

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญมากที่สุดประเภทหนึ่งของไทย เป็นอุตสาหกรรมที่ต่อเนื่องจากการประมง เมื่อมีการจับสัตว์น้ำขึ้นมาบางส่วนก็จะมีการนำไปบริโภคสดภายในประเทศ ส่วนที่เกินจากความต้องการบริโภคสดก็จะถูกนำมาแปรรูป หรือเก็บรักษาในลักษณะต่าง ๆ เพื่อไม่ให้เน่าเสีย เช่น การทำแห้ง การหมัก การบรรจุกระป๋อง และการแช่แข็ง สำหรับการแช่แข็งนั้นเป็นวิธีที่ทำให้อาหารทะเลมีลักษณะใกล้เคียงกับอาหารสดมากที่สุด และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากทำให้อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งขยายตัวอย่างรวดเร็ว (วิวรรณ วรรณจักริยา, 2540)

ตลาดอาหารทะเลแช่แข็งของไทยนั้น มีมูลค่ามากกว่าแสนล้านบาทต่อปี ในปัจจุบันสถานการณ์แนวโน้มราคาน้ำมัน และวัตถุดิบมีการปรับตัวขึ้นอย่างต่อเนื่อง ประกอบกับมีการแข่งขันของธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็งส่งออกมากขึ้น ทั้งจากไทย และประเทศอื่นในภูมิภาคเอเชีย ในขณะที่เดียวกันมีการขยายตัวน้อยของตลาดหลัก ซึ่งนิยมนำเข้าสินค้าประเภทนี้ ได้แก่ ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และยุโรป ทำให้สัดส่วนกำไรของผู้ประกอบการลดน้อยลง สำหรับตลาดภายในประเทศพบว่าสัดส่วนการบริโภคในประเทศมีแนวโน้มที่ค่อยๆ ต่อเนื่อง อันเนื่องมาจากปัจจุบันวิถีชีวิตผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไป ผู้บริโภครู้จักเลือกสรรหาสิ่งที่มีคุณภาพดีที่สุด รวมทั้งต้องการความสะดวกสบายมากขึ้น ซึ่งอาหารทะเลแช่แข็งนั้นสามารถตอบสนองความต้องการได้ดี (สรวิศ ทองคำนวน, 2547) ทั้งในด้านของความปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมี เช่น ฟอรัมาลินที่ผู้ขายมักเติมลงไปในการอาหารทะเลสดที่ขายตามท้องตลาดเพื่อป้องกันการเน่าเสียเร็ว และอาหารทะเลแช่แข็งยังมีรูปแบบของสินค้าให้เลือกหลากหลายรูปแบบทำให้ช่วยลดขั้นตอนในการเตรียมการทำอาหาร นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งมีลักษณะความสดใกล้เคียงกับอาหารทะเลสด และยังสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในระยะเวลาที่ยาวนานกว่าอาหารทะเลสดทั่วไป เมื่อเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ด้วยเหตุผลดังกล่าวผู้ประกอบการด้านอาหารทะเลแช่แข็งจึงหันมาสนใจลูกค้ากลุ่มนี้มากขึ้น มีการปรับตัวของผู้ผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาแบรนด์สินค้าของตัวเอง ด้วยการสร้างมูลค่าเพิ่มในสินค้า รวมถึงเริ่มพัฒนาตลาด และ

ช่องทางการจัดจำหน่าย เช่น บริษัท สุรพลฟู้ดส์ จำกัด ซึ่งเป็นผู้ผลิตอาหารแช่แข็งเพื่อการส่งออก รายใหญ่รายหนึ่ง ได้มีการปรับตัว โดยบริษัทเริ่มหันมาให้ความสำคัญกับตลาดในประเทศมากขึ้น ในกลุ่มอาหารทะเลสำเร็จรูปแช่แข็ง (บิสเนสไทย, 2545 : ออนไลน์) และบริษัท ยูเนียนโพรเช่น โปรดักส์ จำกัด ผู้ประกอบกิจการแปรรูปอาหารทะเลแช่แข็งที่ครบวงจรที่สุดบริษัทหนึ่งของ ประเทศไทย ได้ขยายตลาดอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศมากขึ้น ด้วยการแนะนำอาหารทะเลแช่แข็ง ในชื่อ “พรานทะเล” ออกวางตลาดเมื่อปลายปี พ.ศ.2546 เพื่อตอบสนองวิถีชีวิตของแม่บ้าน พ่อบ้านยุคใหม่ โดยมีอาหารทะเลแช่แข็งหลากหลายชนิด เช่น กุ้ง ปลา ปลาหมึก ปู หอย ลูกชิ้น ที่ผลิตจากอาหารทะเลชนิดต่างๆ และรวมมิตรทะเล เป็นต้น (บางกอกบิสวิค, 2548 : ออนไลน์)

จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดที่มีการเติบโตทางเศรษฐกิจเป็นอันดับสองรองจาก กรุงเทพมหานคร และเป็นศูนย์กลางทางธุรกิจของภาคเหนือ มีศักยภาพทางเศรษฐกิจสูง ประชากรส่วนใหญ่มีการศึกษา และระดับรายได้อยู่ในเกณฑ์สูง อีกทั้งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของประเทศ (สำนักงานจังหวัดเชียงใหม่, 2548: ออนไลน์) ประชาชนในเขตเมืองส่วนใหญ่ดำรงชีวิตประจำวันด้วยความรีบเร่งในการทำกิจกรรมต่าง ๆ เนื่องจากการแข่งขันและเวลาที่มีจำกัด รูปแบบชีวิตที่เคยเรียบง่ายต้องเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป รวมถึงการบริโภคประจำวัน ซึ่งต้องการความสะดวกรวดเร็ว และประหยัดเวลา จึงทำให้อาหารทะเลแช่แข็งเริ่มเข้ามา มีบทบาท และเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งของประชาชนในจังหวัดเชียงใหม่ โดยเฉพาะอำเภอเมือง

จากเหตุผลดังกล่าวทำให้ผู้ศึกษามีความสนใจที่จะศึกษาถึงพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ เพื่อให้ทราบถึงพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง และปัญหาที่เกี่ยวข้องของผู้บริโภค โดยข้อมูลจากการศึกษาดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง ที่จะใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุง และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

## 1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่

### 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมการณ์ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่
2. ผู้ประกอบการอาหารทะเลแช่แข็งสามารถนำผลการศึกษาไปใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

### 1.4 นิยามศัพท์

**พฤติกรรมการณ์ซื้อ** หมายถึง กระบวนการทางความคิดของผู้บริโภคที่เกี่ยวกับการตัดสินใจซื้อและการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง เช่น ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ ความสะดวกในการซื้อ ช่วงเวลาในการซื้อ และการจงใจของบุคคลใดก็ตาม เป็นต้น

**ผู้บริโภค** หมายถึง ประชาชนที่อาศัยอยู่ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ และเคยซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง

**ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง** หมายถึง สัตว์ทะเลสดหรือแปรรูป ที่ผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็งที่ใจกลางอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ไม่ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส และจัดเก็บผลิตภัณฑ์ในสถานที่เก็บอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า -20 องศาเซลเซียส มีการบรรจุในภาชนะตามขนาดที่ต้องการ อาจบรรจุก่อนหรือหลังการแช่แข็งก็ได้

**เลข อย.** หมายถึง เลขสารระบบอาหารที่ออกโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา

**GMP** หมายถึง Good Manufacturing Practices หลักเกณฑ์ และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

**HACCP** หมายถึง Hazard Analysis and Critical Control Points เป็นระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เพื่อให้อาหารปลอดภัยโดยการวินิจฉัย และประเมินอันตรายในกระบวนการผลิตอาหาร เริ่มตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์

**ฮาลาล** หมายถึง HALAL อาหารที่ได้รับอนุญาตภายใต้กฎหมายอิสลาม

**ISO** หมายถึง International Organization for Standardization เป็นมาตรฐานที่องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐานกำหนดขึ้นมาแล้วประเทศไทยโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซึ่งเป็นสถาบันมาตรฐานแห่งชาติได้รับมาใช้

**PF** หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งห่อ ฟิเอฟพี ที่ผลิตโดย บริษัท แปซิฟิกแปรรูปสัตว์น้ำ จำกัด (Pacific Fish Processing Company Limited)

**CPF** หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งห่อ ซีพีเอฟ ที่ผลิตโดย บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (Charoen Pokphand Foods Public Company Limited)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved