

บทที่ 1

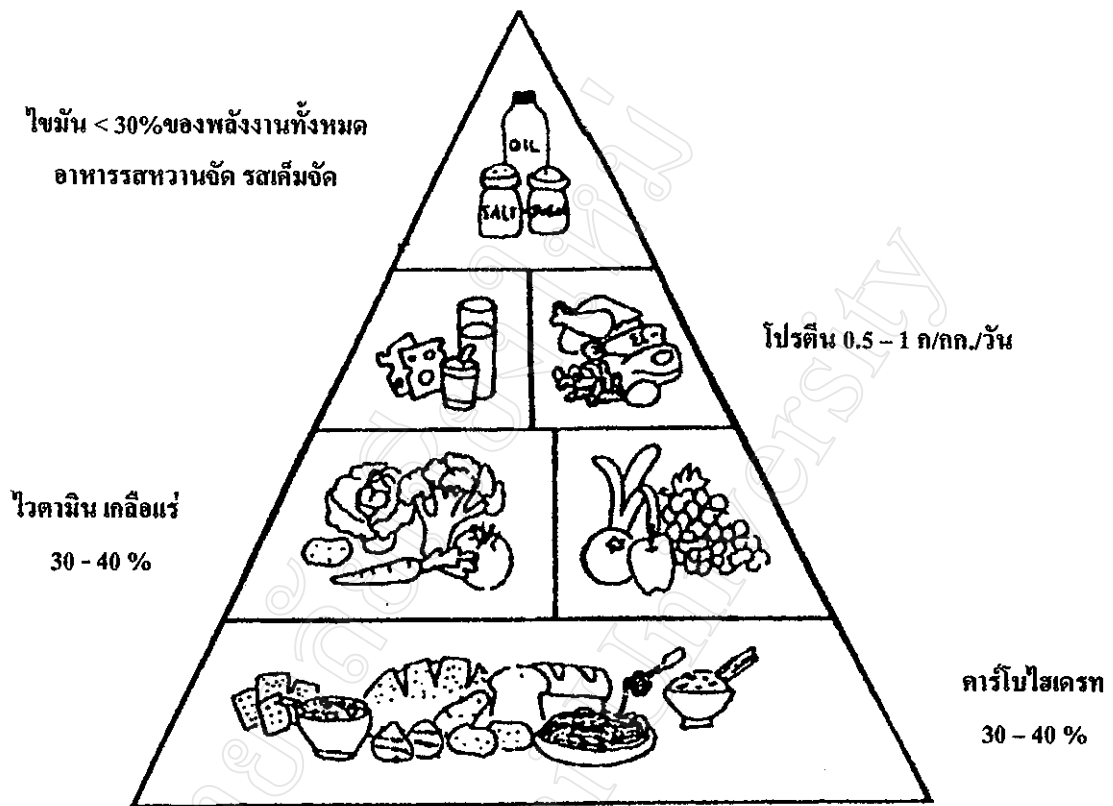
บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ประกอบด้วยอาหารหลัก 5 หมู่ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เกลือแร่ และวิตามิน ซึ่งมนุษย์ควรบริโภคให้เพียงพอต่อความต้องการร่างกายตามความหมายด้านโภชนาการ อาหาร หมายถึงสิ่งที่มนุษย์กิน ดื่ม หรือรับเข้าสู่ร่างกายแล้ว ก่อให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกายในด้านต่าง ๆ ได้แก่ สร้างความเจริญเติบโตต่อร่างกาย สร้างเซลล์ และเนื้อเยื่อใหม่ให้แก่ร่างกาย ซ่อมแซมเนื้อเยื่อและอวัยวะที่เสื่อมสภาพหรือบกร่องให้กลับคืนสภาพเดิม คำจุนร่างกาย จากการเผาผลาญอาหารให้เป็นพลังงานแก่เนื้อเยื่อและอวัยวะในร่างกาย เพื่อนำไปใช้ในกิจกรรมต่างๆ ของร่างกาย ดำรงรักษา และเสริมสร้างสุขภาพ โดยอาหารจะช่วยป้องกันและเพิ่มความต้านทานโรคให้แก่ร่างกายด้วยเช่นกัน

อาหารจึงนับเป็นปัจจัยสำคัญในการเจริญเติบโตและพัฒนาการของชีวิตคนเรตั้งแต่แรกเกิดจนถึงวัยชรา แต่ละวันมนุษย์ต้องการอาหารในหมวดหมู่ต่าง ๆ มากน้อยต่างกันตาม เพศ วัย อายุ และกิจกรรมของแต่ละคน กล่าวได้ว่า ความต้องการอาหารและการบริโภคอาหารของคนเราในบางครั้ง อาจเป็นไปได้เพื่อความอยู่รอดของชีวิตมากกว่า ที่จะเน้นความสำคัญต่อคุณค่าอาหารในการเสริมสร้างและรักษาสุขภาพ โดยเป็นเพียงการบริโภคเพื่อสนองความต้องการพื้นฐานของร่างกายเท่านั้น แต่ถ้าหากคนเราสนใจต่อคุณภาพของชีวิตตนเอง ตลอดจนผลของอาหารต่อร่างกาย จิตใจ และสติปัญญาแล้ว การบริโภคอาหารเพื่อนำไปสู่ภาวะโภชนาการที่ดีจึงเป็นสิ่งจำเป็นโดยแนวทางปฏิบัติในการบริโภคอาหารเพื่อให้เกิดภาวะโภชนาการที่ดี ที่กองโภชนาการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข แบ่งอาหารหลักออกเป็น 5 หมู่ คือ หมู่ที่ 1 ได้แก่ เนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่ นม และถั่วเหลือง อาหารหมู่นี้เป็นแหล่งสำคัญที่ให้โปรตีนเพื่อซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ หมู่ที่ 2 ได้แก่ ข้าว เผือก มัน และน้ำตาล ซึ่งเป็นแหล่งพลังงานที่สำคัญ มีสารอาหารคาร์โบไฮเดรตในปริมาณสูง หมู่ที่ 3 ได้แก่ พืชผักต่างๆ อาหารหมู่นี้มีโปรตีนน้อยหรือไม่มีเลย แต่อาหารหมู่นี้เป็นแหล่งวิตามินและเกลือแร่หลายชนิด หมู่ที่ 4 ได้แก่ ผลไม้ต่างๆ ซึ่งเป็นแหล่งสำคัญที่ให้วิตามิน เกลือแร่ และใยอาหาร (Dietary Fiber) และหมู่ที่ 5 ได้แก่ ไขมันจากสัตว์ และพืช ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่ให้พลังงานสูงที่สุด นอกจากนี้ไขมันพืชบางชนิด ยังให้กรดไขมันจำเป็น (Essential Fatty Acid) คือกรดไลโนเลอิก (Linoleic Acid) และกรดแอลฟาไลโนเลนิก (Alpha-Linolenic Acid) เพื่อลดไขมันและละลายวิตามินที่ละลายในไขมัน เป็นต้น

รูปที่ 1 แสดงสารอาหารหลัก 5 หมู่ ที่ร่างกายควรได้รับตามสัดส่วนของปิรามิดอาหาร (Food Pyramid)



ปิรามิดอาหาร (Food Pyramid)

แหล่งที่มา ศิริวรรณ สุทธจิตต์, ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ เล่ม 1 (ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2540) หน้า 27.

ในการบริโภคสารอาหารตามสัดส่วนในปิรามิดอาหาร (Food Pyramid) ดังรูปภาพที่ 1 สัดส่วนของไขมันและอาหารรสหวานจัดควรได้รับน้อยที่สุด คือน้อยกว่า 30% ของพลังงานทั้งหมด ซึ่งสัดส่วนของสารอาหารแต่ละหมู่ควรให้เหมาะสมต่อกิจกรรมในแต่ละวัน เมื่อเช้าควรได้รับสารอาหาร ประเภทวิตามิน และแคลอรีในอัตราที่สูง ได้รับคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน พอสมควร ส่วนมื้อกลางวัน ควรได้รับสารอาหารประเภทโปรตีนในอัตราที่สูง และเมื่อเย็นควรได้รับสารอาหาร ประเภทคาร์โบไฮเดรตมากกว่าโปรตีน เพื่อการหลั่งอินซูลิน ช่วยในการดูดซึมกรดอะมิโน เพื่อให้กลับได้สบายขึ้น

อาหารมีความสำคัญต่อคนเราในแต่ละช่วงชีวิตและวัยที่แตกต่างกันไป เช่น ในวัยทารก (อายุแรกเกิด - 1 ปี) อาหารมีความสำคัญในวัยนี้ เพื่อนำไปสร้างความเจริญเติบโต และเสริมพัฒนาการทางด้านร่างกายและสติปัญญา เนื่องจากมีการเติบโตและพัฒนาการหลายด้าน เร็วมาก เมื่อเทียบกับวัยอื่นๆ และเมื่อเติบโตสู่ วัยเด็กก่อนวัยเรียน (อายุ 1 - 5 ปี) เป็นวัยที่ร่างกายมีพัฒนาการต่อเนื่องจากวัยทารก สารอาหารโปรตีนจึงมีความสำคัญต่อวัยนี้มากที่สุด โดยเฉพาะ

พัฒนาการทางด้านสมอง นอกจากนี้ ในเด็กวัยเรียน (อายุ 6–12 ปี) เป็นวัยที่มีการพัฒนาการทางสังคมอย่างเด่นชัด อาหารจึงมีความสำคัญต่อการเรียนรู้ สร้างการเจริญเติบโต ให้พลังงานที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้ และกิจกรรมต่างๆ ในพัฒนาการสังคม จนกระทั่งก้าวสู่วัยรุ่น (อายุ 13–19 ปี) ซึ่งเป็นวัยที่มีการเปลี่ยนแปลงด้านร่างกายและอารมณ์อย่างชัดเจน อาหารจึงมีความจำเป็นต่อการสร้างความเจริญเติบโตทางร่างกาย ตลอดจนเสริมวุฒิภาวะทางอารมณ์ หากวัยรุ่นได้รับอาหารไม่เพียงพอจะทำให้การเจริญเติบโตหยุดชะงัก อารมณ์หงุดหงิดง่าย สำหรับในวัยผู้ใหญ่ (อายุ 20–55 ปี) และวัยสูงอายุ (อายุ 60 ปีขึ้นไป) แม้ว่าจะอยู่ในช่วงที่ร่างกายหยุดการเจริญเติบโต อาหารยังมีความสำคัญต่อร่างกายในการสร้างความแข็งแรงของร่างกาย เพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพ และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ตลอดจน ซ่อมแซมเซลล์ เนื้อเยื่อ และอวัยวะที่เสื่อมสภาพ

ในอดีตรูปแบบการบริโภคอาหารของคนเรามักเป็นการประกอบอาหารบริโภคเองในครอบครัว ประกอบกับกิจวัตรประจำวัน ที่ไม่ต้องการการแข่งขันหรือรีบเร่ง ในแต่ละวันจึงสามารถประกอบอาหารบริโภคเอง ทำให้สามารถเลือกรับประทานอาหารที่เหมาะสม และได้รับสารอาหารครบถ้วนต่อความต้องการของร่างกายได้ แต่ปัจจุบันวิถีชีวิตเปลี่ยนไปสู่ยุคเร่งรีบทำงานแข่งกับเวลา จนขาดความพิถีพิถันในการรับประทานอาหาร ทำให้อาหารที่รับประทานส่วนใหญ่จึงเป็นอาหารจานเดียว อาหารฟาสต์ฟู้ด หรืออาหารสำเร็จรูป มีผลโดยตรงต่อร่างกายขาดสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เป็นปัญหาทางด้านโภชนาการได้

นอกจากนี้ ปัญหาทางด้านโภชนาการยังเกิดจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ ทำให้เกิดปัญหาภาวะทุพโภชนาการ (Malnutrition) ใน 2 ด้านคือภาวะโภชนาการด้อย (Undernutrition) หรือโรคขาดสารอาหาร (Nutrient Deficiency Diseases) เป็นภาวะที่ร่างกายได้รับสารอาหารไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย พบมากในผู้ที่อาศัยในชนบทและชุมชนแออัดซึ่งมีฐานะยากจนซึ่งโรคขาดสารอาหารที่สำคัญได้แก่ โรคขาดโปรตีนและพลังงาน โรคโลหิตจางเนื่องจากขาดธาตุเหล็ก โรคคอหอยพอกเนื่องจากขาดไอโอดีน เป็นต้น นอกจากนี้ยังเกิดภาวะโภชนาการเกิน (Overnutrition) เนื่องจากการบริโภคสารอาหารบางอย่าง เช่น แป้ง น้ำตาล ไขมัน เกินความจำเป็น ซึ่งภาวะโภชนาการเกิน มักเกิดขึ้นกับคนที่อาศัยในเมืองใหญ่ๆ ที่มีความเป็นอยู่ดี ก่อให้เกิดโรคเรื้อรังที่สัมพันธ์กับอาหาร (Diet-Related Chronic Diseases) หรือโรคที่ไม่ติดต่อ (Non-Communicable Diseases) เช่น โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง และภาวะไขมันในเส้นเลือดสูง เป็นต้น

จากภาวะความจำเป็นต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตดังกล่าว สามารถสรุปถึงสาเหตุที่มนุษย์ได้รับสารอาหารไม่ครบถ้วน จากสาเหตุ ดังนี้

1. สภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง

สภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น สภาพดินเพาะปลูกที่เสื่อมสภาพ ทำให้ขาดแร่ธาตุที่อุดมสมบูรณ์ต่อการเพาะปลูก การใช้สารเคมีและยาฆ่าแมลงอย่างแพร่หลายการมีมลภาวะในน้ำและอากาศ ทำให้เกิดสารเคมีที่เป็นพิษสะสมในน้ำและอากาศตกค้างในผลผลิต เป็นอันตรายและเกิดโรคต่างๆ แก่ผู้บริโภค

2. การขยายตัวของอุตสาหกรรม

การขยายตัวของอุตสาหกรรมแปรรูปนำอาหารมาตัดแปดเพื่อเก็บถนอม เช่น การหมักดอง ตากแห้ง ทำให้สามารถเก็บอาหารไว้บริโภคได้นานและเกิดมูลค่าเพิ่มแก่อาหาร แต่คุณค่าทางโภชนาการลดลง เพราะสารอาหาร เช่น วิตามิน บางชนิด สลายไปในกระบวนการผลิต นอกจากนี้การเก็บถนอมอาหารยังมีการปรุงแต่งสี กลิ่น ของอาหารให้ชวนรับประทาน ทำให้ความสดของอาหารลดลงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารจึงลดลงไปด้วย

3. พฤติกรรมการบริโภคไม่ถูกต้อง

พฤติกรรมการบริโภคที่ไม่ถูกต้อง อาจเกิดจากค่านิยมในการบริโภคอาหารแบบตะวันตกที่มีส่วนผสมของ แป้ง น้ำตาล และไขมันเป็นหลัก เป็นอาหารที่มีแคลอรีสูงและมีสารอาหารไม่ครบถ้วนอันเป็นสาเหตุให้เกิดโรคอ้วน นอกจากนี้การเลือกรับประทานอาหารที่ชอบและลดอาหารที่ไม่ชอบ เช่น ไม่ชอบรับประทานผักและผลไม้ ทำให้ขาดสารอาหารประเภทเส้นใยธรรมชาติมีผลต่อระบบการขับถ่ายผิดปกติ ตลอดจนการลดน้ำหนักผิดวิธี ทำให้ต้องอดอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ทำให้ร่างกายอ่อนแอ อ่อนเพลียง่าย เป็นต้น

4. ความเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิต

ความเร่งรีบในกิจกรรมระหว่างวัน ทำให้ต้องรับประทานอาหารที่ง่ายต่อการรับประทาน เช่น อาหารฟาสต์ฟู้ด อาหารจานเดียว ทำให้รับประทานอาหารบางชนิด เช่น แป้ง น้ำตาล ไขมัน มากเกินไป แต่ขาดสารอาหารที่จำเป็น เช่น โปรตีน และเส้นใยอาหาร ทำให้ร่างกายได้รับสารอาหารไม่ครบถ้วนเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย

5. วัยที่เปลี่ยนแปลง

ในวัยต่างกันมนุษย์มีความต้องการสารอาหารแต่ละชนิดไม่เท่ากัน เช่น วัยเด็กต้องการสารอาหารที่จำเป็นต่อการเติบโตและให้พลังงาน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามินต่างๆ แต่ในวัยผู้ใหญ่และวัยชราความต้องการสารอาหารเพื่อการซ่อมแซมและบำรุงสภาพร่างกายเป็นหลัก จึงทำให้แต่ละวัยต้องการสารอาหารแต่ละประเภทมากน้อยต่างกันโดยเฉพาะในวัยชรา มีการผิดปกติหรือไม่สมบูรณ์ในการเคี้ยวอาหาร ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมสารอาหาร และระบบขับถ่าย จึงมีโอกาสขาดสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายง่ายขึ้น

6. คุณภาพอาหารประจำท้องถิ่น

คุณภาพอาหารประจำท้องถิ่นแตกต่างกันไปตามภูมิภาค ศาสนา วัฒนธรรม ดังนั้นจึงทำให้เกิดสภาวะขาดความสมดุลในส่วนประกอบของสารอาหาร ตัวอย่างเช่น อาหารแบบตะวันตกมีส่วนประกอบที่สำคัญคือ แป้ง น้ำตาล ไขมันและโปรตีน ทำให้ผู้บริโภคขาดสารอาหารประเภทเส้นใยอาหารและวิตามิน เป็นต้น หรืออาหารไทยเน้นคาร์โบไฮเดรตจาก แป้ง ข้าว และน้ำตาล แต่ขาดสารอาหารโปรตีน เป็นต้น จึงทำให้ผู้บริโภคได้รับสารอาหารไม่ครบถ้วนเพียงพอ

จากการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิต และการได้รับสารอาหารไม่ครบถ้วนข้างต้น จึงเกิดผลต่อเนื่องถึงกันในพฤติกรรมกรบริโภคอาหารและสุขอนามัยโดยทั่วไป เป็นสาเหตุทำให้ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ เป็นอาหารเพื่อเสริมสร้างอนามัยและคุณค่าทางโภชนาการได้มีบทบาทมากขึ้น ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ (Health-Promotion Products) คือ สารอาหารพิเศษที่สกัดขึ้นมาจากอาหารปกติที่ผู้บริโภครับประทานอาหารธรรมชาติผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจัดได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อให้ความสะดวกสบายในการบริโภค และผู้บริโภคสามารถเลือกสรรบริโภคชนิดที่ร่างกายขาดหายไปได้ไม่ใช่ยาบรรเทาอาการ (Symtomatic Releases) เพื่อทุเลาอาการเจ็บป่วยจากโรคที่ขาดสารอาหารต่างๆ แต่ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพนับว่าเป็นโภชนาการทางป้องกัน (Prophylaxis) จำเป็นต้องบริโภคล่วงหน้าก่อนที่จะเกิดอาการของโรคผู้บริโภคอาจไม่เห็นผลในทันทีต่อสุขภาพในขณะที่บริโภคแต่เป็นการเสริมสร้างสุขภาพ แต่เป็นการป้องกันโรคไว้ล่วงหน้า ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพสามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ ผลิตภัณฑ์ลดความอ้วน เป็นผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพเพื่อการลดน้ำหนัก มีทั้งชนิดเม็ด แคปซูล และชนิดผง ประกอบด้วยเส้นใยอาหารที่จะละลายน้ำได้ (Water Soluble) และละลายน้ำไม่ได้ (Water Insoluble) เมื่อบริโภคเข้าไปแล้วจะไปทดแทนพื้นที่ในกระเพาะอาหาร ทำให้อิ่มท้อง ช่วยเพิ่มกากอาหารช่วยในการขับถ่าย นอกจากนี้ยังมีประเภทสกัดจากเปลือกกุ้ง - กระดองปูทะเล เพื่อดักจับไขมันในกระเพาะอาหาร เพื่อลดการสะสมไขมันในร่างกาย ได้ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพประเภทบำรุง เป็นผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพเพื่อบำรุงร่างกายให้แข็งแรง เสริมภูมิคุ้มกันต้านโรค บำรุงระบบประสาทกล้ามเนื้อและเป็นยาอายุวัฒนะ มีทั้งชนิดเม็ด ชนิดแคปซูล และน้ำเชื่อม ผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ได้แก่ นมผึ้ง (Royal Jelly) เกสรผึ้ง (Bee Pollen) น้ำผึ้ง (Honey) และโสม เป็นต้นผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพที่หวังผลเฉพาะทาง เป็นผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพเพื่อหวังผลในทางป้องกันเฉพาะอย่าง เช่น ผลิตภัณฑ์กระเทียม เพื่อหวังผลในการป้องกันโรคหัวใจ และลดโคเลสเตอรอลในหลอดเลือด น้ำมันปลา เพื่อหวังผลในการเสริมสร้างระบบความจำ การทำงานของสมอง หรือเลซิทิน ซึ่งสกัดจากไข่แดงและถั่วเหลือง เพื่อช่วยลดระดับโคเลสเตอรอลและลดความเสี่ยงของการเกิดนิ่วในถุงน้ำดี เป็นต้น

เนื่องจากปัจจุบันการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ นอกจากจำหน่ายผ่านระบบการวางขายตามร้านขายยาและซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป ซึ่งมีมูลค่าการตลาดประมาณ 700 - 800 ล้านบาท ต่อปีแล้ว ยังมีช่องทางจำหน่ายในระบบขายตรงซึ่งมีมูลค่าการตลาดประมาณ 10,000 ล้านบาท

ต่อไป จากสาเหตุที่เป็นระบบการจำหน่ายที่เข้าถึงผู้บริโภคอย่างกว้างขวางและมีการแข่งขันสูง โดยเฉพาะในจังหวัดสำคัญต่างๆ เช่นจังหวัดลำปาง ที่ผู้บริโภคมีความต้องการบริโภคอาหารที่มีความ สะดวกรวดเร็วและเป็นไปตามค่านิยมสมัยใหม่ การศึกษานี้จึงมีความสนใจในการแสวงหาคำตอบ ในคำถามเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพผ่าน ระบบขายตรง โดยคาดหมายว่าผลจากการศึกษาเชิงวิชาการในครั้งนี้จะสามารถนำไปใช้ประโยชน์ ทั้งภาครัฐบาลและเอกชน ในการพิจารณาพัฒนาสภาพการณ์ทางการตลาดของธุรกิจผลิตภัณฑ์เสริม สุขภาพ อันจะเป็นประโยชน์โดยตรงต่อประชาชนผู้บริโภคต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษา ถึงลักษณะทั่วไปของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ จากระบบขายตรง ในอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
2. เพื่อศึกษาถึงความต้องการและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ เสริมสุขภาพจากระบบขายตรง ในอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

1. เพื่อทราบถึงลักษณะทั่วไป ความต้องการบริโภคและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม การบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจากระบบขายตรง ในอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
2. เพื่อเป็นความรู้ทางวิชาการใช้ในการวางแผนทางการพัฒนาตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ เสริมสุขภาพ ในจังหวัดลำปาง

1.4 ขอบเขตการศึกษา

ปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสนใจห่วงใยสุขภาพมากขึ้น ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ สามารถเข้าถึงผู้บริโภคโดยผ่านตัวแทนจำหน่าย บริษัทสุพรีเคอร์มอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัดเป็น บริษัทที่ผลิตผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ โดยจำหน่ายตรงกับผู้บริโภคและจำหน่ายผ่านตัวแทนจำหน่าย ที่เป็นสมาชิก เพื่อจำหน่ายแก่ผู้บริโภค การศึกษานี้จึงกำหนดขอบเขตการศึกษาเกี่ยวข้องกับลักษณะ ทั่วไปของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพจากระบบขายตรง ของบริษัทสุพรีเคอร์มอินเตอร์ เนชั่นแนล จำกัด ในอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ตลอดจนศึกษาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม การบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพของบริษัทสุพรีเคอร์มอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด จากผู้บริโภค ที่เป็นสมาชิกและลูกค้าของบริษัทจำนวน 140 คน โดยผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพที่ศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย

1. ผลิตภัณฑ์ลดความอ้วน ได้แก่ โยอาหารชนิดแคปซูล "โยอาหารชนิดแคปซูล" โยอาหารชนิดละลายน้ำ 100% กลิ่นส้ม, องุ่น, สคอรี่เบอร์รี่ "ไฟบรา เจล" เครื่องดื่ม ไฟเบอร์ ผสมวิตามินซี "เอฟซี." กลิ่นส้ม, กลิ่นมะนาว อาหารควบคุมน้ำหนัก ชนิดผง "ซูพรีเคอร์ม" โยอาหารชนิดเม็ด "มัลติ-ไฟเบอร์" และ โคโคซาน ชนิดแคปซูล "ไลโปเวิร์ท" สกัดจากเปลือกสัตว์ทะเล เช่น กุ้ง ปู
2. ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพประเภทบำรุง ได้แก่ นมผงสดในน้ำผึ้งแท้ "รอยัล ฮันนี่" นมผงชนิดแห้งผ่านกรรมวิธี ฟรีซดรายด์ "รอยัล ฟรีซ", เครื่องดื่ม ชัญญาอาหารชนิดผง "โปร-ซีเรียล", เครื่องดื่มเพิ่มสารอาหารชนิดผง "โปร-แคล-วี"
3. ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพหวังผลเฉพาะทาง ได้แก่ น้ำมันจากปลาทะเล "มาสเตอร์ ออย" น้ำมันดอก อีฟนิ่ง พริมโรส "พริมโรส ออย" กระจ่าง ขมิ้น แคปซูล "การ์ลิโก้" เครื่องดื่มน้ำส้มผสมแคลเซียม "แคล-วี"