

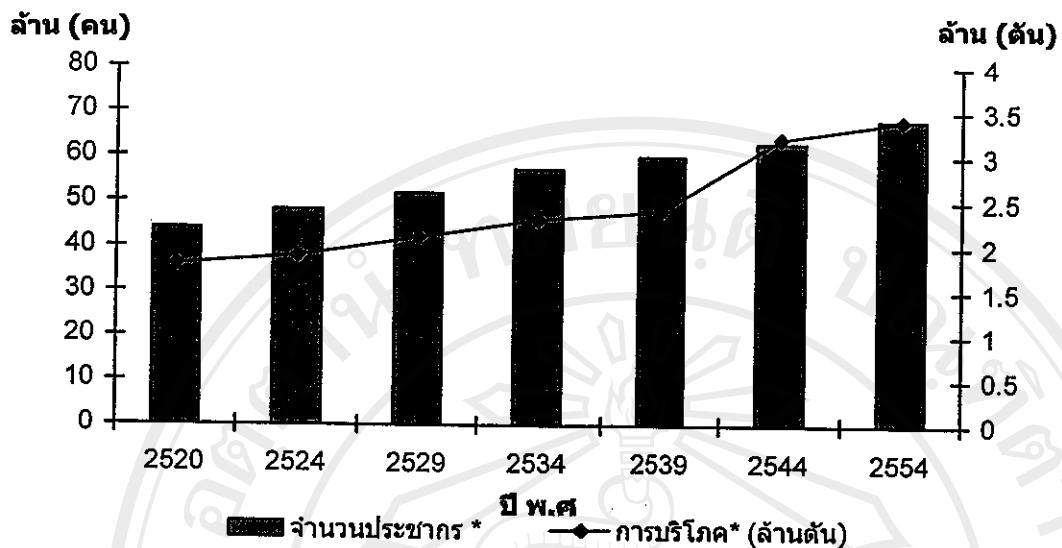
บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในแต่ละปีประเทศไทยมีการปลูกผักในพื้นที่รวมประมาณ 3.2 ล้านไร่ ผลผลิตประมาณ 5.2 ล้านตัน โดยผลผลิตใช้เพื่อการบริโภคภายในประเทศประมาณ 3.2-4.0 ล้านตัน และเพื่อการส่งออกตลาดต่างประเทศ ประมาณ 0.42-0.50 ล้านตัน คิดเป็นมูลค่าประมาณ 13,000 ล้านบาท (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2545) โดยปริมาณการบริโภคผักของคนไทยต่อคนต่อปี มีค่าประมาณ 40 กิโลกรัมต่อคนต่อปี และมีปริมาณความต้องการเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เป็นลำดับจากจำนวน 1.8 ล้านตัน ในปี 2520 เพิ่มขึ้นเป็น 1.9, 2.1, 2.3, 2.4, และ 3.2 ล้านตัน ในปี 2524, 2529, 2534, 2539, และ 2544 ตามลำดับ (กมศ. และ กนง., 2544) และปริมาณความต้องการบริโภคผักคาดว่าจะเพิ่มขึ้นเป็น 3.4 ล้านตัน ในปี 2549 (อัตราการเพิ่มขึ้นของประชากร 1.1 และการบริโภคผักเป็น 50 กิโลกรัมต่อคนต่อปี) (รูปที่ 1.1) จังหวัดที่เป็นแหล่งผลิตที่สำคัญ ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สาระบุรี สิงห์บุรี อ่างทอง นครราชสีมา เชียงใหม่ และเชียงราย ซึ่งสามารถที่จะผลิตผักป้อนตลาดได้ตลอดทั้งปี โดยแต่ละปีอาจมีการเก็บเกี่ยวได้ถึง 4-5 ครั้ง จึงให้ผลตอบแทนในระยะเวลาสั้น และมีมูลค่าสูงประมาณผลผลิตผักจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับฤดูกาลและสภาพดินฟ้าอากาศ โดยช่วงเดือนธันวาคม-กุมภาพันธ์จะเป็นช่วงที่มีผักสดออกสู่ตลาดมากที่สุด ผักที่นิยมปลูกส่วนใหญ่จะเป็นผักกินใบเกือบทุกชนิด เช่น กะหล่ำ ผักกาดขาว ปี蓬 ผักกาดเขียว หวานตุ้ง ผักบูชา ฯลฯ เป็นต้น

จังหวัดเชียงใหม่ เป็นพื้นที่ที่มีการผลิตผักตลอดทั้งปี โดยในปี 2544 มีพื้นที่ในการผลิตผักทั้งสิ้น 362,505 ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย 2,118 กิโลกรัม/ไร่/ปี (คำนวณจากสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, 2546) การผลิตของเกษตรกรส่วนใหญ่จะมีการใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชผักในปริมาณที่ค่อนข้างมาก และไม่เหมาะสม เช่น มีการใช้บ่อบริการเกินความจำเป็น ใช้ในอัตราความเข้มข้นสูง ผสมสารเคมีหลายชนิดเข้าด้วยกัน และใช้ในช่วงเวลาที่ไม่เหมาะสม เป็นต้น (กุศล และ นิวัติ, 2542) ซึ่งจากการวิเคราะห์ปัญหาด้านการผลิตทางการเกษตรของประเทศไทยพบว่า ปัญหาที่สำคัญประการหนึ่งของผลผลิตทางการเกษตรได้แก่ การตรวจสอบปริมาณสารพิษตกค้างอยู่ในผลผลิตเกิน ค่ามาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนด โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลผลิตในส่วนของพืชผัก (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2545)



หมายเหตุ : *การคาดประมาณประชากรของประเทศไทย พ.ศ.2542-2549 (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2544)

*การคาดประมาณการบริโภคใช้อัตราการเพิ่มขึ้นของประชากร 1.1 และการบริโภคผักเป็น 50 กิโลกรัมต่อคนต่อปี (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2544)

รูปที่ 1.1 จำนวนประชากรและปริมาณการบริโภคผัก ปี พ.ศ. 2520-2554

การผลิตผักที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงในเรื่องของอันตรายที่อาจจะได้รับจากสารตกค้างในผักซึ่งส่งผลต่อทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่จึงได้มีการแนะนำแนวทางในการผลิตผักปลอดภัยจากสารพิษ โดยการใช้วิธีการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชผักด้วยวิธีผสมผ่าน เพื่อลดการใช้สารเคมีและได้ผลผลิตที่ปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง นอกจากนี้ ยังมีการผลิตผักอินทรีย์ ปราศจากการใช้น้ำยาเคมี และสารเคมีกำจัดศัตรูพืช แต่จะใช้น้ำยาคอกพสมมูลสัตว์แทนการใช้น้ำยาเคมี และใช้วิธีทางชีวภาพ เช่น การใช้สารสกัดจากสะเดา หรือการปลูกในมุ้งตาข่ายเพื่อป้องกันหรือกำจัดแมลงศัตรูแทนการใช้สารเคมี (ฝ่ายป้องกันและกำจัดศัตรูพืช สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, 2544) ทำให้ปัจจุบันการปลูกผักอนามัยเริ่มเป็นที่นิยมของเกษตรกรมากขึ้น เนื่องจากผลผลิตที่ได้มีคุณภาพ ทำให้ขายได้ราคาสูงกว่าผักที่ฉีดพ่นด้วยสารเคมี มีความปลอดภัยต่อทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค และช่วยลดต้นทุนการผลิตในด้านค่าใช้จ่ายในการซื้อสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืช นอกจากนี้ยังช่วยลดมลพิษที่จะเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อม (ฝ่ายส่งเสริมและพัฒนาการผลิต สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, 2545)

ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ ปัจจุบันถือได้ว่าเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญในจังหวัดเชียงใหม่ และเป็นตลาดการบริโภคผักที่สำคัญ ซึ่งจะเห็นได้จากการมีแนวโน้มการเจริญเติบโตของตลาดผักปลอดภัยจากสารพิษเพิ่มมากขึ้น โดยพบว่าผู้บริโภคบริโภคผักปลอดสารพิษเป็นประจำถึง

ผักที่ปลูกภายนอกสารพิษ ปัจจุบันถือได้ว่าเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญในจังหวัดเชียงใหม่ และเป็นตลาดการบริโภคผักที่สำคัญ ซึ่งจะเห็นได้จากการมีแนวโน้มการเจริญเติบโตของตลาดผักปลูกภัยจากสารพิษเพิ่มมากขึ้น โดยพบว่าผู้บริโภคบริโภคผักปลูกสารพิษเป็นประจำถึงร้อยละ 36 จากการสำรวจการบริโภคผักปลูกสารพิษของศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร, 2546 นอกจากการผลิตผักปลูกสารพิษแล้วซึ่งมีการผลิตผักที่ถือได้ว่ามีความสำคัญอีกประเภทหนึ่งก็คือ การผลิตผักอินทรีย์ซึ่งกำลังเป็นที่นิยม เนื่องจากการผลิตผักอินทรีย์จะเป็นการผลิตโดยเน้นกระบวนการผลิต การตรวจสอบ ตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว จนถึงการหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุ การแปรรูป จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค โดยทุกขั้นตอนของการผลิตผักอินทรีย์นั้น จะต้องไม่มีผลทางลบต่อสภาพแวดล้อม โดยต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนข้อบังคับว่าด้วยการใช้สารเคมี (นิพนธ์, 2546)

จากการที่มีผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ ๆ ที่ผู้ผลิตนำออกมาจำหน่ายในห้องตลาดเพื่อเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคจำนวนมากซึ่งผักอนามัยก็เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่พบเห็นออกมากำหนดอย่างชัดเจน ซึ่งมีการโฆษณาถึงความปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง โดยมีราคาจำหน่ายสูงกว่าผักทั่วไป ประมาณร้อยละ 10-30 ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของผัก แหล่งผลิต และคุณภาพผลิต (กุศลและนิวัติ, 2542) ประกอบกับการที่ประชาชนเริ่มที่จะตระหนักรถึงพิษภัยจากสารเคมีที่ตกค้างในพืชผักทั่ว ๆ ไป ทำให้ประชาชนบางกลุ่มสนใจที่จะหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นจากสารพิษตกค้างเหล่านี้ ดังนั้นผลิตภัณฑ์ผักสดปลูกสารพิษหรือสารเคมี จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่ประชาชนเลือกซื้อ โดยยอมจ่ายเงินในราคากลางๆ ที่สูงขึ้นเนื่องจากเข้าใจว่าจะได้บริโภคผักที่ปลอดภัยและทำให้ประชาชนสามารถมีทางเลือกในการบริโภคผักได้หลายทาง (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2543)

การศึกษาที่ผ่านมาสังเคราะห์ผู้ที่ทำการศึกษาถึงปัจจัยต่างๆ ของผักอนามัยที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอย่างแท้จริง และขาดความรู้ในเรื่องของคุณภาพผักอนามัยที่ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคทำให้การผลิตและการตลาดของผักอนามัยไม่สามารถที่จะขยายโอกาสออกไปสู่ประชาชนได้มากเท่าที่ควร ดังนั้นการศึกษาครั้งนี้จึงมุ่งที่จะศึกษาความพึงพอใจหรืออรรถประโยชน์ที่ผู้บริโภคจะแสดงออกในการเลือกซื้อผักอนามัย โดยการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคผักอนามัยด้วยวิธี conjoint analysis ทั้งนี้เนื่องจากวิธี conjoint analysis เป็นวิธีที่สามารถนำมาใช้ประมาณค่าความพึงพอใจต่อปัจจัยต่างๆ ในแต่ละระดับของผักอนามัยได้ เพื่อทำให้ทราบถึงระดับของคุณลักษณะและปัจจัยที่เป็นลักษณะเฉพาะของผักอนามัยในการสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภค ซึ่งผลการศึกษาจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิต และกรมส่งเสริมทางการเกษตรที่จะนำข้อมูลมาใช้เพื่อก่อให้เกิดการพัฒนาทางด้านการตลาด การผลิต และการส่งเสริมการบริโภคผักอนามัยต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อทราบปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคในการบริโภคผักทั่วไปและผักอนามัย
2. เพื่อทราบศักยภาพการตลาดของผักอนามัย

