

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

จากการสำรวจรูปแบบ น้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการในจังหวัดเชียงใหม่ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการสำรวจรูปแบบ น้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการ ทางด้านรสชาติ กลิ่น สี ระยะเวลาการเก็บรักษาและภาชนะน้ำพริกหนุ่ม รวมถึงทราบพฤติกรรมผู้บริโภค และการซื้อน้ำพริกหนุ่มเพื่อเป็นของฝาก ข้อมูลทางการตลาดของน้ำพริกหนุ่มจากผู้บริโภค โดยจะนำผลการสำรวจนั้นมาเป็นข้อมูลสำหรับใช้ปรับปรุงรูปแบบน้ำพริกหนุ่มต่อไป

5.1 บทสรุปผลการสำรวจโดยให้ผู้บริโภคตอบแบบสอบถาม

ใช้กลุ่มตัวอย่างจากประชากรในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 996 คน พบว่าผู้ที่เคยรับประทานน้ำพริกหนุ่ม คิดเป็นร้อยละ 98.1 และไม่เคยรับประทานน้ำพริกหนุ่มคิดเป็นร้อยละ 1.9 น้ำพริกหนุ่มที่กลุ่มตัวอย่าง เคยรับประทาน เป็นลักษณะสดตกขายมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 90.5 รสชาติน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคเลือกมากที่สุดคือ แบบรสกลมกล่อมนำ (3 รส เปรี้ยว เผ็ด หวาน ผสมกัน) คิดเป็นร้อยละ 49.2 กลิ่นน้ำพริกหนุ่มที่กลุ่มตัวอย่างชอบมากที่สุดคือ กลิ่นปลาร้าคิดเป็นร้อยละ 34.7 ลักษณะภาชนะที่กลุ่มตัวอย่างเลือกกว่าดีที่สุดสำหรับเป็นภาชนะบรรจุน้ำพริกหนุ่ม คือ บรรจุในขวดแก้ว ใต้วัยพลาสติก แบบแช่เย็น แช่แข็ง และอบแห้ง ระยะเวลาเก็บรักษา น้ำพริกหนุ่มที่กลุ่มตัวอย่างคิดว่าควรเก็บได้นานประมาณ 2-3 วัน คิดเป็นร้อยละ 46.1 โดยสถานที่ซื้อน้ำพริกหนุ่มที่กลุ่มตัวอย่างนิยมไปซื้อมากที่สุดคือ ตลาด/ร้านค้าแถวบ้าน/ที่พัก คิดเป็นร้อยละ 86.2 โดยเพศชายจะชอบรสชาติ เผ็ด มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 44.6 ส่วนเพศหญิงจะชอบรสชาติ สามรส (กลมกล่อม) มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 56.1 โดยกลิ่นส่วนใหญ่ชอบกลิ่นปลาร้า

5.2 บทสรุปผลการสำรวจการยอมรับของผู้บริโภค

ใช้ผู้ชิม จำนวน 60 คน ชิมน้ำพริกหนุ่ม 4 ตัวอย่าง คือ น้ำพริกหนุ่ม ฆ่าเชื้อ แบบใส่ปลาร้า น้ำพริกหนุ่ม ฆ่าเชื้อ ไม่ใส่ปลาร้า น้ำพริกหนุ่ม ไม่ฆ่าเชื้อ ใส่ปลาร้า และ น้ำพริกหนุ่ม ไม่ฆ่าเชื้อ ไม่ใส่ปลาร้า พบว่า ลักษณะปรากฏ และ กลิ่นของน้ำพริกหนุ่มทั้ง 4 ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ส่วน สี และรสชาติของตัวอย่างน้ำพริกหนุ่มทั้ง 4 มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

5.3 ลักษณะทางกายภาพ และทางเคมีของน้ำพริกหนุ่มจากการทดสอบชิม

น้ำพริกหนุ่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วจะมีค่าสีเปลี่ยนจากเขียวอ่อนๆ เป็นเขียวอมเหลือง แดง ค่า L^* และค่า b^* ลดลง โดย ค่า L^* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) ส่วนค่า b^* ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ซึ่งมีผลทำให้น้ำพริกหนุ่มเมื่อผ่านความร้อนสีของน้ำพริกหนุ่มจะมีสีเข้มขึ้น ค่า a^* เพิ่มขึ้นมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) แสดงว่าสีค่อนข้างแดงมากขึ้น ค่า a_w ทั้งหมดมีค่าเฉลี่ย 0.88 ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ปริมาณเกลือที่พบในน้ำพริกหนุ่มตัวอย่างมีค่าเฉลี่ยประมาณ 0.14-0.16 กรัม ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$)

5.4 ข้อเสนอแนะ

1. ผู้ตอบแบบสอบถามที่เลือกแบบดักขायเป็นส่วนใหญ่นั้นเนื่องจากมีประสบการณ์ในการซื้อแบบดักขाय มากที่สุด แสดงว่าในตลาดหรือสถานที่ขายน้ำพริกหนุ่มจะมีน้ำพริกหนุ่มแบบดักขायเป็นส่วนใหญ่ และ แบบอบแห้ง หรือ แบบแช่เย็น หรือแบบแช่แข็ง ผู้ตอบแบบสอบถามมักจะไม่เคยเห็น เนื่องจากไม่มีการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์เหล่านี้มาก่อน แต่อย่างไรก็ตามผู้ตอบแบบสอบถามยังมีความสนใจที่จะชิมผลิตภัณฑ์เหล่านี้หากมีการจำหน่าย ดังนั้นน่าจะมีการพัฒนา รูปแบบใหม่ๆของน้ำพริกหนุ่มออกเผยแพร่ให้คนรู้จักมากยิ่งขึ้น

2. น่าจะมีการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคตระหนักถึงความปลอดภัยของน้ำพริกหนุ่มให้มากยิ่งขึ้น เพราะจะมีผลต่อสุขภาพของเขาเอง

3. ที่ผู้บริโภคจำนวนมากตระหนักเรื่องความสะอาดของอาหารที่บริโภคนั้นน่าจะมีการแนะนำให้ผู้ผลิตสามารถพัฒนาตนเองให้เข้าสู่ระบบ GMP ให้มากขึ้น เพราะเป็นเกณฑ์หนึ่งที่ผู้บริโภคตระหนักมาก