บทที่ 1
บทนำ

หลักการและเหตุผล

หน่อไม้ (Bamboo shoot) เป็นผักที่มีเส้นใยอาหาร (fiber) มาก มีคุณค่าสูง เนื่องจากมีโปรตีน วิตามิน และกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (essential amino acid) และเป็นที่นิยมของคนไทย โดยเฉพาะประชาชนในภาคเหนือและภาคอีสานที่นิยมบริโภคหน่อไม้สด ๆ โดยนำไปประกอบเป็นอาหารรูปแบบต่าง ๆ แต่ฤดูกาลของหน่อไม้จะอยู่ในช่วงเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม เท่านั้น หากต้องการบริโภคหน่อไม้ไว้รับประทานนอกฤดู ต้องทำการแปรรูปเป็นหน่อไม้อบแห้ง หน่อไม้ดอง หรือหน่อไม้ปี๊บ จึงสามารถเก็บและบริโภคได้นานขึ้น

หน่อไม้ปี๊บเป็นผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากหน่อไม้ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาก กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปี๊บ เริ่มจากการบรรจุหน่อไม้ลงปี๊บ ปิดฝาและผ่านกรรมวิธีใช้ความร้อนเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตหรือการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ แต่ตามภูมิปัญญาพื้นบ้านหรือกลุ่มเกษตรกรและกลุ่มแม่บ้านต่าง ๆ ใช้วิธีการผลิตโดยบรรจุหน่อไม้ลงปี๊บแล้วเติมน้ำ จากนั้นทำการต้มปี๊บกับเปลวไฟโดยตรงหรือต้มในน้ำเดือด เป็นเวลานานตามที่ต้องการ แล้วจึงปิดฝาปี๊บโดยวิธีการบัดกรีหรือปิดด้วยเครื่องปิดฝาปี๊บ อาจมีการปนเปื้อนสารพิษและเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อโรคและสารที่สร้างโดยเชื้อจุลินทรีย์ วิธีการนี้เป็นอันตรายร้ายแรงต่อผู้บริโภคได้

เมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2549 ที่อำเภอบ้านหลวง จังหวัดน่าน ได้เกิดเหตุการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากหน่อไม้ปี๊บ ที่ได้รับผลกระทบเป็นจำนวนมาก เนื่องจากการรับประทานหน่อไม้ ที่มีการปนเปื้อนจากเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินั่ม *(Clostridium botulinum)* ซึ่งเป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ สร้างสปอร์ทนความร้อนได้สูงถึง 121 องศาเซลเซียส จากเหตุการณ์นี้ส่งผลทำให้หน่วยงานของรัฐ ต้องเข้าไปควบคุมดูแลด้านความปลอดภัยในอาหาร และกำหนดกรรมวิธีการผลิตของหน่อไม้ปี๊บให้ถูกต้องตามหลักวิธีการ โดยให้มีการผลิตแบบวิธีการปรับกรด เพื่อให้ความเป็นกรดด่างของหน่อไม้ต่ำกว่า 4.5 แล้วจึงปิดผนึกฝาและฆ่าเชื้อ กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศให้หน่อไม้ปี๊บทุกปี๊บจะต้องติดสติ๊กเกอร์ของสาธารณสุข ซึ่งมีการระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ และสถานที่ผลิต ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2549 เป็นต้นมา จึงจัดจำหน่ายได้ (ข่าวสด, 2549: ออนไลน์)

จากเหตุการณ์ที่จังหวัดน่าน ถือว่าเป็นกรณีอาหารเป็นพิษที่ร้ายแรงที่สุดครั้งหนึ่งของประเทศไทย ส่งผลกระทบต่อแหล่งผลิตและการบริโภคหน่อไม้ปี๊บเป็นอย่างมาก แหล่งผลิตหน่อไม้ปี๊บส่วนใหญ่ของไทยอยู่ในจังหวัดลำปาง มีผู้ประกอบการที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสาธารณสุข

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

จังหวัดลำปางทั้งหมด 218 ราย บางรายได้มีการผลิตหน่อไม้ปี๊บมายาวนานกว่า 30 ปี แต่เมื่อทางสาธารณสุขบังคับให้มีการผลิตหน่อไม้ปี๊บแบบปรับกรดทำให้ผู้ประกอบการบางราย ไม่สามารถดำเนินธุรกิจต่อได้ มีบางรายที่สามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง วิธีการผลิตซึ่งต้องมีการลงทุนเพิ่มขึ้น ผลผลิตที่ได้จากหน่อไม้ปี๊บปรับกรด มีความแตกต่างจากหน่อไม้ปี๊บเดิม เนื่องจากมีรสเปรี้ยวเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ทำให้ผู้บริโภคบางรายให้การยอมรับน้อยลง ส่งผลให้ยอดขายหน่อไม้ปี๊บมีแนวโน้มปรับลดลงด้วย อีกทั้งมีกลุ่มผู้บริโภคบางกลุ่มที่ไม่มั่นใจ ในความปลอดภัยของหน่อไม้ที่ผ่านการผลิตเป็นหน่อไม้ปี๊บ (คมชัดลึก, 2549: ออนไลน์)

จากสถานการณ์ของการเปลี่ยนแปลงที่กล่าวมาข้างต้น ผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาทัศนคติผู้บริโภคต่อหน่อไม้ปี๊บในอำเภอเมืองลำปาง โดยได้ทำการศึกษา ทัศนคติด้านต่าง ๆ ได้แก่ ด้านความรู้หรือความเข้าใจ ด้านความพึงพอใจ และด้านแนวโน้มพฤติกรรมของผู้บริโภค จากทัศนคติต่าง ๆ ที่ได้ทำการศึกษา สามารถนำไปเป็นแนวทางในการปรับปรุง การจัดการด้านการตลาดของหน่อไม้ปี๊บ อีกทั้งยังเป็นแนวทางให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการรณรงค์เพื่อให้มีการบริโภคหน่อไม้ปี๊บที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาทัศนคติผู้บริโภคต่อหน่อไม้ปี๊บในอำเภอเมืองลำปาง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงทัศนคติผู้บริโภคต่อหน่อไม้ปี๊บในอำเภอเมืองลำปาง
2. สามารถนำข้อมูลจากการศึกษาไปใช้ในการวางแผนจัดการ เพื่อที่จะพัฒนาและให้ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหน่อไม้ปี๊บแก่ผู้บริโภค

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

นิยามศัพท์

ทัศนคติ หมายถึง ความรู้ความเข้าใจ ความพึงพอใจ และพฤติกรรม

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่เคยรับประทานหน่อไม้ปี๊บ ซึ่งเป็นประชากรในอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

หน่อไม้ปี๊บ หมายถึง การนำหน่อไม้ชนิดต่าง ๆ ได้แก่ไผ่ตง ไผ่รวก ไผ่ไร่ และไผ่หก เป็นต้น มาปอกเปลือก อาจหั่นเป็นชิ้นตามต้องการ นำไปบรรจุในปี๊บ เติมสารละลายกรดหรือสารเพิ่มความเป็นกรดในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อยับยั้ง การเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ เช่น กรดซิตริก

กรดมาลิก แล้วนำไปให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิน้ำเดือด ในระยะเวลาที่เหมาะสมแล้วปิดฝาให้สนิท เก็บรักษาไว้บริโภคนอกฤดูกาล

หน่อไม้ปี๊บปรับกรด หมายถึง หน่อไม้ที่บรรจุในปี๊บ ซึ่งเติมด้วยน้ำที่มีการปรับกรดหรือเติมกรดให้มีความเป็นกรด-ด่าง ต่ำกว่า 4.5 ซึ่งเป็นช่วง pH ที่เชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินั่ม *(Clostridium botulinum)* ไม่สามารถเจริญได้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved