



การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชayaสำเร็จรูปแช่แข็ง

A Study of Consumer Acceptability of Frozen Chaya Vegetable (*Cnidoscolus Chayamansa*) Cream Soup Products

มานิสาคำวิไล* น้อมจิตต์ สุธิบุตร และ ชญาภัทร์ กืออาริโอ

Manisa Khamvilai* Nomjit Suteebut and Chayapat Keeariyo

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

Faculty of Home Economics Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon Bangkok, Thailand

*Corresponding author, E-mail: khunmanisakhamvilai@gmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชayaสำเร็จรูปแช่แข็ง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของกลุ่มตัวอย่าง ข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นและแนวคิดต่อผักชayaและผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชayaสำเร็จรูปแช่แข็ง และการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชayaสำเร็จรูปแช่แข็ง รวมถึงคำนวณต้นทุนและราคาการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชayaสำเร็จรูปแช่แข็ง ผลการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชayaสำเร็จรูปแช่แข็ง พบว่า ผู้บริโภคเป็นเพศหญิง ส่วนใหญ่อายุอยู่ในช่วง 25 – 35 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรี โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอาชีพพนักงานเอกชน มีรายได้ 20,001 – 25,000 บาทต่อเดือน มีความพึงพอใจในระดับชอบมาก ในคุณลักษณะหลังจากกินตัวด้วยไมโครเวฟ ทางด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัสของเนื้อซूप (เมื่ออยู่ในปาก) ความชอบโดยรวม และกลุ่มผู้บริโภคไม่เคยรับประทานหรือรู้จักผักชayามาก่อน เมื่อเทียบกับซूपผักโขม ผู้บริโภคเคยรับประทาน ไม่ทราบว่าในใบผักชayามีแคลเซียม และ โปแทสเซียม สูงกว่าผักโขม ไม่ทราบว่าซूपครีมผักชayามีประโยชน์ต่อร่างกาย ผู้บริโภคสนใจที่จะทดลองรับประทานซूपครีมผักชaya เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ ผู้บริโภคมีความสนใจที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชayaสำเร็จรูปแช่แข็งในราคา 45 บาท มีความต้องการให้มีผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชayaแช่แข็งวางขายที่ซูปเปอร์มาร์เก็ต ต้นทุนในการผลิตซूपครีมผักชayaสำเร็จรูปแช่แข็ง 1 ถ้วยราคาต้นทุนวัตถุดิบต่อ 1 สูตร (1 สูตรแบ่งได้ 5 ถ้วย) ราคาต้นทุนอยู่ที่ 11.32 บาท มีต้นทุนด้านบรรจุภัณฑ์ราคาต้นทุน 2.10 บาท ต้นทุนด้านแรงงาน (ร้อยละ 20) จำนวน 2.26 บาท ต้นทุนด้านค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ร้อยละ 30) อาทิเช่น ค่าเช่าสถานที่ ค่าไฟฟ้าซึ่งเป็นต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2560) จำนวน 3.39 บาท ราคาต้นทุนรวม 19.07 บาท ราคากำไร (1 เท่าตัวของราคาต้นทุน) เท่ากับ ราคา 38.34 บาท และราคาขาย บวกกับกำไรส่วนเกินจำนวน 6.86 บาท ดังนั้นราคาขายของผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชayaสำเร็จรูปแช่แข็งควรมีราคา 45 บาท

คำสำคัญ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผักชaya ครีมซूप ซूपสำเร็จรูปแช่แข็ง



Abstract

A study of consumer acceptability of frozen Chaya vegetable (*Cnidoscolus Chayamansa*) cream soup products aimed to study the demographic data of the samples as well as their opinions towards Chaya vegetables (*Cnidoscolus Chayamansa*) and Frozen Chaya vegetable cream soup products and to explore the consumer acceptance, cost calculation, and selling prices of frozen Chaya vegetable cream soup products. The results showed that the majority of the samples were female aged between 25 - 35 years. Most of them had a bachelor's degree, working as employees in private companies and earning monthly Most of the incomes of 20,001 - 25,000 baht. The majority were satisfied with microwave recovery in terms of color, smell, taste, texture of the soup (when in the mouth) at a high level. Most of them never consumed or knew Chaya vegetable as it was not popular as spinach. The majority did not know whether in the chaya leaves (*Cnidoscolus Chayamansa*) contained higher calcium and potassium than spinach whether Chaya vegetable cream soup was beneficial to the body. They were interested in trying Chaya vegetable cream soup because since it was an interesting and new product. They were found to be interested in buying frozen chaya vegetable cream soup products at 45 baht and wanted them to be available at supermarkets. The cost of raw materials per formula per cup of Frozen Chaya vegetable cream soup, (1 formula could be divided into 5 cups) was 11.32 baht. The cost of packaging was 2.10 baht. Labor cost (20 %) was 2.26 baht. The cost of other expenses (30 %) including location rent, electricity, and other uncontrollable costs (Dusit Thani College, 2017) was 3.39 baht. The total cost price was 19.07 baht. The profit price (1 time of the cost price) was 38.34 baht, and the selling price plus the excess profit was 6.86 baht. Therefore, the selling price for 1 cup of frozen chaya vegetable soup should be 45 baht.

Keywords: Product development, Chaya vegetables², Cream Soup³, Frozen instant soup⁴

1. บทนำ

ปัจจุบันทั่วโลกกำลังตื่นตัวกับกระแสรักสุขภาพ ทำให้ธุรกิจด้านสุขภาพต่างๆ มีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง การหันมาใส่ใจสุขภาพ ตลอดจนนโยบายของรัฐในการส่งเสริมธุรกิจด้านอาหารสุขภาพ และประกอบกับการพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมที่มีมาตรฐาน และสังคมไทยที่มีการเปลี่ยนแปลงทั้งสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ จำนวนประชากร วิธีการดำเนินชีวิต สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพส่งผลทำให้ธุรกิจด้านอาหารสุขภาพได้รับความสนใจ อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิต เพราะคนทุกคนต้องรับประทานอาหาร แล้วในปัจจุบันรูปแบบของอาหารถูกพัฒนาอย่างต่อเนื่องทั้งประยุกต์ปรุงแต่งให้เข้ากับยุคสมัย และความนิยมของผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว มีรสชาติดี ในปัจจุบันจึงมีการพัฒนาอาหารในรูปแบบของอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน หรือที่เรียกว่า อาหารแช่เย็น – แช่แข็ง (สุรางค์รัตน์ กัญญาศ, 2536) ที่ตอบรับกับชีวิตของคนเมืองที่เต็มไปด้วยความเร่งรีบ



ซूपครีม (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2558) ถือว่าเป็นหนึ่งในเมนูอาหารที่คนไทยชื่นชอบ เพราะให้รสชาติที่หอม มัน อร่อย ด้วยครีมนมที่ผสมอยู่ รวมไปถึงการใส่วัตถุดิบต่างๆ ลงไปในซूप เพื่อเพิ่มรสชาติที่อร่อยมากขึ้น เมื่อนำมารับประทานคู่กับสปาเก็ตตี้ พิซซ่า หรือเมนูต่างๆ รวมไปถึงขนมปังกรอบแล้วให้รสชาติที่ดี ได้รับความชอบจากคนไทย จึงสามารถพัฒนาซूपเป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ มีประโยชน์ต่อร่างกาย เป็นอาหารชนิดหนึ่งนิยมรับประทานเป็นอาหารเช้าหรือเป็นอาหารชุดแรกก่อนที่จะลิ้มรสอาหารหลัก เหมาะเป็นอาหารสำหรับทุกระดับอายุ เช่น ผู้ป่วย เด็ก และผู้สูงอายุ เนื่องจากซूपเป็นอาหารที่รับประทานง่าย ย่อยง่าย พร้อมทั้งให้คุณค่าทางอาหารสูง (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2548) และซूपจากผักก็เป็นอาหารเพื่อสุขภาพอย่างหนึ่งที่เป็นที่นิยม เช่น ซूपผักโขม ซूपผักทอง ซूपเห็ด ซूपหัวหอม เป็นต้น ซึ่งซूपผักโขมมีรสชาติดกมกล่อม เหมาะสำหรับคนที่ชอบทานผักในผักโขมมีโปรตีนสูงและมีกรดอะมิโนครบทุกชนิด เหมาะกับผู้ที่กินอาหารมังสวิรัต เป็นผักใบเขียวที่มีวิตามินเอ บี 6 ซี ไบโอฟลาวิน โฟเลต และแร่ธาตุ สำคัญได้แก่ แคลเซียม เหล็ก แมกนีเซียม โพแทสเซียม สังกะสี ทองแดงและแมงกานีส ซूपผักโขมเป็นซूपที่มีไฟเบอร์สูงและมีลักษณะที่เป็นแป้งข้น จึงต้องอาศัยความข้นจากส่วนผสมของแป้งและไขมัน โดยทั่วไปจะได้แก่ แป้งเอนกประสงค์ และ เนย ซึ่งนำมารวมกันเราจะเรียกว่า รูส์ (Roux) (จูไร เอี่ยมสุขสมบัติ, 2556) สารพัดซूपทำขาย ปรุงง่าย กำไรงาม. สำนักพิมพ์ปกิณกะ, กรุงเทพฯ.

