

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1. หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันอาหารกึ่งสำเร็จรูปมีบทบาทต่อคนไทยมากขึ้น เนื่องจากสามารถตอบสนองกับวิถีชีวิตในปัจจุบันที่ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลา และในช่วงที่ผู้บริโภคต้องการประหยัดนั้น ความนิยมอาหารกึ่งสำเร็จรูปมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เนื่องจากคุณสมบัติที่โดดเด่นของอาหารกึ่งสำเร็จรูปคือ ราคาจำหน่ายอยู่ในเกณฑ์ต่ำเมื่อเทียบกับอาหารประเภทอื่นๆ ไม่ต้องเสียเวลาในการเตรียมอาหารมากนัก มีความสะดวกรวดเร็วและมีให้เลือกหลากหลายรสชาติ รวมทั้งยังเป็นอาหารที่เก็บไว้ได้นานอีกด้วย

วุ้นเส้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากแป้งถั่วต่างๆ เช่น ถั่วเขียว ถั่วเหลือง ถั่วนางแดง ถั่วพุ่ม และถั่วดำ เป็นต้น โดยอาจทำจากแป้งถั่วล้วนๆ หรือทำจากแป้งถั่วผสมกับแป้งบริโภคนชนิดอื่น เช่น แป้งมันสำปะหลังแล้วนำมาทำให้เป็นเส้นต้มสุก แล้วทำให้แห้ง ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้ววุ้นเส้นจะผลิตจากวัตถุดิบหลักคือ ถั่วเขียว ซึ่งปริมาณการผลิตในประเทศแบ่งเป็นถั่วเขียวผิวมันร้อยละ 70 และถั่วเขียวผิวดำร้อยละ 30 ถั่วเขียวจัดอยู่ในกลุ่มพืชที่ผลิตใช้ในประเทศ ผลผลิตส่วนใหญ่ใช้ภายในประเทศเพื่อการบริโภคโดยตรงและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยผลผลิตส่วนใหญ่จะนำไปใช้ในอุตสาหกรรมเพาะถั่วงอก อุตสาหกรรมขนมหวาน การผลิตแป้งถั่วเขียว และวุ้นเส้น (ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย, 2550: ออนไลน์) มูลค่าและตลาดวุ้นเส้นในประเทศมีการบริโภคปีละประมาณ 20,000-25,000 ตัน มีมูลค่าการตลาดประมาณ 1,600 ล้านบาท ซึ่งมีผู้ขายรายใหญ่ 3 รายได้แก่ ทรานส์สัน ตรามังกรคู่ และตราเกษตร จากบริษัทสิทธิพันธ์ บริษัทอุตสาหกรรมวุ้นเส้นไทย และบริษัทไทยวาฟูดโปรดักส์ ตามลำดับ (บิสิเนสไทย, 2550: ออนไลน์, สมาคมอัสสัมชัญ, 2550: ออนไลน์) ถั่วเขียวจัดอยู่ในกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะวุ้นเส้นที่ผลิตจากถั่วเขียว มีค่าดัชนีน้ำตาล (Glycemic Index, GI) ต่ำกว่าอาหารชนิดอื่น ๆ ดังนั้นวุ้นเส้นจึงเหมาะสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนักและผู้ป่วยโรคเบาหวาน การบริโภคอาหารที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำจะทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดเพิ่มขึ้นอย่างช้าๆ ส่งผลให้ตับอ่อนไม่ต้องผลิตอินซูลินในปริมาณมาก อาหารประเภทนี้จึงควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้ และยังช่วยให้อิ่มท้อง จึงเหมาะกับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และชะลอการสร้างไขมันไตรกลีเซอไรด์ (Triglyceride) ในเลือด เป็นการป้องกันหรือลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจ นอกจากนี้อาหารที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ ยังช่วยให้สมรรถภาพทางกีฬาสูงขึ้น ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง

บางชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งมะเร็งลำไส้ใหญ่ (สถาบันวิจัยพืชไร่, 2549:ออนไลน์, สมาคม อัสสัมชัญ, 2550: ออนไลน์) สำหรับคุณค่าทางโภชนาการของวุ้นเส้น 100 กรัม มีส่วนประกอบ โดยประมาณ ดังนี้ พลังงาน 337 กิโลแคลอรี น้ำ 15.6 กรัม โปรตีน 1.6 กรัม ไขมัน 0.1 กรัม คาร์โบไฮเดรต 82.5 กรัม เส้นใย 0.2 กรัม เถ้า 0.2 กรัม แคลเซียม 36 มิลลิกรัม และ ฟอสฟอรัส 16 มิลลิกรัม (กองโภชนาการ กรมอนามัย, 2544)

ภาพรวมธุรกิจอาหารกึ่งสำเร็จรูปปัจจุบันมีอัตราการขยายตัวอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง แต่ก็มี การแข่งขันกันสูงมาก โดยเฉพาะด้านบรรจุภัณฑ์ รสชาติ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ให้สามารถตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภค ที่เปลี่ยนแปลงไปได้มากขึ้น (ศูนย์วิจัย กสิกรไทย, 2548: ออนไลน์)

ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาปัจจัยส่วนประสมการตลาดในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์วุ้น เส้นกึ่งสำเร็จรูปของผู้บริโภค ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ เพื่อสามารถนำข้อมูลไปใช้ในการปรับปรุง และพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดให้สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น

## 2. วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาถึงปัจจัยส่วนประสมการตลาดในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป ของผู้บริโภค ในอำเภอเมืองเชียงใหม่

## 3. ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงปัจจัยส่วนประสมการตลาดในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์วุ้นเส้นกึ่ง สำเร็จรูปของผู้บริโภค ในอำเภอเมืองเชียงใหม่

2. สามารถนำข้อมูลจากการศึกษาไปประยุกต์ใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด ของผลิตภัณฑ์วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

## 4. นิยามศัพท์

**ปัจจัยส่วนประสมการตลาด** หมายถึง เครื่องมือที่ต้องใช้ร่วมกันเพื่อสนองความต้องการ ของตลาดเป้าหมายให้เกิดความพึงพอใจของผู้บริโภค ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ (Product) ด้านราคา (Price) ด้านการจัดจำหน่าย (Place) และด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)

**ผลิตภัณฑ์วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป** หมายถึง อาหารจำพวกแป้งทำมาจากแป้งถั่วต่างๆ เช่น ถั่ว เจียว ถั่วเหลือง ถั่วนางแดง ถั่วพุ่ม และถั่วดำ เป็นต้น โดยอาจทำจากแป้งถั่วล้วนๆ หรือทำจากแป้ง

ถ้าผสมกับแป้งบริโภคนิดอื่น รับประทานโดยเติมน้ำร้อนประมาณ 3 – 5 นาที ทั้งชนิดของ ถั่ว  
และรสชาติต่างๆ (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2550: ออนไลน์)

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่เคยซื้อผลิตภัณฑ์วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูปมาบริโภค



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved