภคเองต่อครั้ง

ปริมาณในการซื้อน้ำพริกหนุ่มเพื่อบริโภคเองต่อครั้ง	ร้อยละ
ปริมาณ 100 กรัม (ประมาณ 10 บาท)	65.4
ปริมาณ 200 กรัม (ประมาณ 20 บาท)	21.4
ปริมาณ 300 กรัม (ประมาณ 30 บาท)	5.7
ปริมาณ 400 กรัม (ประมาณ 40 บาท)	0.8
ปริมาณมากกว่า 500 กรัม (ประมาณ 50 บาท)	3.1
อื่นๆ	3.6
รวม	100

จากตารางที่ 4.9 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามปริมาณในการซื้อน้ำพริกหนุ่มต่อ 1 ครั้งเพื่อ การบริโภคคิดเป็นร้อยละ 65.4 ซื้อปริมาณ 100 กรัม (ประมาณ 10 บาท) ผู้ตอบแบบสอบถามซื้อ ปริมาณ 200 กรัม (ประมาณ 20 บาท) คิดเป็นร้อยละ 21.4 ซื้อปริมาณ 300 กรัม (ประมาณ 30 บาท) คิดเป็นร้อยละ 5.7 ซื้อในปริมาณมากกว่า 500 กรัม (ประมาณ 50 บาท) คิดเป็นร้อยละ 3.1 ซื้อในปริมาณ 400 กรัม (ประมาณ 40 บาท) คิดเป็นร้อยละ 0.8 และ ซื้อในปริมาณอื่นๆ เช่น 5 บาทหรือไม่เคยจ่ายเองเป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 3.6

โดยผู้ตอบแบบสอบถามมักจะเข้าใจว่า 1 ถุงเล็กที่สุดที่จำหน่ายในตลาดนั้น ราคา 5-10 บาท ปริมาณน้ำหนัก 100 กรัม ทำให้เลือกคำตอบปริมาณ 100 กรัม มากที่สุด ส่วนผู้ตอบ แบบสอบถามเลือกปริมาณที่รับประทาน มักจะรับประทานเป็นครอบครัว หรือ มากกว่า 1 คนต่อ ครั้ง มากกว่า 200 กรัม แสดงว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ถ้าซื้อ เพื่อรับประทานเป็นอาหารในแต่ละมื้อจะ ซื้อในปริมาณน้อย 100-200 กรัม ไม่นิยมซื้อในปริมาณมากและเก็บรักษาไว้ถ้ารับประทานไม่หมด ยกเว้นกรณีซื้อเป็นของฝากให้ผู้อื่น

ข้อมูลปริมาณในการซื้อน้ำพริกหนุ่มเพื่อนำไปเป็นของฝากต่อครั้ง

ตารางที่ 4.10 ร้อยละของปริมาณในการซื้อน้ำพริกหนุ่มต่อ 1 ครั้งที่ซื้อเพื่อนำไปเป็นของ ฝาก

ปริมาณในการซื้อน้ำพริกหนุ่มเพื่อนำไปเป็นของฝากต่อครั้ง	ร้อยละ
ปริมาณ 200 กรัม (ประมาณ 20 บาท)	22.4
ปริมาณ 400 กรัม (ประมาณ 40 บาท)	20.1
ปริมาณ 600 กรัม (ประมาณ 60 บาท)	16.5
ปริมาณ 800 กรัม (ประมาณ 80 บาท)	6.4
ปริมาณ 1 กิโลกรัม (ประมาณ 100 บาท)	17.5
ปริมาณมากกว่า 1 กิโลกรัม	8.4
อื่นๆ	8.7
รวม	100

จากตารางที่ 4.10 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ในการซื้อน้ำพริกหนุ่มต่อ 1 ครั้ง เพื่อนำไป เป็นของฝากปริมาณ 200 กรัม (ประมาณ 20 บาท) คิดเป็นร้อยละ 22.4 รองลงมาในการต่อ 1 ครั้ง ที่ซื้อเพื่อนำไปเป็นของฝาก ปริมาณ 400 กรัม (ประมาณ 40 บาท) ปริมาณ 1 กิโลกรัม (ประมาณ 100 บาท) คิดเป็นร้อยละ 17.5 ปริมาณ 600 กรัม (ประมาณ 60 บาท) คิดเป็นร้อยละ 16.5 ปริมาณ

อื่นๆ เช่น ถูกละ 5 บาท เป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 8.7 ปริมาณมากกว่า 1 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 8.4 และปริมาณ 800 กรัม (ประมาณ 80 บาท) คิดเป็นร้อยละ 6.4

สรุปว่าปริมาณที่ผู้บริโภคซื้อไปเป็นของฝากไม่แน่นอนตั้งแต่ 200 กรัม ถึง 1 กิโลกรัม

#### 4.3 ส่วนที่ 2 แบบสอบถามปัจจัยที่มีผลต่อการคิดจะบริโภคน้ำพริกหนุ่ม

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่มประเภทใด

ตารางที่ 4.11 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่มประเภทใด

เลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่ม	ร้อยละ
แบบใส่ขวดแก้ว	25.5
แช่เย็น	19.4
แช่แข็ง	17.4
ใส่ถ้วยพลาสติก	21
อบแห้ง	16.7
รวม	100

จากตารางที่ 4.11 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจรับประทานน้ำพริกหนุ่มแบบใส่ขวดแก้วมากที่สุดร้อยละ 25.5 รองลงมาใส่ถ้วยพลาสติกร้อยละ 21 แช่เย็น แช่แข็ง และอบแห้งตามลำดับ

จะเห็นว่าความสนใจที่จะชิมผลิตภัณฑ์ใหม่ของผู้ตอบแบบสอบถาม กระจายค่อนข้างสม่ำเสมอในทุกๆบรรจุภัณฑ์ ดังนั้นรูปแบบใหม่ที่เหมาะสมในการถนอมผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคสนใจอยากเห็นควรมีลักษณะแตกต่างจากรูปแบบเดิม(แบบตักขาย) เพื่อสนองต่อความต้องการของตลาด



ข้อมูลชนิดของบรรจุภัณฑ์ที่คิดว่าดีสำหรับน้ำพริกหนุ่ม

ตารางที่ 4.12 ร้อยละของชนิดของบรรจุภัณฑ์ที่คิดว่าดีสำหรับน้ำพริกหนุ่ม

ชนิดของบรรจุภัณฑ์สำหรับน้ำพริกหนุ่ม	ร้อยละ
ถุงพลาสติก	39.7
ขวดแก้ว	34.1
ถ้วยพลาสติก	18.0
กระป๋อง	3.6
ถุงอลูมิเนียมฟอยล์	2.3
อื่นๆ	2.3
รวม	100

จากตารางที่ 4.12 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเลือกบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก สำหรับการบรรจุ น้ำพริกหนุ่มร้อยละ 39.7 บรรจุภัณฑ์ขวดแก้ว ร้อยละ 34.1 และเลือกบรรจุภัณฑ์แบบถ้วยพลาสติก ร้อยละ 18.0 ส่วนบรรจุภัณฑ์อื่นๆ มีความนิยมน้อย

ผู้ตอบแบบสอบถามมักจะตอบคำถามข้อนี้จากประเภทภาชนะที่ใส่น้ำพริกหนุ่มที่เคย รับประทาน และคิดว่าดีที่สุด สรุปว่าบรรจุภัณฑ์ที่นิยม 3 อันดับแรกได้แก่ ถุงพลาสติก ขวดแก้ว และถ้วยพลาสติก

ข้อมูลน้ำพริกหนุ่มที่ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าจะเก็บได้นานเท่าไร

ตารางที่ 4.13 ร้อยละข้อมูลน้ำพริกหนุ่มที่ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าจะเก็บได้นานเท่าไร

ระยะเวลาการเก็บน้ำพริกหนุ่ม	ร้อยละ
ประมาณ 2-3 วัน	46.1
ประมาณ 4-7 วัน	27.7
ประมาณ 1-2 สัปดาห์	14.9
ประมาณ 3-4 สัปดาห์	5.3
มากกว่า 1 เดือน	4.6
มากกว่า 2 เดือน	0.5
มากกว่า 3 เดือน	0.9
รวม	100

จากตารางที่ 4.13 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าควรจะมีน้ำพริกหนุ่มได้นานประมาณ 2-3 วันคิดเป็นร้อยละ 46.1 รองลงมาคิดว่าควรจะมีได้นานประมาณ 4-7 วัน คิดเป็นร้อยละ 27.7 ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าควรจะมีได้นานประมาณ 1-2 สัปดาห์คิดเป็นร้อยละ 14.9 ส่วนระยะเวลาเก็บรักษาที่มากกว่า 3 สัปดาห์ไม่เป็นที่สนใจของผู้บริโภคจะเห็นว่าผู้บริโภคมักจะรับประทานหมดภายใน 2-3 วันหรือมากกว่า 1-2 สัปดาห์ ทั้งนี้ผู้บริโภคอาจไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับการใส่สารกันเสีย ในน้ำพริกหนุ่มจึงทำให้เก็บได้นานขึ้นถ้าทราบอาจไม่สนใจเวลาเก็บรักษา

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามปรกติจะซื้อน้ำพริกหนุ่มจากที่ไหน

ตารางที่ 4.14 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามปรกติจะซื้อน้ำพริกหนุ่มจากที่ไหน

สถานที่ซื้อน้ำพริกหนุ่ม	ร้อยละ
ตลาด/ร้านค้าแถวบ้าน/ที่พัก	86.2
ซูเปอร์มาเก็ตต่างๆ/ห้างสรรพสินค้า	3.8
ร้านสะดวกซื้อ/มินิมาร์ท	2.1
ร้านขายของฝาก	5.4
อื่นๆระบุ	2.5
รวม	100

จากตารางที่ 4.14 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามโดยปรกติจะซื้อน้ำพริกหนุ่มที่ตลาด/ร้านค้าแถวบ้าน/ที่พัก คิดเป็นร้อยละ 86.2 ซึ่งเป็นจำนวนที่มากที่สุด

โดยผู้ตอบแบบสอบถามจะมีประสบการณ์ในการซื้อรับประทานหลายแหล่ง แต่ส่วนใหญ่ก็มักจะซื้อรับประทานในสถานที่ไปซื้อกับข้าวเป็นหลัก หรือ ซื้อพร้อมสถานที่ขายเครื่องเคียงที่รับประทานพร้อมน้ำพริกหนุ่ม เช่น แครกหมู หรือ ใส่อั่ว เป็นต้น

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าราคาน้ำพริกหนุ่ม ที่เหมาะสมที่พอจะจ่ายได้

ตารางที่ 4.15 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าราคาน้ำพริกหนุ่ม ที่เหมาะสม

ราคาน้ำพริกหนุ่ม ในการซื้อ 1 ครั้ง	ร้อยละ
10 บาท	56.2
20 บาท	14.3
30 บาท	14.4
40 บาท	2.3
50 บาท	6.7
60 บาท	0.7
70 บาท	0.4
80 บาท	0.5
90 บาท	0.7
100 บาท	1.3
มากกว่า 100 บาท	0.6
อื่นๆ	1.9
รวม	100

จากตารางที่ 4.15 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าราคาน้ำพริกหนุ่ม ที่เหมาะสมที่จะจ่ายได้ในการซื้อ 1 ครั้งในราคา 10 บาท คิดเป็นร้อยละ 56.2 % รองลงมาซื้อน้ำพริกหนุ่มในราคา 20 บาท คิดเป็นร้อยละ 14.3 ซื้อน้ำพริกหนุ่มในราคา 30 บาท คิดเป็นร้อยละ 14.4 ส่วนซื้อในราคา มากกว่า 30 บาทมีปริมาณน้อยแสดงว่าผู้บริโภคนิยมซื้อในปริมาณน้อยเพื่อรับประทานให้หมดในหนึ่งมื้อ

ข้อมูลการเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่ม โดยให้ผู้ตอบแบบสอบถามเรียงลำดับ 3 ลำดับ แต่การวิเคราะห์ทางสถิติจะมีการให้คะแนน สำหรับลำดับ 1 เป็น 3 คะแนน ลำดับ 2 เป็น 2 คะแนน และลำดับ 3 เป็น 1 คะแนน เพื่อหาค่าปัจจัยที่มีคะแนนสูงสุด

ตารางที่ 4.16 การเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่ม

การเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่ม	รวม
ความหิว	521
จากโฆษณาของสื่อต่างๆ	71
รับประทานสะดวก	715
รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูด	104
คุ้นเคยรสชาติของน้ำพริกหนุ่ม	1,282
เป็นเครื่องเคียงอาหารอื่นๆเช่น ไข่อั่ว แคนหมู	1,065
อยากได้บรรยากาศล้านนา	257
ถ้ามีอยู่ในกับข้าวจึงจะรับประทาน /ถ้าไม่มีก็ไม่คิดซื้อรับประทาน	259
รวม	4,274

จากตารางที่ 4.16 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่มเพราะคุ้นเคยรสชาติของน้ำพริกหนุ่มจำนวน 1,282 คะแนนและเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่มเพราะเป็นเครื่องเคียงอาหารอื่นๆ เช่น ไข่อั่ว แคนหมู จำนวน 1,065 คะแนน เลือกรับประทานสะดวกเป็นจำนวน 715 คะแนน ส่วนคำตอบอื่นๆผู้บริโภคนำไม่คำนึงถึง

ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกคำตอบในคำถามนี้โดยคำนึงถึงสิ่งที่ตนเองได้ประโยชน์มากที่สุดจากการรับประทานน้ำพริกหนุ่ม หรือ ความเคยชินจากการรับประทาน น้ำพริกหนุ่ม ดังนั้นการจำหน่ายน้ำพริกหนุ่มที่เอาใจผู้บริโภคนมากที่สุด ควรจำหน่ายเครื่องเคียงพร้อมด้วย

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามการเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่มคำนึงถึงปัจจัยอะไร โดยให้ผู้ตอบเรียงลำดับ 3 ลำดับ แต่การวิเคราะห์ทางสถิติจะมีการให้คะแนน สำหรับลำดับ 1 เป็น 3 คะแนน ลำดับ 2 เป็น 2 คะแนน และ ลำดับ 3 เป็น 1 คะแนน เพื่อหาค่าปัจจัยที่มีคะแนนสูงสุด

ตารางที่ 4.17 แสดงปัจจัยการเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่ม

ปัจจัยการเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่ม	รวมคะแนน
ราคา	876
รสชาติ / สี / กลิ่น	1,700
ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม	316
ชื่ี่ห้อ	243
ข้อมูลทางโภชนาการในฉลากผลิตภัณฑ์	255
เครื่องหมายรับรองคุณภาพเช่น อาหารปลอดภัย(GMP) เครื่องหมายอาหารและยา เป็นต้น	675
บรรจุภัณฑ์	164
อื่นๆ โปรดระบุ	35
รวม	4,264

จากตารางที่ 4.17 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่มเพราะ รสชาติ/สี/กลิ่น จำนวน 1.700 คะแนนเลือกน้ำพริกหนุ่มเพราะ ราคา 876 คะแนน และ เลือกน้ำพริกหนุ่มเพราะ เครื่องหมายรับรองคุณภาพ เช่น อาหารปลอดภัย (GMP) เครื่องหมายอาหาร และยา จำนวน 675 คะแนน สรุปแน่นอนที่สุดสิ่งที่จะต้องคำนึงถึงอันดับแรก คือ สี กลิ่น และรสชาติ ส่วนราคาอาจต้องตระหนักบางแต่ที่สำคัญและน่าสนใจ คือ เรื่องอาหารปลอดภัย ที่ผู้บริโภคจำนวนมากตระหนัก ดังนั้นน่าจะมีการแนะนำให้ผู้ผลิตสามารถพัฒนาตนเองให้เข้าสู่ระบบ GMP ให้มากขึ้น เพราะเป็นเกณฑ์หนึ่งที่ผู้บริโภคตระหนักมาก

#### 4.4 ส่วนที่ 3 ข้อมูลทั่วไป

การวิเคราะห์ข้อมูลประวัติของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.18 ค่าสถิติอายุของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านอายุ

สถิติ	ค่าสถิติ/ปี
อายุสูงสุด	76
อายุต่ำสุด	13
อายุเฉลี่ย	30.09
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	11.52
มัธยฐาน	27
ฐานนิยม	23

ตารางที่ 4.19 แสดงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ช่วงอายุ	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	57.2
ระหว่างอายุ 21-30 ปี	14.2
อายุระหว่าง 31-40 ปี	14.3
อายุระหว่าง 41-40 ปี	3.2
อายุระหว่าง 51-60 ปี	7.8
อายุระหว่าง 61-70 ปี	1.8
อายุระหว่าง 71-80 ปี	1.5
รวม	100

จากตารางที่ 4.18 และ 4.19 พบว่าในกลุ่มของผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุสูงที่สุด 76 ปี อายุต่ำที่สุด 13 ปี อายุโดยเฉลี่ย 30 ปี โดยมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 11.52 มัธยฐานอายุ คือ 27 ปี และอายุที่มีจำนวนมากที่สุดได้แก่อายุ 23 ปี สรุป อายุผู้ตอบแบบสอบถามเฉลี่ย 30 ปี และ ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 20-40 ปี

สาเหตุที่ทำให้ผลรวมของจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามมีจำนวน 843 เนื่องจากเป็นคำถามปลายเปิด และเป็นคำถามเกี่ยวกับประวัติส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม รวมถึงเป็นคำถามในช่วงสุดท้าย ทำให้ผู้ตอบแบบบางรายไม่ให้ข้อมูล ไม่ใส่ใจในการตอบเท่าที่ควร

## ข้อมูลเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.20 ร้อยละเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	ร้อยละ
ชาย	39.4
หญิง	60.6
รวม	100

จากตารางที่ 4.20 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง  
ข้อมูลศาสนาของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.21 ร้อยละศาสนาของผู้ตอบแบบสอบถาม

ศาสนา	ร้อยละ
พุทธ	95.4
คริสต์	4.3
อิสลาม	0.3
อื่นๆ	0
รวม	100

จากตารางที่ 4.21 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามนับถือศาสนาพุทธเป็นส่วนใหญ่ นับถือศาสนาอื่นเป็นส่วนน้อย

## ข้อมูลภูมิลำเนาของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.22 ร้อยละภูมิลำเนาของผู้ตอบแบบสอบถาม

ภูมิลำเนา	ร้อยละ
เชียงใหม่	76.7
ต่างจังหวัด	23.3
รวม	100.0

จากตารางที่ 4.22 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นคนในท้องถิ่นเชียงใหม่ แต่ในขณะเดียวกันก็มีนักท่องเที่ยวจากจังหวัดอื่นถึง 23 % ที่นิยมรับประทานน้ำพริกหนุ่ม

ข้อมูลสถานภาพ ของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.23 ร้อยละสถานภาพ ของผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพ	ร้อยละ
โสด	62.6
แต่งงาน	33.6
แยกกันอยู่	1.5
หม้าย	2.3
รวม	100

จากตารางที่ 4.23 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีสถานภาพโสดเป็นส่วนใหญ่ ส่วนผู้ที่มีการบวชแล้วก็มีปริมาณครึ่งของคนโสด

ข้อมูลระดับการศึกษาสูงสุดของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.24 ร้อยละระดับการศึกษาสูงสุด ของผู้ตอบแบบสอบถาม

ระดับการศึกษาสูงสุด	ร้อยละ
ไม่ได้เรียน	1.5
ป.1-6	5.3
มัธยมศึกษา1-3	10.3
มัธยมศึกษา 4-6	21.5
ปริญญาตรี	54.7
สูงกว่า ปริญญาตรี	6.7
รวม	100

จากตารางที่ 4.24 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีระดับการศึกษาสูงสุดในระดับปริญญาตรี และระดับมัธยมปลาย เป็นส่วนใหญ่



ข้อมูลรายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.25 ร้อยละรายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม

รายได้	ร้อยละ
ไม่มีรายได้	16.0
น้อยกว่า 1,000 บาท/เดือน	2.4
ระหว่าง 1,000-3,000 บาทต่อเดือน	10.2
ระหว่าง 3,000-6,000 บาทต่อเดือน	17.4
ระหว่าง 6,000-9,000 บาทต่อเดือน	17.9
ระหว่าง 9,000-15,000 บาทต่อเดือน	16.8
สูงกว่า 15,000 บาทต่อเดือน	19.3
รวม	100

จากตารางที่ 4.25 พบว่ารายได้ของผู้ตอบแบบสอบถามมีกระจายตั้งแต่ไม่มีรายได้จนถึงรายได้สูงสุด

#### 4.5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของข้อมูลเกี่ยวกับกลิ่น สี และรสชาติ น้ำพริกหนุ่มโดยจำแนกตามสถานภาพทางเพศ

ตารางที่ 4.26 ความสัมพันธ์ของข้อมูลเกี่ยวกับ กลิ่น จำแนกตามสถานภาพทางเพศ ปรากฏดังตาราง

ร้อยละกับค่าไคสแควร์ ของ กลิ่น จำแนกตามสถานภาพทางเพศ

กลิ่นน้ำพริกหนุ่ม	เพศ ชาย	เพศ หญิง
	ร้อยละ	ร้อยละ
ปลาร้า	30	38
น้ำปลา	19	20
ปลาอบแห้ง	13	13
กุ้งแห้ง	11	9
แมงดา	20	12
อื่นๆ	6	8
รวม	100	100

Pearson Chi-Square  $p = 0.053$

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตาราง 4.26 พบว่าผู้ชายและผู้หญิงชอบกลิ่นของน้ำพริกหนุ่มที่ไม่แตกต่างกัน (P>0.05) คือ กลิ่นปลาร้า รองลงมาคือ กลิ่นน้ำปลา และปลาอบแห้ง หรือกลิ่นแมงดา

ตารางที่ 4.27 ความสัมพันธ์ของข้อมูลเกี่ยวกับ รสชาติ จำแนกตามสถานภาพทางเพศ

ร้อยละกับค่าไคสแควร์ ของ รสชาติ จำแนกตามสถานภาพทางเพศ

รสชาติน้ำพริกหนุ่ม	เพศชาย	เพศหญิง
	ร้อยละ	ร้อยละ
หวาน	4	3
เค็ม	6	6
จืด	2	1
เปรี้ยว	3	3
เผ็ด	45	30
ขม	1	0
สามรส (กลมกล่อม)	38	56
อื่นๆ	1	1
รวม	100	100

Pearson Chi-Square  $p = 0.000018 *$

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 4.27 พบว่าลักษณะทางเพศของ เพศชายและเพศหญิง ชอบรสชาติน้ำพริกหนุ่มแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ( $p \leq 0.05$ ) โดยเพศชายจะชอบรสชาติ เผ็ด มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 44.6 และมากกว่าเพศหญิงส่วนรสกลมกล่อมรองจากรสเผ็ด ในขณะที่เพศหญิงจะชอบรสชาติ สามรส (กลมกล่อม) มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.1 รองลงมาเป็นรสเผ็ด แสดงว่าผู้ชายสามารถรับประทานอาหารเผ็ดมากกว่าผู้หญิง

ตารางที่ 4.28 ความสัมพันธ์ของข้อมูลเกี่ยวกับ สี จำแนกตามสถานภาพทางเพศ

ร้อยละกับค่าไคสแควร์ ของ สี จำแนกตามสถานภาพทางเพศ

สีของน้ำพริกหนุ่ม	เพศชาย	เพศหญิง
	ร้อยละ	ร้อยละ
ไม่มี	21	19
มี สีเขียวสด	52	40
มี สีเขียวอมเหลือง (จืด)	27	41
รวม	100	100

Pearson Chi-Square  $p = 0.00005^*$

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตาราง 4.28 จะเห็นว่าผู้บริโภคผู้ชายส่วนใหญ่ ชอบน้ำพริกหนุ่มสีเขียวสดบางส่วน ชอบสีเขียวอมเหลือง มีบางส่วนไม่สนใจสีของน้ำพริกหนุ่ม ส่วนผู้บริโภคผู้หญิงส่วนใหญ่ชอบทั้ง สีเขียวสดและสีเขียวอมเหลือง มีส่วนน้อยที่ไม่สนใจเรื่องสีทั้งนี้อาจเนื่องจากแม่บ้านมักทราบว่า พริกที่ผ่านการเผาแล้วไม่น่าจะมีสีเขียวสดนอกจากจะเจือสีสังเคราะห์เท่านั้นจึงเลือกสีเขียวอมเหลือง ค่อนข้างมากกว่าผู้บริโภคเพศชาย

#### 4.6 การยอมรับของผู้บริโภคในการชิมน้ำพริกหนุ่มแบบต่างๆ

ให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ ดังนี้

คะแนน 9 = ชอบมากที่สุด	คะแนน 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย
คะแนน 8 = ชอบมาก	คะแนน 3 = ไม่ชอบปานกลาง
คะแนน 7 = ชอบปานกลาง	คะแนน 2 = ไม่ชอบมาก
คะแนน 6 = ชอบเล็กน้อย	คะแนน 1 = ไม่ชอบมากที่สุด
คะแนน 5 = เฉยๆ	

ตาราง 4.29 แสดงคะแนนความชอบเฉลี่ย\*ของน้ำพริกหนุ่มรูปแบบต่างๆ

หัวข้อ	น้ำพริกหนุ่ม			
	ไม่ฆ่าเชื้อ		ฆ่าเชื้อ	
	ไม่ใส่ปลาร้า	ใส่ปลาร้า	ไม่ใส่ปลาร้า	ใส่ปลาร้า
ลักษณะปรากฏ	6.28 ± 2.06 <sup>a</sup>	6.07 ± 1.86 <sup>a</sup>	6.30 ± 2.05 <sup>a</sup>	5.75 ± 1.98 <sup>a</sup>
สี	6.63 ± 1.66 <sup>ab</sup>	6.08 ± 1.60 <sup>b</sup>	6.75 ± 1.68 <sup>a</sup>	5.40 ± 1.73 <sup>c</sup>
กลิ่น	6.10 ± 1.46 <sup>a</sup>	6.12 ± 1.8 <sup>a</sup>	5.58 ± 1.83 <sup>a</sup>	5.55 ± 1.64 <sup>a</sup>
รสชาติ	6.63 ± 1.58 <sup>a</sup>	5.87 ± 2.09 <sup>b</sup>	5.82 ± 1.78 <sup>b</sup>	6.30 ± 1.82 <sup>ab</sup>

\*มีผู้ทดสอบชิมจำนวน 60 คน

<sup>a, b, c, d</sup> ตัวอักษรต่างกันแถวเดียวกัน หมายถึง แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ )

จากตาราง 4.29 พบว่าคะแนนความชอบลักษณะปรากฏ และ กลิ่น ของน้ำพริกหนุ่มทั้ง 4 แบบไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p > 0.05$ ) ส่วน คะแนนความชอบของ สี น้ำพริกหนุ่มมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) โดยน้ำพริกแบบฆ่าเชื้อ ไม่ใส่ปลาร้า และไม่ฆ่าเชื้อ ไม่ใส่ปลาร้า ได้คะแนนเฉลี่ย 6.75 และ 6.63 ตามลำดับ ซึ่งไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) คะแนนความชอบ รสชาติ น้ำพริกหนุ่มตัวอย่างมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) โดยน้ำพริกหนุ่มแบบไม่ฆ่าเชื้อ ไม่ใส่ปลาร้า ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุด คือ 6.63 ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p > 0.05$ ) ส่วนน้ำพริกหนุ่ม ไม่ฆ่าเชื้อ ใส่ปลาร้า และ ฆ่าเชื้อ ไม่ใส่ปลาร้า และ ฆ่าเชื้อ ใส่ปลาร้า มีคะแนนความชอบรสชาติ เฉลี่ย 5.87 5.82 และ 6.30 ตามลำดับ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ )

ตาราง 4.30 ข้อมูลน้ำพริกหนุ่มรูปแบบใหม่ ที่ผู้ทดสอบชิมอยากเห็น

รูปแบบน้ำพริกหนุ่มแบบใหม่	จำนวน	ร้อยละ
แซ่แข็ง (-40 องศา)	5	9.3
อบแห้ง	14	25.9
ใส่ถ้วยพลาสติก	18	33.3
แบบใส่ขวดแก้ว	17	31.5
รวม	54	100

จากตาราง 4.30 พบว่าผู้ทดสอบชิม ร้อยละ 33.3 มีความต้องการน้ำพริกหนุ่มรูปแบบใหม่เป็นแบบใส่ถ้วยพลาสติก รองลงมาคือแบบใส่ขวดแก้วคิดเป็นร้อยละ 31.5 และแบบอบแห้งร้อยละ 25.9 ส่วนที่เหลือเป็นแบบแซ่แข็งร้อยละ 9.3 จะเห็นว่าผู้สนใจชิมน้ำพริกหนุ่มรูปแบบที่แตกต่างไปเช่น อบแห้ง หรือแซ่แข็ง เป็นต้น

โดยข้อเสนอแนะอื่นๆ ของผู้ทดสอบชิม เช่น น้ำพริกหนุ่มต้องทำรับประทานวันต่อวัน บรรจุภัณฑ์แบบขวดแก้ว จะเป็นมาตรฐานยอมรับในระดับสากล มากกว่าบรรจุภัณฑ์ประเภทอื่นๆ แม้ในระดับส่งออกก็นิยมใช้ขวดแก้ว

#### 4.7 คุณลักษณะทางกายภาพ และเคมีของน้ำพริกหนุ่ม

ตาราง 4.31 คุณลักษณะทางกายภาพ และเคมีของน้ำพริกหนุ่ม

คุณภาพทางกายภาพ และเคมี	น้ำพริกหนุ่ม				
	ไม่ฆ่าเชื้อ		ฆ่าเชื้อ		
	ใส่ปลาร้า	ไม่ใส่ปลาร้า	ใส่ปลาร้า	ไม่ใส่ปลาร้า	
สี	L* a* b*	42.80 ± 2.927 <sup>a</sup> 2.967 ± .0025 <sup>c</sup> 19.63 ± 2.894 <sup>a</sup>	39.36 ± 3.148 <sup>b</sup> 2.103 ± 1.186 <sup>b</sup> 18.36 ± 1.681 <sup>a</sup>	33.31 ± 2.705 <sup>c</sup> 4.053 ± .5672 <sup>a</sup> 16.71 ± 1.585 <sup>a</sup>	36.63 ± .3959 <sup>bc</sup> 3.470 ± .3959 <sup>a</sup> 17.75 ± .9133 <sup>a</sup>
คุณภาพทางเคมี	a <sub>w</sub>	0.88 ± .0006 <sup>a</sup>	0.88 ± .0001 <sup>a</sup>	0.88 ± .0001 <sup>a</sup>	0.88 ± .0004 <sup>a</sup>
เกลือ		0.14 ± .1973 <sup>a</sup>	0.16 ± .1645 <sup>a</sup>	0.18 ± .2368 <sup>a</sup>	0.16 ± .2065 <sup>a</sup>

a, b, c, d ตัวอักษรต่างกันแถวเดียวกัน หมายถึง แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ (p ≤ 0.05)

น้ำพริกหนุ่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วจะมี ค่า L\* และค่า b\* ลดลง ทำให้สีเปลี่ยนจากเขียวอ่อนๆ เป็นเขียวอมเหลือง แดง ซึ่งมีผลทำให้น้ำพริกหนุ่มเมื่อผ่านความร้อนสีคล้ำลง โดยค่า L\* มี

ความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) โดยน้ำพริกหนุ่ม ไม่ฆ่าเชื้อ ไล่ปลาร้า และ ไม่ไล่ปลาร้า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ส่วนน้ำพริกหนุ่ม ฆ่าเชื้อ ไม่ไล่ปลาร้า และ ฆ่าเชื้อ ไม่ไล่ปลาร้า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) เช่นกัน ค่า  $a_w^*$  เพิ่มขึ้นเมื่อน้ำพริกหนุ่มผ่านการฆ่าเชื้อ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) มีคูน้ำพริกหนุ่ม ฆ่าเชื้อ ไล่ ปลาร้า และ ไม่ไล่ปลาร้า ไม่มีความแตกต่างกันทางอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) แสดงว่าสีค่อนข้างแดงมากขึ้น โดยลักษณะน้ำพริกหนุ่มที่นำมาทดสอบเป็นน้ำพริกหนุ่มที่มาจากท้องตลาดที่ผลิตน้ำพริกหนุ่มต่อครั้งปริมาณมาก ดังนั้น พริกที่ใช้ จะมี สีพริกไม่สม่ำเสมอเนื่องจาก สายพันธุ์พริก สัดส่วนพริก และกรรมวิธีการเตรียมพริก การย่างพริก โดยเตาถ่านจะทำให้ได้สีเขียวผสมกับสีดำ การคั่วโดยกระทะจะได้สีเขียวค่อนข้าง สม่ำเสมอ และการต้มจะทำให้ได้สีเขียวอมเหลือง เป็นต้น

ค่า  $a_w$  ทั้งหมดมีค่าเฉลี่ย 0.88 ซึ่ง ยีสต์ สามารถเจริญเติบโตได้ที่ค่า  $a_w$  ต่ำสุด 0.88 และเชื้อ *Staphylococcus aureus* สามารถเจริญเติบโตได้ที่ค่า  $a_w$  ต่ำสุด 0.86 ตามมาตรฐาน สมอ.2547 ทางด้านจุลินทรีย์ในน้ำพริกหนุ่ม กำหนดไว้คือ ยีสต์จะต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม และ เชื้อ *Staphylococcus aureus* ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม

ปริมาณเกลือ ที่พบในน้ำพริกหนุ่มตัวอย่างมีค่าเฉลี่ยประมาณ 0.14-0.16 กรัม ต่อปริมาณ ตัวอย่าง 5 กรัม ซึ่ง เกลือ หรือ เกลือแกงที่ใช้เติมในน้ำพริกหนุ่มเพื่อเพิ่มรสชาติ และใช้เป็นวัตถุกันเสียได้ด้วย