ผักขยา (รูปที่ 1) เป็นผักที่มีรสชาติดีและมีคุณค่าทางอาหารสูงมีฤทธิ์ด้านจุลชีพหลายชนิด ด้านการอักเสบ ช่วยปกป้องหลอดเลือดและหัวใจ ด้านอนุมูลอิสระ ลดน้ำตาลในเลือด ลดไขมันในเลือด (Kuti and Ko-nuru, 2004) และเป็นแหล่งของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น โปรตีน วิตามิน แคลเซียม โพแทสเซียม เหล็ก เส้นใย และสารต้านอนุมูลอิสระ (กฤติยา ไชยนอก, 2559) เหมาะกับผู้ที่นิยมทานมังสวิรัตหรือกินเจ และผู้ที่ต้องการลดเนื้อสัตว์ต่างๆ ลง เพราะในผักขยามีโปรตีนและแร่ธาตุที่สำคัญสูงกว่าผักชนิดอื่นๆ ซึ่งถือเป็นผักที่น่าสนใจสำหรับผู้รักสุขภาพได้ การดูแลรักษาค่อนข้างง่าย เพราะผักขยาเป็นพืชที่ปลูกง่าย โตเร็ว และไม่ค่อยมีแมลงรบกวน จากเหตุผลที่ทราบมาข้างต้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงเห็นความสำคัญและประโยชน์ จึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักขยาสำเร็จรูปแช่แข็งขึ้น (รูปที่ 2) เพื่อตอบโจทย์ทางด้านความสะดวกรวดเร็วในการปรุง การเก็บรักษาที่ยาวนานยิ่งขึ้น และเหมาะกับบุคคลที่ใส่ใจในสุขภาพ และชีวิตที่เร่งรีบในสังคมเมืองที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทั้งนี้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักขยาสำเร็จรูปแช่แข็ง ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ยังไม่มีการวางจำหน่ายในท้องตลาด จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องศึกษาความเป็นไปได้ในการจำหน่าย โดยการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาเป็นแนวทางในการวางแผนการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักขยาสำเร็จรูปแช่แข็งต่อไปในอนาคต



รูปที่ 1 ใบชาชา



รูปที่ 2 ซุปครีมผักชาชา

2. วัตถุประสงค์

เพื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคสำหรับผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชาชาสำเร็จรูปแช่แข็ง และศึกษาต้นทุนราคาการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชาชาสำเร็จรูปแช่แข็ง

3. อุปกรณ์และวิธีการ / วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 วัสดุอุปกรณ์

3.1.1 วัสดุที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชาชาสำเร็จรูปแช่แข็ง

ใบผักชาชา (สายพันธุ์ Maple leaf variety) หอมหัวใหญ่ (แหล่งที่ซื้อ บิ๊กซี สาขา หัวหมาก) กระเทียม (แหล่งที่ซื้อ บิ๊กซี สาขา หัวหมาก) ใบโหระพา (แหล่งที่ซื้อ บิ๊กซี สาขา หัวหมาก) ต้นกระเทียมสด (แหล่งที่ซื้อ บิ๊กซี สาขา หัวหมาก) พริกไทยบดละเอียด (ตรา ไร่ทิพย์) เกลือป่น (ตรา ประทุมทิพย์) คุกกิ้งครีม (ตรา EMBORG) วิปปิ้งครีม (ตรา Paule) เนยแท้ ชนิดจืด (ตรา อลารี่) นมสด (ตรา ซีพี เมจิ) ซุปรสไก่กึ่งสำเร็จรูป (ตรา คนอร์) น้ำสะอาด

3.1.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชาชาสำเร็จรูปแช่แข็ง

เครื่องชั่ง (ยี่ห้อ SF 400) เครื่องปั่น (ยี่ห้อ Philips รุ่น 600w กำลังไฟ 600 วัตต์) เต้าไฟฟ้า ยี่ห้อ Electrolux รุ่น ETD 29 KC ตู้แช่แข็ง (ยี่ห้อ Heto อุณหภูมิต่ำสุด - 18 องศาเซลเซียส) หม้อสแตนเลส ทัพพี เจริง ซ้อนสแตนเลส ด้วยดวงของเหลว ด้วยเตรียม ซ้อนดวง ด้วยดวง มิด ไมโครเวฟ (ยี่ห้อ Sharp รุ่น R-219) เครื่องวัดอุณหภูมิของเหลวแบบเสียบ (ยี่ห้อ Digital Thermometer รุ่น TP 101)

3.1.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชาชาสำเร็จรูปแช่แข็ง

แบบทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค ซึ่งแบบทดสอบที่ใช้ในการสำรวจมี 3 ส่วนด้วยกันคือ ข้อมูลเบื้องต้นของกลุ่มตัวอย่าง และข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ความคิดเห็นและแนวคิดต่อผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชาชาสำเร็จรูปแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชาชาสำเร็จรูปแช่แข็ง ด้วยชิมพลาสติก ซ้อนพลาสติก แก้วน้ำ ปากกา

3.2 วิธีดำเนินการวิจัย

3.2.1 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชาชาสำเร็จรูปแช่แข็ง



โดยเข้าไปสำรวจในอาคารแล้วนำผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็งสูตรที่พัฒนาได้ใส่ถ้วยพลาสติกสีขาวใส ปิดฝา โดยบรรจุถ้วยละ 200 กรัม เก็บรักษาโดยการแช่แข็งที่ตู้แช่แข็งอุณหภูมิติด -18 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 เดือน มาคืนตัวด้วยไมโครเวฟกำลังไฟ 640 วัตต์ เวลา 4 นาที แล้วให้กลุ่มตัวอย่างชิม เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง จำนวน 120 คน-นำมาวิเคราะห์สถิติเชิงพรรณนาในรูปร้อยละและคำนวณหาค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์โดยใช้เกณฑ์ความพึงพอใจ 9 ระดับ (Nicolas et al, 2010)

3.2.2 คำนวณต้นทุนในการผลิตซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง

โดยคำนวณจากราคาของส่วนผสมทั้งหมด ผลิตภัณฑ์ในการบรรจุ และค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการผลิต อาทิ เช่น ค่าแรงงาน ค่าไฟฟ้า เป็นต้น

4. ผลการวิจัย

4.1 ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง

จากการตอบแบบทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคซึ่งได้ทำแบบสอบถามและชิมผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง ผลสรุปจากแบบสอบถามที่ใช้ในการสำรวจมี 3 ส่วนด้วยกันคือ ข้อมูลทางประชากรศาสตร์ของกลุ่มตัวอย่าง ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ความคิดเห็นและแนวคิดต่อผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง พบว่า

4.1.1 ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค ที่ได้ทดสอบผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง จำนวน 120 คน พบว่า ผู้บริโภคเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย ส่วนใหญ่อายุอยู่ในช่วง 25 – 35 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรี โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอาชีพพนักงานเอกชน มีรายได้ 20,001 – 25,000 บาทต่อเดือน แสดงดังตาราง 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม

	ข้อมูลเบื้องต้นของกลุ่มตัวอย่าง	ร้อยละ
1. เพศ	ชาย	30.0
	หญิง	70.0
2. อายุ	น้อยกว่า 26 ปี	7.5
	26 – 35 ปี	30.8
	36 – 45 ปี	29.2
	46 – 55 ปี	20.8
	56 – 65 ปี	1.7
3. ระดับการศึกษา	มัธยมศึกษา/ปวช	9.2
	อนุปริญญา/ปวส	7.5
	ปริญญาตรี	61.7
	ปริญญาโท	2.7
	สูงกว่าปริญญาโท	0.0



	ข้อมูลเบื้องต้นของกลุ่มตัวอย่าง	ร้อยละ
4. อาชีพ	คนงาน/รับจ้าง	7.5
	แม่บ้าน/พ่อบ้าน	5.8
	พนักงานเอกชน	84.2
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	1.7
	ธุรกิจส่วนตัว	0.8
5. รายได้ต่อเดือน	น้อยกว่า 10,000 บาท	3.3
	10,001 – 15,000 บาท	14.2
	15,001 – 20,000 บาท	15.8
	20,001 – 25,000 บาท	26.7
	25,001 – 30,000 บาท	25.0
	มากกว่า 30,001 บาทขึ้นไป	15.0

4.1.2 ข้อมูลการทดสอบผลิตภัณฑ์ชุปครีมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง

จากการทดสอบผลิตภัณฑ์ชุปครีมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง โดยการให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ ในคุณลักษณะหลังจากคืนตัวด้วยไมโครเวฟ ทางด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัสของเนื้อชุป (เมื่ออยู่ในปาก) ความชอบโดยรวม พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับชอบมาก แสดงดังตาราง 2

ตารางที่ 2 คะแนนการยอมรับผลิตภัณฑ์ชุปครีมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็งของผู้ตอบแบบสอบถาม

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบ
สี	7.55±0.85
กลิ่น	7.57±0.86
ความขื่นหนืด	7.50±1.29
รสชาติ	7.86±0.99
ลักษณะเนื้อสัมผัสของเนื้อชุป (เมื่ออยู่ในปาก)	7.85±0.98
ความชอบโดยรวม	7.84±1.15

4.1.3 ความคิดเห็นและแนวคิดต่อผลิตภัณฑ์ชุปครีมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง

จากการทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ชุปครีมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง แสดงดังตาราง 3



ตารางที่ 3 ความคิดเห็นและแนวคิดต่อผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง

ความคิดเห็น	ร้อยละ
1. ท่านเคยรับประทานหรือรู้จักผักขายหรือไม่	- เคย 9.2 - ไม่เคย 90.8
2. ท่านเคยรับประทานหรือรู้จักซูปริมผักโขมหรือไม่	- เคย 73.3 - ไม่เคย 26.7
3. ท่านทราบหรือไม่ว่าใบผักขามี แคลเซียม และ โฟเลตเซียม สูงกว่าผักโขม	- ทราบ 15.0 - ไม่ทราบ 85.0
4. ท่านทราบหรือไม่ว่าซูปริมผักขามีประโยชน์ต่อร่างกาย	- ทราบ 20.0 - ไม่ทราบ 80.0
5. ท่านสนใจที่จะทดลองบริโภคซูปริมผักขายหรือไม่	- สนใจ 85.0 - ไม่สนใจ 15.0
6. ท่านสนใจที่จะทดลองบริโภคซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็งหรือไม่	- สนใจ 92.5 - ไม่สนใจ 7.5
7. เหตุผลหลักในการยอมรับผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็ง	
รสชาติกลมกล่อม/ความอร่อย	26.7
สะดวกในการซื้อหา	9.2
มีความรวดเร็วในการเตรียม	12.5
สะดวกในการรับประทาน	12.5
มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย	11.7
เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ	27.5
8. ถ้ามีผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็งจำหน่าย ท่านสนใจที่จะซื้อหรือไม่	- สนใจ 94.2 - ไม่สนใจ 5.8
9. ราคาจำหน่ายซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็งพร้อมบริโภค ต่อ 1 หน่วยบริโภค (200 กรัม/1 กล่อง) ควรมีราคาเท่าไร	
45 บาท	56.7
48 บาท	31.7
52 บาท	9.2
57 บาท	2.5
10. ท่านต้องการให้ผลิตภัณฑ์ซูปริมผักขายสำเร็จรูปแช่แข็งจำหน่ายในสถานที่ใดบ้าง	
ศูนย์อาหารตามห้างสรรพสินค้า	35.0
ร้านอาหารจานด่วน	6.7
ซูเปอร์มาร์เก็ต	52.5
ร้านขายอาหารมังสวิรัต	5.8



