

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการยอมรับในการเลือกซื้อ/บริโภคมันฝรั่งทอด และวิเคราะห์ปัจจัยกำหนดการตัดสินใจที่จะยินดีจ่ายเพิ่มของผู้บริโภคไทยสำหรับผลิตภัณฑ์มันฝรั่งทอดปราศจากความเสี่ยงจากสาร Acrylamide ที่ทำจากมันสำปะหลัง ทั้งนี้ มันฝรั่งทอดที่ผลิตและจำหน่ายในตลาดมักทำจากมันฝรั่ง ซึ่งไม่ใช่พืชพื้นเมืองของไทย แต่จำเป็นต้องนำเข้าจากต่างประเทศ ในแง่ของโภชนาการ แม้ว่ามันฝรั่งจะเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตที่ดี แต่ก็มีสารไกลโคอัลคาลอยด์ซึ่งเป็นพิษต่อมนุษย์เมื่อบริโภคในปริมาณมาก นอกจากนี้ กระบวนการแปรรูปมันฝรั่งแผ่นทอดยังทำให้เกิดสาร Acrylamide ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมีในขณะที่ยังมีมันฝรั่งถูกแปรรูปโดยใช้ความร้อนสูงด้วย

นอกจากมันฝรั่งแล้ว มันฝรั่งทอดยังอาจทำมาจากมันสำปะหลังได้อีกด้วย อย่างไรก็ตาม มันสำปะหลังพันธุ์ดั้งเดิมมีแป้งในปริมาณสูง ทำให้มีรสฝาด ไม่เหมาะในการนำมาแปรรูปเป็นอาหาร จึงได้มีการพัฒนาพันธุ์มันสำปะหลังใหม่คือ พิรุณ 4 ซึ่งมีรสหวาน เสียน้อย นุ่ม เหมาะสำหรับการแปรรูปเป็นอาหาร โดยเฉพาะการใช้มันสำปะหลังสดแทนมันฝรั่งในการทำขนมประเภทต่างๆ โดยเฉพาะมันฝรั่งแผ่นทอด ข้อดีของมันสำปะหลังแผ่นทอด คือ ไม่มี Acrylamide นอกจากนี้ยังปราศจากกลูเตน อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ยังไม่มีการผลิตและบริโภคอย่างแพร่หลายในประเทศ ดังนั้นการทำความเข้าใจปัจจัยที่มีผลต่อการซื้อมันสำปะหลังแผ่นทอดของผู้บริโภคจึงเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้ประกอบการในการตัดสินใจในการผลิต

การศึกษานี้ได้ดำเนินการโดยใช้ข้อมูลจากแบบสอบถามกับผู้ตอบแบบสอบถามชาวไทย แบบสอบถามถูกสร้างขึ้นเพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะทางสังคม เศรษฐกิจ และประชากรของผู้ตอบแบบสอบถาม นอกจากนี้ยังเน้นที่พฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการซื้อขนมขบเคี้ยวโดยทั่วไป โดยเฉพาะมันฝรั่งทอด ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมการซื้อ ทศนคติ และการรับรู้สำหรับประเด็นข้างต้นนั้นวัดจาก Likert scale 5 ระดับ ตัวแปรอิสระต่างๆ ได้ถูกประมาณค่าโดยใช้การวิเคราะห์แบบ OLS

จากการประมาณการ 9 สมการ และจากตัวแปรอิสระทั้งหมด 18 ตัวแปร พบว่ามีตัวแปร 4 ตัวที่มีความสามารถในการอธิบายความเต็มใจของผู้บริโภคในการจ่ายราคาพรีเมียมสำหรับมันสำปะหลังที่ปราศจาก Acrylamide ได้แก่ การเลือกซื้อมันสำปะหลังแผ่นทอดกรอบจากคุณลักษณะเชิงโภชนาการและความปลอดภัย (BEV) การรับทราบว่ามันสำปะหลังมีประเภทที่ใช้รับประทาน (PERC2) ภูมิลำเนาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (NE) และมาตรการส่งเสริมการขาย (POMO) แสดงถึงการให้ความสำคัญต่อประเด็นด้านโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการตระหนักถึงการมีอยู่ของ Acrylamide ในอาหาร จะมีผลให้ผู้บริโภคยินดีที่จะจ่ายเพิ่มสำหรับมันสำปะหลังแผ่นทอดที่ปราศจาก Acrylamide ตัวแปรอีกกลุ่มหนึ่งที่สามารถอธิบายความเต็มใจของผู้คนในการจ่ายราคาพรีเมียมสำหรับมันสำปะหลังแผ่นทอดที่ปราศจาก Acrylamide นั้นรวมถึงจำนวนสมาชิกในครอบครัว (NFAM) อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม (AGE) และอาชีพของพวกเขา (OC) โดยบุคคลจากครอบครัวที่มีขนาดใหญ่กว่าสี่คนยินดี

จ่ายเพิ่มสำหรับมันสำปะหลังทอดกรอบเหล่านี้ ในขณะที่ผู้ที่มีอายุมากกว่า 20 ปี ลังเลที่จะจ่ายราคาที่สูงขึ้นสำหรับมันสำปะหลังที่ปราศจาก Acrylamide

ผลการศึกษานี้จะเป็นข้อมูลเชิงลึกสำหรับผู้ประกอบการและภาครัฐ ซึ่งช่วยให้สามารถกำหนดกลยุทธ์เพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารและสร้างความแตกต่างให้กับตลาด ดังนั้นจึงสามารถพัฒนาไม่เพียงแต่สวัสดิการผู้บริโภคเท่านั้น แต่ยังรวมถึงมาตรฐานการครองชีพของเกษตรกรด้วย โดยจะทำให้ผู้ประกอบการสามารถวางแผนการผลิตที่ตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างถูกต้อง นอกจากนี้การแปรรูปมันสำปะหลังสดที่เพิ่มขึ้นจะเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตและปรับปรุงคุณภาพชีวิตของเกษตรกร นอกจากนี้ยังสามารถส่งวนเงินตราต่างประเทศของประเทศได้อีกด้วย

Abstract

The objective of this research was to study the acceptance of the purchase/consumption of chips and to analyze the deciding factors of Thai consumers' willingness to pay more for Acrylamide-free cassava chips. The chips produced and sold in the market are usually made from potatoes which are not native plants of Thailand and need to be imported from abroad. In terms of nutrition, although potatoes are a good source of carbohydrates, they contain glycoalkaloids, which are toxic to humans when consumed in large quantities. In addition, the processing of potato chips produces Acrylamide, a carcinogen produced by a chemical reaction, while potatoes are processed using high heat.

Besides potatoes, chips may also be made from cassava. However, traditional cassava varieties contain high amounts of starch, making them tart and unsuitable for food processing. Therefore, a new cassava variety, Piroon 4, has been developed, which has a sweet taste, less burrs, soft, suitable for food processing, especially the use of fresh cassava instead of potatoes in making various types of desserts, particularly the cassava chips. The advantage of cassava chips is that they do not contain Acrylamide and are also gluten-free. However, these products are not widely produced and consumed in the country. Therefore, understanding the factors affecting consumers' purchase of cassava chips is important for entrepreneurs to make decisions in production.

This study was conducted using data from questionnaires with Thai respondents. The questionnaire was created to collect information about the social, economic and demographic characteristics of the respondents. It also focused on respondents' behavior towards snacks in general, especially potato chips. Respondents' opinions on purchasing behavior, attitudes and perceptions for the above issues were measured on a five-level Likert scale. The estimation was undertaken using OLS analysis.

Based on the estimation of 9 equations and 18 independent variables, four variables were found capable of explaining consumers' willingness to pay a premium for Acrylamide-free cassava chips: choosing to buy cassava chips based on nutritional and safety characteristics (BEV), recognition of edible cassava breeding (PERC2), domicile from the Northeast (NE), and marketing promotion (POMO). The result demonstrates a focus on nutrition and food safety issues as well as being aware of the presence of Acrylamide in food, consumers are willing to pay more for Acrylamide-free cassava chips. Another group

of variables that could explain people's willingness to pay premium prices includes the number of family members (NFAM), respondents' age (AGE) and their occupation (OC). Individuals from four larger families are willing to pay more for the Acrylamide-free cassava chips, while those over 20 are reluctant to pay higher prices for Acrylamide-free cassava.

The results of this study will provide insights for entrepreneurs and the public sector, allowing them to define strategies to raise food standards and differentiate the market. Therefore, it can develop not only the welfare of consumers but also the standard of living of farmers. This will enable entrepreneurs to properly plan production that meets the market demand. In addition, the increased processing of fresh cassava will add value to the produce and improve the quality of life of farmers. It can also reserve the country's foreign currency.