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ผลิตผักอนามัย สามารถนำมาใช้เป็นประโยชน์ในการผลิตผักอนามัยให้มีคุณลักษณะและระดับของปัจจัยต่างๆ ในผักอนามัยที่ตรงกับต้องการของครัวเรือนผู้บริโภค
2. ผู้ผลิตและผู้ค้าผักสามารถนำข้อมูลนี้ใช้เป็นส่วนประกอบในการปรับกลยุทธ์ทางการตลาด, การตั้งราคาของผู้จำหน่ายผักอนามัย เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการในแต่ละกลุ่มของประชาชนที่มีลักษณะแตกต่างกัน
3. กรมส่งเสริมการเกษตรสามารถนำมาใช้เป็นข้อมูลในการส่งเสริมการผลิตผักอนามัย เพื่อช่วยลดผลกระทบที่จะเกิดขึ้นกับเกษตรกรผู้ผลิต ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม

1.4 ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาเพื่อครอบคลุมตลาดของผักทั่วไปและผักอนามัย¹ โดยเลือกรวบรวมผู้บริโภคที่อยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ และกำหนดให้ผู้ให้ข้อมูลในการศึกษาร่วงนี้ คือ ผู้ที่ทำการตัดสินใจซื้อผักทั่วไปและผักอนามัยของครัวเรือน ซึ่งอยู่ในพื้นที่เขตเมืองแต่ละอำเภอ ด้วยข้อจำกัดด้านระยะเวลาในการศึกษา การศึกษานี้จึงจำกัดการศึกษานิodicของผักไว้ 4 ชนิด คือ ผักคะน้า กะหล่ำปลี ผักกาดขาว และผักหวานตุ้ง

¹ ผักทั่วไป หมายถึง ผักที่มีการผลิตโดยขั้นคงพื้นที่ป่าปุ๋ยวิทยาศาสตร์และสารเคมีในการป้องกัน และกำจัดศัตรูพืช ผักเพื่อเพิ่มผลผลิต

² ในที่นี่การแบ่งผักอนามัย ออกเป็น 2 ประเภท ตามระดับความปลอดภัยต่อผู้บริโภคสิ่งแวดล้อม คือ ผักปลอดภัย และผักอินทรีย์ ซึ่งผักปลอดภัย หมายถึง ผักที่ขั้นคงมีการผลิตโดยการใช้สารเคมีแต่มีการใช้ในระดับ และระยะเวลาที่เหมาะสม ซึ่งเป็นผักที่มีสารเคมีปนเปื้อนไม่เกินค่า MRL ส่วนผักอินทรีย์ หมายถึง ผักที่ผลิตโดยไม่ใช้ปุ๋ยวิทยาศาสตร์และสารเคมีควบคุมกำจัดศัตรูพืชใด ๆ ทั้งสิ้น ในการกระบวนการผลิต ปุ๋ยและสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิตจะต้องเป็นปุ๋ยและสารชีวภาพ

1.5 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1.5.1 การผลิตและการตลาดพัฒนามัย

การปลูกผักในเมืองไทยที่มีภูมิอากาศເບີຕົ້ນ ແລະປຸກອຍ່າງຕ່ອນເນື່ອງຕລອດປີ ຈຶ່ງເປີດໂອກາສໃຫ້ເກີດກາຮະບາດຂອງຄັດຽງທີ່ຂອຍ່າງຕ່ອນເນື່ອງດ້ວຍ ເນື່ອງຈາກໄມ່ມີກາຣຕັດງຈະຮົງວິທຂອງຄັດຽງທີ່ເຫັນວ່າ ທຳໄຫ້ໃນກະບວນກາຮັດພິບຊື່ໃຫ້ສາຮເຄມີປຶ້ອງກັນກຳຈັດປ່ອຍຄົງແລະມີກາຣໃຫ້ຍ່າງໄມ່ຮະມັດຮະວັງ ມີໂດຍບາດຄວາມຮູ້ທີ່ຄູກຕ້ອງ ຈຶ່ງມີຜົດທຳໃຫ້ແນລງສ້າງກຸມຄຸ້ມກັນແລະດ້ານທານສາຮເຄມີກ່ອໃຫ້ເກີດປັບປຸງຫາຕາມມາ ຄື່ອ ມີສາຮພິບຕົກຄ້າງໃນພື້ນຜັກ ໃນດິນແລະນໍ້າ (ກມລແລະຄຄະ, 2543) ສ່າງຜົດກະບານຕ່ອທິ່ງຜູ້ຜົດ ແລະຜູ້ບົຣິໂກກ ດັ່ງນັ້ນຈຶ່ງໄດ້ມີກາຣສ່າງເສົ່ນແລະແນ່ນກາຣພົດພັກປຸດສາຮພິບ ໄທແກ່ເກຍຕຽນນໍາໄປໃຫ້ໃນກາຣພົດພັກສົດ ຜົ່ງປັງຈຸບັນໃນກາຣພົດພັກປຸດສາຮພິບຈະມີຢູ່ 2 ຮູ່ປະບົນ ຄື່ອ ກາຣປຸກຜັກໃນໂຮງເຮືອນຕາຍ່າຍໃນລ່ອນ ມີໂດຍທີ່ເຮີຍວ່າ “ຜັກກາງມູ້ງ” ແລະກາຣປຸກຜັກນອກໂຮງເຮືອນ ດັ່ງເຊັ່ນກາຣສຶກຍາຂອງ ຖຸລະແລະນິວິຕີ (2542), ຈຸດຮົງຄົ່ນແລະຄຄະ (2542), ແລະ ພຸກຍົ່ນແລະຄຄະ (2543) ໂດຍທີ່ ຖຸລະແລະນິວິຕີ (2542) ແລະພຸກຍົ່ນແລະຄຄະ (2543) ໄດ້ທຳກາຣສຶກຍາກາຣພົດພັກທີ່ມີກາຣປຸກແບບກາງມູ້ງ ແລະກາຣປຸກຜັກຄາງແຈ້ງ (ຜັກອິນທີຣີ) ຜົ່ງປັງຈຸບັນກາຣພົດພັກຄາງແຈ້ງທີ່ໄມ່ມີກາຣກາງມູ້ງ ໄນມີກາຣໃຫ້ນູ່ຍ່າຍເຄມີ ແລະສາຮເຄມີໃດ ຈາ ໃນກາຣປຶ້ອງກັນຄັດຽງທີ່ ແຕ່ຈະໃຫ້ອິນທີຣີວັດຖຸ ເຊັ່ນມູລວ່າ ມູລໄກ່ ໃນກາຣເພີ່ມຄວາມອຸດນຸມນູ່ຮັບອິນ ສ່ວນກາຣປຶ້ອງກັນແລະກຳຈັດຄັດຽງທີ່ຈະໃຫ້ວິທີກາຣຄອນແຍກວັນພື້ນອອກໃຫ້ພື້ນ ກາຣໃຫ້ກັບດັກແນລງ ແລະກາຣໃຫ້ຄັດຽງຮ່າມຈາຕີ ເຊັ່ນ ຕົວໜ້າຕົວເປັນ ກາຣໃຫ້ສາຮຈາກພື້ນ ຮ່ວມເລື່ອກາຣໃຫ້ຈຸລິນທີຣີໃນກາຣປຶ້ອງກັນກຳຈັດຄັດຽງທີ່ເຊັ່ນເດືອກກັບ ຈຸດຮົງຄົ່ນແລະຄຄະ (2542) ທີ່ທຳກາຣທົດລອງຮະບານກາຣພົດພັກໂຄຍໄນ້ໃຫ້ສາຮເຄມີກຳຈັດຄັດຽງທີ່ ໂດຍກາຣໃຫ້ວິທີກາຣພຸມພສານ ມີກາຣປຸກພື້ນຜັກຫມູນເວີ້ນໄໝ້ຕ່າງຮູ່ໃນແປ່ງເລີດເດີຍກັນ ໃຫ້ວິທີກາຣຄັດເລືອກປະເທດຜັກໃຫ້ເໜນະສົມກັບຄຸດກາລ ເກີນເກີນເພັກກ່ອນໂຮກແນລງຮະບາດຮຸນແຮງ ແລະກາຣສ້າງສກາພແວດລື້ອນທີ່ເໜນະສົມກັບກາຣເປັນທີ່ຢູ່ຂອງຕົວໜ້າຕົວເປັນ ຜົ່ງສາມາດທີ່ຈະຄວນຄຸນກາຮະບາດຂອງໂຮກແນລງ ແລະສາມາດທີ່ຈະເກີນເກີນເພັດພົດໄດ້ນາກກວ່າ 90 % ຂອງພົດພັກທີ່ໜ້າ

ດ້ານກາຣຕາດພັກປຸດສາຮພິບນັ້ນ ບຸລະແລະນິວິຕີ (2542) ພັບປັບຫາກາຈຳໜ້າຍພົດພັກຮະບະແຮກ ຜູ້ບົຣິໂກກຍັງໄມ່ຮູ້ຈັກແລະໃຫ້ຄວາມສູນໃຈເທົ່າທີ່ກວຣ ທຳໄຫ້ເກຍຕຽນຜູ້ຜົດທີ່ຕ້ອງເຂົ້າໄປ ດຳເນີນກາຣດ້ານກາຣຕາດດ້ວຍຕົວເອງທີ່ໜ້າ ແລະປັບປຸງຫາທີ່ສ່າງຜົດກະບານຕ່ອກກາຣປຸດສາຮພິບ ຄື່ອ ເຮືອງຂອງຮາຄາຜັກທີ່ຈະສູງກວ່າຜັກທີ່ໜ້າໄປໃນປະມານຮ້ອບລະ 10-30 ຂອງຮາຄາທີ່ຂາຍ(ຈິ້ນອູ່ກັບຄຸດກາລ ແລະໜິດຂອງຜັກ) ແນ້ວຽກຈີກາຣພົດພັກປຸດກັບສາຮເຄມີ ຈະໄດ້ຮັບກາຣສ່າງເສົ່ນສັບສົນທີ່ຈາກໜ້າວ່າຍານຂອງຮູ້ແລະອົງຄົ່ງກ່ອນຍ່າງຕ່ອນເນື່ອງ ແຕ່ຫຼັງຈີກຜັກປຸດສາຮພິບເພື່ອກາຣຄ້າຍັງໄມ່ມີກາຣຍາຍຕົວເທົ່າທີ່ກວຣ ທີ່ນີ້ເນື່ອງນາມຈາກ ກາຣທີ່ຜັກປຸດສາຮພິບເຫັນວ່າສູ່ຕາດຜູ້ຊື້ອັນນັກຈະມີກາຣຕ່ອງຮັງຮາຄາໃຫ້ເປັນຮາຄາເດີຍກັບຜັກທີ່ໜ້າໄປ ຜົ່ງໄນ້ເປັນກາຣຮັກຈຸງໃຫ້ເກຍຕຽນປຸກປຸດສາຮພິບເພີ່ມນາກຈິ້ນ ແຕ່ສ້າງກາມກົດກົນກາຮ່ານດໃນເຮືອງຂອງຮ້ານກຳທີ່ຈັດໜ້າຍ ກາຣບຽງທີ່ບໍ່ຮ່ອງ ກາຣຈັດຄຸມກາພຂອງຜັກ ແລະກາຣຈັດໜ້າຍຮ້ານກຳທີ່ຈັດໜ້າຍຮ້ານກຳກົດກົນກາຮ່ານດປຸດກົບກົນ (ກມລແລະຄຄະ, 2543) ກົຈະ

ทำให้เกิดความแตกต่างระหว่างผักปลดสารพิษและผักทั่วไปเพิ่มมากขึ้น และทำให้ผู้บริโภคไม่ทางเลือกที่แตกต่างกันในการที่จะเลือกบริโภคผักปลดสารพิษหรือผักทั่วไป โดยทำการเปรียบเทียบความพึงพอใจระหว่างผักทั้งสองชนิด

1.5.2 Conjoint analysis และการประยุกต์ใช้

การศึกษา conjoint analysis เป็นเทคนิคที่ถูกพัฒนาจากการศึกษาทางค้านคณิตศาสตร์ โดย Luce and Tukey ในปี 1971 และนำมาใช้ในการศึกษาด้านการตลาด โดย Green and Rao ต่อมาวิธีนี้ถูกนำมาประยุกต์ใช้กันอย่างกว้างขวางเป็นเครื่องมือทางด้านการตลาด สำหรับวัดความพึงพอใจของผู้ซื้อท่านกลางทางเลือกในคุณลักษณะสินค้าที่หลากหลายและเป็นตัวกำหนดการเลือกสินค้าของผู้บริโภคระหว่างสินค้าชนิดเดียวกันที่มีคุณลักษณะต่างกัน และมักถูกใช้ในด้านความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อที่จะเข้าสู่ตลาด (Kohli and Mahajan, 1991) โดยทั่วไป conjoint analysis จะถูกนำมาใช้ในการศึกษาทางค้านสินค้าและบริการ ประเด็นหลักที่นำวิธีการ conjoint analysis มาใช้ในการศึกษา คือ เพื่อที่จะหาคุณลักษณะที่ผู้บริโภคได้รับความพึงพอใจมากที่สุดในสินค้าและบริการ โดยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาใช้ในปรับปรุงสินค้าและบริการให้ดีขึ้น ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคและตลาดให้มากที่สุด

การศึกษาของ ven der Pol and Ryan (1996) ได้นำ conjoint analysis มาใช้ในการหาความสัมพันธ์ระหว่างความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อกุญแจลักษณะของผักและผลไม้ เพื่อนำไปใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงรูปแบบการผลิตและการตลาดเพื่อให้ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภค โดยคุณลักษณะของผักและผลไม้ที่ใช้ในการศึกษา คือ คุณภาพ, สถานที่จำหน่าย, ลักษณะการบรรจุ (สำหรับผลไม้), ความสะอาดในการซื้อ (สำหรับผัก) และราคาต่อปอนด์

นอกจากนี้ยังมีการศึกษาในเรื่องของไวน์ โดย Gil and Sanchez (1997) เพื่อศึกษาความใจพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อกุญแจลักษณะของไวน์ คุณลักษณะที่ศึกษาคือ ราคา, แหล่งผลิต ไวน์, และระยะเวลาในการเก็บ เช่นเดียวกับการศึกษาของ Kupiec and Revell (2001) และ Moteiro and Lucas (2001) ที่ใช้ conjoint analysis ในการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคให้กับคุณลักษณะของเนย (cheeses) โดยคุณลักษณะที่ใช้ในการศึกษาของ Kupiec and Revell (2001) คือ ราคา/ชิ้น/ปอนด์, การนำเนยไปใช้ประโยชน์, ลักษณะของเนย, และรสชาติ ส่วน Moteiro and Lucas (2001) จะศึกษาความพึงพอใจในคุณลักษณะของเนยเช่นกันแต่ศึกษาภายหลัง โดยเพิ่มการศึกษาคุณลักษณะ คือ ชนิดของเนย, ขนาดเนยที่ขาย, ราคา/กิโลกรัม/ปอนด์, และการรับรองคุณภาพเนย การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคโดยใช้ conjoint analysis ส่วนใหญ่จะใช้วิธี OLS ในการประมาณ part-worth utility ที่จะสามารถบอกได้ว่าคุณลักษณะด้านใดเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากที่สุดในการที่จะนำมาใช้ในการปรับปรุงและส่งเสริมด้านการผลิตและการจำหน่าย เพื่อให้เกิดการเพิ่มขึ้นของความต้องการในการบริโภคของผู้บริโภคได้

ในปี 2001 Harrison, Gillespie, and Fields ได้นำเอาวิธี conjoint analysis ไปใช้ในการประเมินในการตอบสนองความเต็มใจที่จะจ่ายสำหรับคุณลักษณะที่ควบคู่ไปกับสถานที่ท่องเที่ยวหรือพักผ่อนหย่อนใจ ซึ่งในการศึกษานี้ conjoint analysis (CA) จะมีลักษณะคล้ายคลึงกับ contingent valuation (CV) ซึ่งเป็นการสำรวจการประเมินค่าความเต็มใจที่จะจ่ายของผู้บริโภคที่มีให้กับคุณลักษณะของสถานที่ท่องเที่ยวนั้น ๆ ในขณะที่ Stevens, Barrett, and Willis (1997) ได้นำ conjoint analysis ในการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในโครงการป้องกันการใช้น้ำคุณลักษณะที่ศึกษาคือ ลักษณะการเป็นเจ้าของน้ำ, ชนิดของน้ำ, พฤตกรรมการใช้น้ำ, ระดับความรู้ของผู้ตอบที่เป็นผู้ใช้น้ำ, และราคาที่ต้องจ่ายค่าน้ำปี ซึ่งค่าความเต็มใจจ่ายที่จะได้จากการศึกษาด้วยเทคนิค conjoint analysis ผู้ศึกษาทำการกำหนดราคากำนั้นที่ต้องจ่ายปีให้ผู้บริโภคทำการให้คะแนนความพึงพอใจ (rating) และนำมาเปรียบเทียบกับวิธีการศึกษา contingent valuation

การศึกษาด้วยวิธี conjoint analysis นอกรากจะทำให้ทราบถึงความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อคุณลักษณะสินค้าและบริการแล้วบ่งสารณที่จะทำให้ทราบถึงส่วนแบ่งตลาด (market share) โดยการจำลองตลาดทางเลือกให้ผู้บริโภค เพื่อที่จะได้นำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภค conjoint analysis จะแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของความสำคัญในแต่ละทางเลือก (category) สำหรับในแต่ละกลุ่มผู้บริโภค และช่วยในการวางแผนสินค้าและบริการ (Roand Berger Market Research, 2003) ซึ่งในการจำลองตลาดทางเลือกนี้ทำได้โดย การกำหนดตลาดจำลอง ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับผู้วิจัยแต่ละท่านจะทำการกำหนดตลาดจำลองที่จะนำมาใช้ให้มีตลาดจำลองเป็นจำนวนเท่าไร เช่นการศึกษาของ Gil and Sanchez (1997) แบ่งตลาดจำลอง (market simulation) ออกเป็น 3 ชุดคุณลักษณะและ Kupiec and Revell (2001) แบ่งตลาดจำลองออกเป็น 2 ชุดคุณลักษณะเพื่อให้ผู้บริโภคทำการเลือกให้ความพึงพอใจ โดยการประเมินค่าตลาดจำลอง (market simulation) เพื่อคาดคะเนส่วนแบ่งการตลาด (market share) โดยวิธีการประเมินค่าตามแบบจำลองของรรถประโยชน์สูงสุด (max-utility model), Bradley-Terry-Luce model (BTL), หรือ logit model นอกจากนี้การศึกษา conjoint analysis บังสารณทำให้ทราบถึงความเต็มใจที่จะจ่ายของผู้บริโภคได้ ตามการศึกษาของ van der Pol and Ryan (1996) สามารถหาค่าความเต็มใจที่จะจ่ายได้จากการนำค่าสัมประสิทธิ์ adjusted coefficient ของแต่ละคุณลักษณะหารด้วยค่าสัมประสิทธิ์ adjusted coefficient ของราคาที่ผู้บริโภคในแต่ละกลุ่ม เช่นเดียวกับการศึกษาของ Roe, Boyle and Teisl (1996) ที่สามารถหาค่าความเต็มใจจ่ายได้จากการทดสอบแทนส่วนเพิ่มระหว่างคุณลักษณะหนึ่งกับคุณลักษณะหนึ่ง เช่น คุณลักษณะ R และคุณลักษณะ S ($MRS_{RS} = \frac{b_R}{b_S}$) อีกทั้งมูลค่าส่วนเพิ่ม (ราคาที่แสดงออก) ของคุณลักษณะ R กับคุณลักษณะ P ($MRS_{RP} = \frac{b_R}{b_P}$) โดยมีข้อสมมติฐานว่า รรถประโยชน์ส่วนเพิ่มสำหรับรายได้มีค่าคงที่ ซึ่งจะสามารถที่จะบอกได้ว่าผู้บริโภค มีความเต็มใจที่จะจ่ายเท่าใดเมื่อคุณลักษณะของสินค้าเกิดการเปลี่ยนแปลงไป (เพิ่มขึ้น/ลดลง)