จากตารางที่ 3 พบว่า ร้อยละ 90.8 ของกลุ่มผู้บริโภคนิยมไม่ยอมรับประทานหรือหรือรู้จักผักชามา แต่เมื่อเทียบกับ ชุปผักโขมผู้บริโภคนิยมยอมรับประทานร้อยละ 73.3 ร้อยละ 85.0 ไม่ทราบว่าในใบผักชามี แคลเซียม และ โปแทสเซียม สูงกว่าผักโขม ร้อยละ 80.0 ไม่ทราบว่าชุปริมผักชามีประโยชน์ต่อร่างกาย ผู้บริโภคสนใจที่จะทดลองรับประทาน ชุปริมผักชาร้อยละ 85.0 และ ร้อยละ 92.5 ผู้บริโภคสนใจทดลองรับประทานชุปริมผักชามาสำเร็จรูปแช่แข็ง เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ ร้อยละ 27.5 ผู้บริโภคมีความสนใจที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ชุปริมผักชามาสำเร็จรูปแช่แข็ง ร้อยละ 94.2 ในราคา 45 บาท ร้อยละ 56.7 ผู้บริโภคมีความต้องการให้มีผลิตภัณฑ์ชุปริมผักชามาแช่แข็งขายที่ ชุปเปอร์มาร์เก็ตร้อยละ 52.7

4.2 ศึกษาต้นทุน และราคาการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุปริมผักชามาสำเร็จรูปแช่แข็ง จากการศึกษาต้นทุนในการผลิตชุปริมผักชามาสำเร็จรูปแช่แข็ง 1 ถ้วย ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ต้นทุนในการผลิตชุปริมผักชามาสำเร็จรูปแช่แข็ง 1 ถ้วย

ส่วนผสม	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ต้นทุน/บาท
1. ใบชาขี้ผึ้ง	250 กรัม	1 กก = 35 บาท (ใช้ 25%)	8.75
2. นมสด	450 กรัม	1,000 มล = 26.50 บาท	11.92
3. ใบโหระพา	5 กรัม	1 กก = 20 บาท	0.10
4. หัวหอม	80 กรัม	1 กก = 24.50 บาท	1.96
5. กระเทียม	10 กรัม	1 กก = 70 บาท	0.7
6. น้ำสต็อกไก่	225 กรัม	165 กรัม = 27 บาท	0.81
7. พริกไทยบดละเอียด ตรา ไรท์พี	3 กรัม	60 กรัม = 69 บาท	3.45
8. เกลือ ตรา ปรุงทิพย์	5 กรัม	120 กรัม = 9 บาท	0.37
9. วิปปิ้งครีม	5 กรัม	1,000 กรัม = 199 บาท	0.99
10. เนยสดชนิดจืด	15 กรัม	227 มล = 114 บาท	7.53
11. ลูกกึ่งครีม	30 กรัม	200 มล = 85 บาท	12.75
ราคาต้นทุนวัตถุดิบต่อ 1 สูตร		56.62/5 = 11.32	
ต้นทุนด้านบรรจุภัณฑ์			
ถ้วยพลาสติกใส ฝา (แพ็คเกจ 50 ชิ้น ราคา 105.14 บาท)			2.10
ต้นทุนด้านแรงงาน (ร้อยละ 20)			2.26
ต้นทุนด้านค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ร้อยละ 30) อาทิเช่น ค่าเช่าสถานที่ ค่าไฟฟ้า			3.39
ราคาต้นทุน			19.07
ราคากำไร (1 เท่าตัว)			38.14
กำไรส่วนเกิน			6.86
ราคาขายตามท้องตลาด			45



โดยคิดจากราคาของส่วนผสมทั้งหมด ผลผลิตกัญชาในการบรรจุ และค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการผลิต พบว่า ค่าใช้จ่ายใน 1 หน่วยการผลิตซูปครีมผักชงสำเร็จรูปแช่แข็ง ราคาต้นทุนวัตถุดิบต่อ 1 สูตร (1 สูตรแบ่งได้ 5 ถ้วย) ราคาต้นทุนอยู่ที่ 11.32 บาท มีต้นทุนด้านบรรจุภัณฑ์ราคาต้นทุน 2.10 บาท ต้นทุนด้านแรงงาน (ร้อยละ 20) จำนวน 2.26 บาท ต้นทุนด้านค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ร้อยละ 30) อาทิเช่น ค่าเช่าสถานที่ ค่าไฟฟ้าซึ่งเป็นต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2560) จำนวน 3.39 บาท ราคาต้นทุนรวม 19.07 บาท ราคากำไร (1 เท่าตัวของราคาต้นทุน) เท่ากับ ราคา 38.34 บาท และราคาขาย บวกกับกำไรส่วนเกินจำนวน 6.86 บาท ดังนั้นราคาขายของผลิตภัณฑ์ซูปครีมผักชงสำเร็จรูปแช่แข็งควรมีราคา 45 บาท

5. การอภิปรายผล

5.1 ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซูปครีมผักชงสำเร็จรูปแช่แข็ง

จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ซูปครีมผักชงสำเร็จรูปแช่แข็ง พบว่า ผู้บริโภคเป็นเพศหญิง ส่วนใหญ่อายุอยู่ในช่วง 25 – 35 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรี โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอาชีพพนักงานเอกชน มีรายได้ 20,001 – 25,000 บาทต่อเดือน มีความพึงพอใจในระดับชอบมาก ในคุณลักษณะหลังจากกินตัวด้วยไมโครเวฟ ทางด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัสของเนื้อซูป (เมื่ออยู่ในปาก) ความชอบโดยรวม และกลุ่มผู้บริโภคไม่เคยรับประทานหรือรู้จักผักชงเมื่อเทียบกับซูปผักโขม ผู้บริโภคเคยรับประทาน ไม่ทราบว่าในใบผักชงมี แคลเซียม และ โปแทสเซียม สูงกว่าผักโขม ไม่ทราบว่าซูปครีมผักชงมีประโยชน์ต่อร่างกาย ผู้บริโภคสนใจที่จะทดลองรับประทานซูปครีมผักชง ผู้บริโภคสนใจทดลองรับประทานซูปครีมผักชงสำเร็จรูปแช่แข็ง เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ ผู้บริโภคมีความสนใจที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ซูปครีมผักชงสำเร็จรูปแช่แข็งในราคา 45 บาท ผู้บริโภคมีความต้องการให้มีผลิตภัณฑ์ซูปครีมผักชงแช่แข็งขายที่ซูปเปอร์มาร์เก็ต

5.2 ศึกษาต้นทุน และราคาการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ซูปครีมผักชงสำเร็จรูปแช่แข็ง

ราคาต้นทุนวัตถุดิบต่อ 1 สูตร (1 สูตรแบ่งได้ 5 ถ้วย) ราคาต้นทุนอยู่ที่ 11.32 บาท มีต้นทุนด้านบรรจุภัณฑ์ราคาต้นทุน 2.10 บาท ต้นทุนด้านแรงงาน (ร้อยละ 20) จำนวน 2.26 บาท ต้นทุนด้านค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ร้อยละ 30) อาทิเช่น ค่าเช่าสถานที่ ค่าไฟฟ้าซึ่งเป็นต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2560) จำนวน 3.39 บาท ราคาต้นทุนรวม 19.07 บาท ราคากำไร (1 เท่าตัวของราคาต้นทุน) เท่ากับ ราคา 38.34 บาท และราคาขาย บวกกับกำไรส่วนเกินจำนวน 6.86 บาท ดังนั้นราคาขายของผลิตภัณฑ์ซูปครีมผักชงสำเร็จรูปแช่แข็งราคา 45 บาท

6. บทสรุป

ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซูปครีมผักชงสำเร็จรูปแช่แข็ง พบว่าผู้บริโภคซึ่งเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย ส่วนใหญ่อายุอยู่ในช่วง 25 – 35 ปี ส่วนมากมีการศึกษาระดับปริญญาตรี มีอาชีพพนักงานเอกชน มีรายได้ 20,001 – 25,000 บาทต่อเดือน มีความพึงพอใจในระดับชอบมาก ในคุณลักษณะหลังจากกินตัวด้วยไมโครเวฟ ทางด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัสของเนื้อซูป (เมื่ออยู่ในปาก) ความชอบโดยรวม และกลุ่มผู้บริโภคไม่เคย



รับประทานหรือรู้จักผักชามาเมื่อเทียบกับซूपผักโขม และไม่ทราบว่าในใบผักชามีแคลเซียม และ โฟเลตสูงเกินกว่าผักโขม ซุปครีมผักชามีประโยชน์ต่อร่างกาย ผู้บริโภคสนใจที่จะทดลองรับประทานซूपครีมผักชามา และซूपครีมผักชามาสำเร็จรูปแช่แข็ง เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ ผู้บริโภคมีความต้องการให้มีผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชามาแช่แข็งขายที่ซูเปอร์มาร์เก็ตในราคา 45 บาท ต้นทุนในการผลิตซूपครีมผักชามาสำเร็จรูปแช่แข็ง 1 ถ้วย มีราคาค่าต้นทุนรวม 19.07 บาท ราคาขาย 45 บาท

ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาคุณสมบัติของผักชามาในการนำไปใช้ประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารชนิดอื่นๆ
2. ควรศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ซूपครีมผักชามาในภาวการณ์แช่แข็ง

7. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่ให้การสนับสนุนการวิจัยในครั้งนี้

8. เอกสารอ้างอิง

กฤติยา ไชยนอก. (2559). คะนํ้าเม็กชิโก ต้นไม้แสนอร่อย. สืบค้น 28 สิงหาคม 2562, จาก

<https://www.pharmacy.mahidol.ac.th/th/knowledge/article/449>.

จู่ไร เอี่ยมสุขสมบัติ. (2556). สารพัดซूपทำขาย ปรุงง่าย กำไรงาม. สำนักพิมพ์กณิณะ, กรุงเทพฯ.

วิทยาลัยดุสิตธานี. (2560). Planning and Cost Control for Food and Beverage Service. สืบค้น 02 เมษายน 2563, จาก

<https://duangkamol13.blogspot.com/2017/08/4>.

คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย. (2546). ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่

ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ. ศ. 2546. กองโภชนาการ กรมอนามัย, กระทรวงสาธารณสุข.

สุรางค์รัตน์ ภัฏมาศ. (2536). *ภาชนะบรรจุอาหาร*. ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาชีพะศึกษา. กรมอาชีพะศึกษา, กรุงเทพฯ.

สำนักงานราชบัณฑิตยสภา. (2558). *คลังความรู้ ซูป - ซุป*. สานามสี่ป่า เขตดุสิต กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2548). กระทรวงอุตสาหกรรม เลขที่ 75/42 ถนนพระรามที่ 6 เขต

ราชเทวี กรุงเทพฯ.

Kuti, J. O. Ko-nuru, H. B. (2004). "Antioxidant Capacity and Phenolic Content in Leaf Ex-tracts of Tree Spinach (Cnidoscolus spp.)." *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 14,52 (January): 117–21.

Nicolas, L. C. Marquilly and M. O'Mahony, M. (2010). The 9-point hedonic scale: Are words and numbers compatible? Food quality and preference, *Journal of the science of food and agriculture* 21(8): 1008-1015.