

ชื่อเรื่อง	การสำรวจการยอมรับของผู้บริโภคในเขตภาคเหนือต่อลำไยสดที่แช่กรดไฮโดรคลอริก
ผู้แต่ง	วิทยา อภัย สุทธิณี ลิขิตตระกูลรุ่ง สมเพชร เจริญสุข สนอง จรินทร์ และมานพ หาญเทวี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 169-172. 2554.
คำสำคัญ	การยอมรับของผู้บริโภค; กรดไฮโดรคลอริก; ลำไย

### บทคัดย่อ

การทดลองเพื่อศึกษาทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคในเขตภาคเหนือที่มีต่อการยอมรับในการใช้ HCl สำหรับทดแทน SO<sub>2</sub> เปรียบเทียบกับการรม SO<sub>2</sub> ตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบเตรียมจากลำไยสดพันธุ์ตอนนอกฤดูกลาง และบรรจุไว้ในตะกร้าพลาสติกขนาด 11.5 kg พักไว้ที่รุ่มนาน 1 คืน จากนั้นล้างผลในน้ำสะอาดและแช่ผลลำไยจำนวน 1 ตะกร้า ใน 6% HCl (pH 0.14) ปริมาตร 60 ลิตร นาน 30 นาที ล้างสารออกด้วยน้ำสะอาด ผึ่งลำไยทิ้งตะกร้านาน 10 นาที (โดยไม่เป่าผลให้แห้งด้วยพัดลม) และเก็บรักษาทันทีที่อุณหภูมิ 3 °C และ 85%RH นำตัวอย่างทดสอบมาทำการสำรวจกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคในเขตภาคเหนือจำนวน 300 คนพบว่า มีกลุ่มทำงานภาคราชการมากที่สุด (57.0%), กลุ่มทำงานในโรงคัดบรรจุลำไยสดส่งออก (14.0%), กลุ่มนักศึกษา (8.3%), กลุ่มค้าขาย (6.7%), กลุ่มเกษตรกร (5.3%) และกลุ่มอื่นๆ (12.7%) ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง 171 คน (57.0%) ส่วนมากมีอายุ 36 ปีขึ้นไปมากที่สุด (56.0%) ปัจจัยสำคัญที่ผู้บริโภคใช้ในการเลือกซื้อบริโภคลำไยสดได้แก่ ความสดใหม่โดยภาพรวม, พันธุ์, ขนาดผล, รสชาติ และสีผิวเปลือกนอก ตามลำดับ คะแนนความชอบของผู้บริโภคโดยรวมเฉลี่ยต่อลำไยสดที่แช่ HCl และรม SO<sub>2</sub> มีค่า  $5.86 \pm 2.13$  และ  $5.95 \pm 1.9$  (จาก 9 คะแนน) ผู้บริโภคยอมรับต่อผลลำไยที่แช่ HCl เตรียมไว้เป็นสารทดแทนร้อยละ 84.7 โดยยอมรับ HCl เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยร้อยละ 71.3 ในส่วนกลุ่มผู้ประกอบการส่งออกลำไยสดนอกฤดูกลางจำนวน 15 ราย ส่วนมากส่งออกไปตลาดประเทศจีนและอินโดนีเซีย รองลงมา คือ สิงคโปร์ เป็นต้น โดยขนส่งผ่านทางเรือเป็นหลัก ผู้ประกอบการส่วนมากรู้สึกพึงพอใจและมั่นใจกับวิธีการยืดอายุด้วย SO<sub>2</sub> แต่เพื่อป้องกันความเสี่ยงเรื่องปัญหาการตกค้างต้องเตรียมเทคโนโลยีไว้ทดแทน SO<sub>2</sub> ในอนาคต ลักษณะสารทดแทนที่ผู้ประกอบการต้องการควรฟอกสีผิวให้เหลืองนวล และยืดอายุการเก็บรักษาได้นานใกล้เคียงกับ SO<sub>2</sub>