

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น ในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี
ผู้ดำเนินการวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์นุจิรา รัศมีไพบูลย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุวรรณมา พิชัยยงค์วงศ์ดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เรณูมาศ กุละศิริมา นายมานะ เอี่ยมบัว นายพนภัทร ทองแย้ม
ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัฐไท พรเจริญ
หน่วยงาน	โรงเรียนการเรือน บัณฑิตวิทยาลัย โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2559

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค การสร้างตรา และบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวในเมืองพัทยา หาแนวทางการสร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา พัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา และนำเสนอแนวทางการสร้างกลยุทธ์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา โดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยกึ่งทดลอง การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณด้วยแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ กลุ่มละ 200 คน ตัวอย่างสุ่มด้วยวิธีแบบสองขั้นตอน สำหรับข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูล 30 คน เพื่อคัดเลือกอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับบรรจุภัณฑ์ และคัดเลือกตรารับรอง ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ และอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทย พบว่าอาหารท้องถิ่นเคยรับประทาน 5 อันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง ทอดมันปลา/ปู/แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงส้มปลาเรียวเซียว และปลาหมึกทอดกระเทียม ตามลำดับ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น 5 อันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง แกงส้มผักหวานปลาทะเล ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลาฉลาม และผัดฉ่าปลากระเบนและต้มยำปลากระเบน ตามลำดับ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น และการสร้างตราสินค้า พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติให้ความสำคัญต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคโดยรวม คัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นโดยรวม เพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยรวม และสร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาโดยรวม อยู่ในระดับมาก การหาแนวทางการสร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยาอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาจะใช้เป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์มี 3 ประเภท ดังนี้ อาหารแช่แข็ง คือ ปลาหมึกน้ำดำ และแจנגลอน ส่วนอาหารแช่เย็น คือ ห่อหมก และข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู และอาหารพร้อมปรุง คือ แกงป่าปลาเห็ดโคน และแกงส้มไข่ปลาเรียวเซียว

ผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบและสีของตรารับรองพบว่า รูปแบบโดยรวมแบบที่ 4 และการใช้สีฟ้าในตรารับรอง ส่วนรูปแบบที่ 5 และสีส้มของตราสินค้าอาหารท้องถิ่นมีความพึงพอใจเป็นอันดับ 1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ อาหารแช่แข็ง ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ปลาหมึกน้ำดำ พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 2 รูปทรงวงรี และแจงลอน ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 1 รูปทรงวงกลม อาหารแช่เย็น ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ห่อหมก ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 3 รูปทรงวงรี บรรจุภัณฑ์ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 2 รูปปูทรงเหลี่ยม บรรจุภัณฑ์แกงป่าปลาเห็ดโคน ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 3 รูปปลาวงรี และแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 3 รูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า แนวทางการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา มีขั้นตอนดังนี้ ศึกษาและรวบรวมข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคและความคิดเห็นของผู้บริโภค/ผู้ประกอบการที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ คัดเลือกอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์ สร้างตรารับรองและสร้างตราสินค้าอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวยอมรับ พัฒนาบรรจุภัณฑ์นำลักษณะเฉพาะของอาหารมาสร้างแนวความคิดหลัก ออกแบบขนาดและมิติของบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ และประเมินการนำไปใช้ประโยชน์ในเมืองพัทยา