



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved



ภาคผนวก ก

รูปการสำรวจแบบสอบถาม และการทดสอบชิม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved



รูป ก-1 การสำรวจที่ถนนคนเดินวิวलय



รูป ก-2 การทดสอบชิม

ลิขสิทธิ์ในภาพนี้สงวนไว้  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved



ภาคผนวก ข  
แบบสอบถาม และ แบบทดสอบชิม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

## แบบสอบถาม

## โครงการวิจัยเรื่อง " การสำรวจรูปแบบ น้ำพริกหม้อมีผู้บริโภคต้องการ "

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาการค้นคว้าแบบอิสระ ของนักศึกษาปริญญาโท สาขา  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตศึกษาศาสน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
ข้าพเจ้า นายทรงกลด ตันทรบัณฑิตย์ ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่กรุณาให้ความ  
ร่วมมือในการทำวิจัยค้นคว้าในครั้งนี้

กรุณากดเส้นเครื่องหมาย "✓" ลงในช่อง  และแสดงความคิดเห็นลงในช่องว่างที่จัดเตรียมให้ไว้

## ข้อมูลก่อนการสอบถาม

ท่านเคยรับประทานน้ำพริกหม้อมีหรือไม่  ไม่เคย  เคย

## ส่วนที่ 1 แบบสอบถามพฤติกรรมผู้บริโภคน้ำพริกหม้อมี

1. ท่านเคยรับประทานน้ำพริกหม้อมีแบบใดบ้าง

1. ตักขาย  2. แบบใส่ขวดแก้ว  3. แช่เย็น  4. แช่แข็ง  
 5. ถ้วยพลาสติก  6. อื่นๆ

2. โดยปกติท่านจะรับประทานน้ำพริกหม้อมีอย่างไร

1. ซื้อมารับประทานเอง  
 2. ไม่เคยซื้อรับประทาน แต่นิยมซื้อเป็นของฝาก  
 3. รับประทานเมื่อมีคนซื้อมาฝาก หรือ มีคนโตะรับประทานอาหาร

3. ท่านรับประทานน้ำพริกหม้อมีบ่อยเพียงใด

1. รับประทานทุกวัน  2. เกือบทุกวัน (2-3 วันต่อ 1 ครั้ง)  
 3. 1-2 สัปดาห์ละ 1 ครั้ง  4. เดือนละ 1-2 ครั้ง  5. อื่นๆ \_\_\_\_\_

4. ท่านเคยได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการรับประทานน้ำพริกหม้อมีที่สะอาดและปลอดภัยหรือไม่

1. เคย  2. ไม่เคย

5. ท่านพอใจที่จะรับประทานน้ำพริกหนุ่มรสใดนำ (ตอบได้เพียง 1 คำตอบ)

- 1.หวาน     2.เค็ม     3.จืด     4.เปรี้ยว     5.เผ็ด  
 6.ขม     7.สามรส (กลมกล่อม)     8.อื่นๆ \_\_\_\_\_

6. ท่านพอใจลิ้นน้ำพริกหนุ่มแบบไหน (ตอบได้เพียง 1 คำตอบ)

- 1.ปลาร้า     2.น้ำปลา     3.ปลาอบแห้ง     4.กุ้งแห้ง     5.แมงดา  
 6.อื่นๆ \_\_\_\_\_

7. ลิ้นของน้ำพริกหนุ่มมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่มของท่านหรือไม่

1. ไม่มี     2. มี และสิ่งที่ต้องการคือ  
 2.1 สีเขียวสด  
 2.2 สีเขียวอมเหลือง (ขี้ม้า)

8. ปริมาณในการซื้อน้ำพริกหนุ่มต่อ 1 ครั้ง ที่ซื้อเพื่อบริโภค

1. ปริมาณ 1 จีด (ประมาณ 10 บาท)     2. ปริมาณ 2 จีด (ประมาณ 20 บาท)  
 3. ปริมาณ 3 จีด (ประมาณ 30 บาท)     4. ปริมาณ 4 จีด (ประมาณ 40 บาท)  
 5. ปริมาณมากกว่า 5 จีด (ประมาณ 50 บาท)     6. อื่นๆ \_\_\_\_\_

9. ปริมาณในการซื้อน้ำพริกหนุ่มต่อ 1 ครั้ง ที่ซื้อเพื่อนำไปเป็นของฝาก

1. ปริมาณ 2 จีด (ประมาณ 20 บาท)  
 2. ปริมาณ 4 จีด (ประมาณ 40 บาท)  
 3. ปริมาณ 6 จีด (ประมาณ 60 บาท)  
 4. ปริมาณ 8 จีด (ประมาณ 80 บาท)  
 5. ปริมาณ 10 จีด (ประมาณ 100 บาท)  
 6. ปริมาณมากกว่า 1 กิโลกรัม (10 จีด)  
 7. อื่นๆระบุ \_\_\_\_\_

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามปัจจัยที่มีผลการเลือกบริโภคน้ำพริกหนุ่ม

10. ท่านเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่มประเภทใด

- 1.แบบตั๊กขาย     2.แบบใส่ขวดแก้ว     3.แช่เย็น     4.แช่แข็ง  
 5.ถ้วยพลาสติก     6.อบแห้ง

11. ชนิดของบรรจุภัณฑ์ที่คิดว่าดีที่สุดสำหรับน้ำพริกหนุ่ม

- 1.ถุงพลาสติก     2.ขวดแก้ว     3.ถ้วยพลาสติก     4.กระป๋อง  
 5.ถุงออลูมิเนียมฟอยล์     6.อื่นๆระบุ \_\_\_\_\_

12. น้ำพริกหนุ่มที่ซื้อนึกคิดว่าควรเก็บได้นานเท่าไร

- 1.ประมาณ 2-3 วัน     2.ประมาณ 4-7 วัน     3. ประมาณ 1-2 สัปดาห์  
 4.ประมาณ 3-4 สัปดาห์     5.มากกว่า 1 เดือน     6.มากกว่า 2 เดือน     7.มากกว่า 3 เดือน

13. ประเด็นท่านซื้อน้ำพริกหนุ่มจากที่ไหน

- 1.ตลาดร้านค้าแถวบ้านที่พัก     2.ซูเปอร์มาเก็ตต่างๆห้างสรรพสินค้า  
 3.ร้านสะดวกซื้อมินิมาร์ท     4.ร้านขายของฝาก  
 5.อื่นๆระบุ \_\_\_\_\_

14. ท่านคิดว่าราคาน้ำพริกหนุ่ม ที่เหมาะสมควรที่ท่านพอที่จะจ่ายได้ในการซื้อ 1 ครั้ง เป็นเท่าไร  
(ราคาปัจจุบันราคาประมาณ ชีตละ 10 บาท กิโลกรัมละ 100 บาท)

1. 10 บาท     2. 20 บาท  
 3. 30 บาท     4. 40 บาท  
 5. 50 บาท     6. 60 บาท  
 7. 70 บาท     8. 80 บาท  
 9. 90 บาท     10. 100 บาท  
 11. มากกว่า 100 บาท     12.อื่นๆ \_\_\_\_\_

15. ท่านเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่มเพราะ

(ให้เรียง 3 ลำดับเท่านั้น โดยลำดับ ชอบที่สุด, 2 ชอบมาก, 3 ชอบ)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1.ความหิว                    | <input type="checkbox"/> 2.จากโฆษณาของสื่อต่างๆ   |
| <input type="checkbox"/> 3.รับประทานสะดวก             | <input type="checkbox"/> 4.รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูด                                      |
| <input type="checkbox"/> 5.กลิ่นรสชาติของน้ำพริกหนุ่ม | <input type="checkbox"/> 6.เป็นเครื่องเคียงอาหารอื่นๆเช่น ไข่อั่ว เบบหมู                  |
| <input type="checkbox"/> 7.อยากได้บรรยากาศลานนา       | <input type="checkbox"/> 8.ถ้ามีอยู่ในกับข้าวจึงจะรับประทาน/ถ้าไม่มีก็ไม่คิดซื้อรับประทาน |

16. ปัจจัยการเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่มท่านคำนึงถึงข้อใด

(ให้เรียง 3 ลำดับเท่านั้น โดย ลำดับ ชอบที่สุด, 2 ชอบมาก, 3 ชอบ)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1.ราคา                              | <input type="checkbox"/> 2.รสชาติ/สี / กลิ่น  |
| <input type="checkbox"/> 3.ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม | <input type="checkbox"/> 4.ยี่ห้อ   |
| <input type="checkbox"/> 5.ข้อมูลทางโภชนาการในฉลากผลิตภัณฑ์  | <input type="checkbox"/> 6.เครื่องหมายรับรองคุณภาพเช่น อาหารปลอดภัย (GMP) เครื่องหมายอาหารและยา เป็นต้น |
| <input type="checkbox"/> 7.บรรจุภัณฑ์                        | <input type="checkbox"/> 8.อื่นๆ โปรดระบุ _____   |

ส่วนที่ 3 ข้อมูลทั่วไป

17. ชื่อ \_\_\_\_\_ นามสกุล \_\_\_\_\_

อายุ \_\_\_\_\_ เพศ  1.ชาย  2.หญิง

ศาสนา  1.พุทธ  2.คริสต์  3.อิสลาม  4.อื่นๆ \_\_\_\_\_

ภูมิลำเนา (ที่อยู่ปัจจุบัน)  1.เชียงใหม่  2.ต่างจังหวัด ระบุ \_\_\_\_\_

18. สถานภาพ  1.โสด  2.แต่งงาน  3.แยกกันอยู่  4.หม้าย

19. ระดับการศึกษาสูงสุด

1.ไม่ได้เรียน  2.ป.1-6  3.มัธยมศึกษา1-3  4.มัธยมศึกษา4-6

5.ปริญญาตรี  6.สูงกว่า ปริญญาตรี

20. ท่านมีรายได้ โดยประมาณ

1. ไม่มีรายได้  2.น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน  3.ระหว่าง 1,000-3,000 บาทต่อเดือน

4.ระหว่าง 3,000-6,000 บาทต่อเดือน  5.ระหว่าง 6,000-9,000 บาทต่อเดือน

6.ระหว่าง 9,000-15,000 บาทต่อเดือน  7.สูงกว่า 15,000 บาทต่อเดือน



**การยอมรับของผู้บริโภค**

**โครงการค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง “การสำรวจรูปแบบน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการ ”**

คำชี้แจง: แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาการค้นคว้าแบบอิสระ ของนักศึกษาปริญญาโท  
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตศึกษาสถาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
ข้าพเจ้า นายทรงกลด ตันทรบันฑิตย์ ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่กรุณาให้ความร่วมมือ  
ในการทำแบบทดสอบชมในการค้นคว้าแบบอิสระในครั้งนี้

กรุณาระบุเครื่องหมาย “√” ลงในช่อง  และเสนอความคิดเห็นลงในช่องว่างที่จัดเตรียมไว้

ชื่อ \_\_\_\_\_ นามสกุล \_\_\_\_\_

เพศ  ชาย  หญิง อายุ \_\_\_\_\_

คำแนะนำ กรุณาระบุตัวอย่างผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มแล้วให้คะแนน ลงในช่องว่างที่ตรงกับระดับความชอบตามความรู้สึกของท่าน โดย  
กรณักรับวันดื่มมาก่อนการชิมแต่ละตัวอย่างโดยเปรียบเทียบที่ละคู่

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		

หัวข้อ	หมายเลข ตัวอย่าง	หมายเลข	หมายเลข	หมายเลข	หมายเลข
	216	256	589	452	965
1. ลักษณะตัวผลิตภัณฑ์ (ลักษณะที่เห็น)	8				
2. สี	4				
3. กลิ่น	7				
4. รสชาติ	2				

ถ้าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มรูปแบบใหม่ ท่านอยากเห็นน้ำพริกหนุ่มรูปแบบใด(เลือกเพียง 1 ข้อ)

แข็งแข็ง (40 องศาเซลเซียส) คือ น้ำพริกหนุ่มที่บรรจุในถุงพลาสติกและนำไปแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิ -40 องศาเซลเซียส (IQF) เมื่อรับประทานจะต้องทำให้แข็งละลาย และสามารถเก็บได้ที่ตู้เย็นช่อง Freeze (ช่องแข็ง) ได้มากกว่า 1 เดือน

อบแห้ง คือ น้ำพริกหนุ่มกึ่งสำเร็จรูป โดยน้ำพริกหนุ่มผ่านกระบวนการทำให้แห้ง และเมื่อรับประทานต้องชงด้วยน้ำร้อน

ใส่ถ้วยพลาสติกคือ น้ำพริกหนุ่มที่บรรจุในถ้วยแบบพลาสติกและ ปิดปากด้วยฝาครอบชนิด (พลาสติกเคลื่อน) เก็บรักษาได้เกิน 6 เดือน

แบบใส่ขวดแล้วคือ น้ำพริกหนุ่มบรรจุในขวดแก้วปิดฝาขวด ผ่านความร้อนสามารถเก็บรักษาได้เกิน 6 เดือน

ข้อเสนอแนะอื่นๆ \_\_\_\_\_

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายทรงกลด ต้นทรบันฑิตย์
วัน เดือน ปี เกิด	28 กรกฎาคม 2518
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนอุตรดิตถ์ ปีการศึกษา 2536 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2540
ประสบการณ์	พนักงานการตลาด บริษัท อินเทอร์เน็ตชั้นนำ รีเสิร์ช คอร์ปอเรชั่น จำกัด(มหาชน) ปี 2540-2542 พนักงานพัฒนาธุรกิจ บริษัท เคอะแวร์ลู ซิสเต็ม จำกัด ปี 2542-2544 พนักงานการตลาด บริษัท อะแวร์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด ปี 2546-2547 กรรมการผู้จัดการ บริษัท เอส จี ซี เน็ตเวอร์ค จำกัด ปี 2547-ปัจจุบัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved