

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

งานวิจัยเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี คณะผู้วิจัยสรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ดังนี้

การศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภค การสร้างตรา และบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวในเมืองพัทยา

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเมืองพัทยา

1.1 นักท่องเที่ยวชาวไทย ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและชายมีจำนวนใกล้เคียงกัน มีอายุ 35-44 ปี มีการศึกษต่ำกว่า จนถึงปริญญาตรี มีอาชีพต่างๆ ส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ มาเที่ยวพัทยามากกว่า 4 ครั้ง ระยะเวลาในการท่องเที่ยวพัทยามากกว่า 3 วัน การท่องเที่ยวครั้งนี้มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ย 501-1,000 บาทต่อวัน นิยมมาท่องเที่ยวเกี่ยวกับครอบครัว ส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและอาหารท้องถิ่นที่เคยรับประทาน 5 อันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง ทอดมันปลา/ปู/แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงส้มปลาเรียวเขียว และปลาหมึกทอดกระเทียม ตามลำดับ เคยซื้ออาหารท้องถิ่นแปรรูปและซื้อมากที่สุดคือ อาหารทะเลแปรรูป สาเหตุซื้ออาหารท้องถิ่นแปรรูปเพราะเป็นของฝากและรับประทานเอง ส่วนใหญ่เคยซื้ออาหารท้องถิ่นพร้อมรับประทานและนิยมซื้ออาหารขบเคี้ยว เช่น ปลาหมึก ปลาเส้น ตามร้านอาหาร/ภัตตาคาร อาหารท้องถิ่นพร้อมรับประทานส่วนใหญ่ที่พบมีบรรจุภัณฑ์ประเภทพลาสติกและโฟม ชอบรับประทานอาหารท้องถิ่นพร้อมรับประทานในมือเย็นมากที่สุด ชาวสารเกี่ยวกับร้านอาหารท้องถิ่นพัทยาจากเพื่อน/มีผู้แนะนำมากที่สุด จุดประสงค์หลักในการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาคือต้องการลิ้มรสอาหาร

1.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและชายมีจำนวนเท่ากัน มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี เป็นผู้เกษียณ/ว่างงานมากที่สุด ส่วนใหญ่นับถือศาสนาคริสต์ มาเที่ยวพัทยามากกว่า 4 ครั้ง ระยะเวลาในการท่องเที่ยวพัทยามากกว่า 3 วัน มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ย 501-1,000 บาทต่อวัน นิยมมาท่องเที่ยวคนเดียว ส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและอาหารท้องถิ่นที่เคยรับประทาน 5 อันดับแรกคือ ต้มยำกุ้ง แกงส้มผักหวานปลาทะเล ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลาปลาฉลาม และผัดฉ่าปลากระเบนและต้มยำปลากระเบน ตามลำดับ ส่วนใหญ่เคยซื้ออาหารท้องถิ่นแปรรูปและซื้อมากที่สุดคือ อาหารขบเคี้ยว สาเหตุซื้ออาหารท้องถิ่นแปรรูปเพราะรับประทานเอง ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเคยซื้ออาหารท้องถิ่นพร้อมรับประทานส่วนใหญ่ที่พบมีบรรจุภัณฑ์ประเภทพลาสติกและโฟม ชอบรับประทานอาหารท้องถิ่นพร้อมรับประทานในมือเย็น ได้รับข่าวสารเกี่ยวกับร้านอาหารท้องถิ่นพัทยาจากเพื่อน/มีผู้แนะนำมากที่สุด จุดประสงค์หลักในการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาคือต้องการลิ้มรสอาหาร

2. ความคิดเห็นที่มีต่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น และการสร้างตราสินค้า

2.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

1) นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นที่มีต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 5 อันดับแรก คือ แสดงวัน/เดือน/ปีที่ผลิต/วันหมดอายุ แสดงรายละเอียดของผู้ผลิต แสดงปริมาณสุทธิ แสดงส่วนประกอบ และวัสดุป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก ตามลำดับ

2) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นที่มีต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 5 อันดับแรก คือ วัสดุที่ใช้มีความปลอดภัยกับผู้บริโภค แสดงวัน/เดือน/ปีที่ผลิต/วันหมดอายุ วัสดุป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก รูปทรงเหมาะสมกับลักษณะของอาหาร และสีสันทันเหมาะสมกับลักษณะของอาหาร ตามลำดับ

3) ผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร้านอาหาร/ภัตตาคาร เช่น ผู้จัดการ พ่อครัว แม่ครัว พนักงานในร้าน เป็นต้น มีความคิดเห็นที่มีต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 5 อันดับแรก คือ วัสดุป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก วัสดุที่ใช้มีความปลอดภัยกับผู้บริโภค ขนาดของบรรจุภัณฑ์สะดวกและง่ายต่อเก็บรักษา ขนาดของบรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการใช้งาน และสีสันทันเหมาะสมกับลักษณะของอาหาร ตามลำดับ

2.2 คัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่น

1) นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นที่มีต่อคัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 3 อันดับแรก คือ อื่นๆ เช่น บรรจุภัณฑ์สอดคล้องกับลักษณะอาหาร บรรจุภัณฑ์สร้างคุณค่าให้กับอาหาร เป็นต้น บรรจุภัณฑ์สะดวกในการบริโภค และบรรจุภัณฑ์สะดวกและง่ายในการเก็บรักษา ตามลำดับ

2) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นที่มีต่อคัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 3 อันดับแรก คือ บรรจุภัณฑ์สะดวกและง่ายในการเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์รักษาคุณภาพของอาหาร และบรรจุภัณฑ์สะดวกในการบริโภค ตามลำดับ

3) ผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร้านอาหาร/ภัตตาคาร มีความคิดเห็นที่มีต่อคัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 3 อันดับแรก คือ บรรจุภัณฑ์รักษาคุณภาพของอาหาร ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยกับการบริโภค และบรรจุภัณฑ์สะดวกในการบริโภค ตามลำดับ

2.3 เพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชน

1) นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นที่มีต่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 3 อันดับแรก คือ รักษาคุณภาพอาหาร รสชาติ สีสันทัน กลิ่น สื่อสารการรับรู้อาหารให้กับผู้บริโภค และวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ได้จากชุมชน ตามลำดับ

2) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นที่มีต่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นโดยใช้บรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 3 อันดับแรก คือ รักษาคุณภาพอาหาร รสชาติ สี สัน กลิ่น สื่อสารการรับรู้อาหารให้กับผู้บริโภค และบรรจุภัณฑ์สวยงามและเพิ่มคุณค่าให้กับอาหาร ตามลำดับ

3) ผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร้านอาหาร/ภัตตาคาร มีความคิดเห็นที่มีต่อคัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 3 อันดับแรก คือ รักษาคุณภาพอาหาร รสชาติ สี สัน กลิ่น สื่อสารการรับรู้อาหารให้กับผู้บริโภค และบรรจุภัณฑ์สวยงามและเพิ่มคุณค่าให้กับอาหาร ตามลำดับ

2.4 สร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยา

1) นักท่องเที่ยวชาวไทย มีความคิดเห็นที่มีต่อสร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 3 อันดับแรก คือ มีการรับรองคุณภาพด้านความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร สร้างความมั่นใจในคุณภาพอาหาร และมีเครื่องหมายรับรองอาหารของเมืองพัทยา ตามลำดับ

2) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีความคิดเห็นที่มีต่อสร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 3 อันดับแรก คือ มีการรับรองคุณภาพด้านความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร สร้างความมั่นใจในคุณภาพอาหาร และผู้ผลิตมีความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์ ตามลำดับ

3) ผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร้านอาหาร/ภัตตาคาร มีความคิดเห็นที่มีต่อสร้างตราสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาโดยรวมอยู่ในระดับมาก ประเด็นที่ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก 3 อันดับแรก คือ ผู้ผลิตมีความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์ มีการรับรองคุณภาพด้านความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร และเครื่องหมายรับรองอาหารมีผลต่อการตัดสินใจซื้อตามลำดับ

การหาแนวทางการสร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

การวิจัยเชิงคุณภาพ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากตัวแทน 3 กลุ่ม คือ ผู้นำชุมชนและผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคารอาหารท้องถิ่น และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว แบ่งตามประเภทของอาหารได้ดังนี้ อาหารสำเร็จรูป ได้แก่ อาหารคาวที่นิยมคือ ต้มยำกุ้ง ต้มยำปลา ต้มยำทะเล ปลาหมึกน้ำดำแกงป่าปลาเห็ดโคน ส่วนยำและพล่า ได้แก่ ยำรวมมิตรทะเล ยำปลาหมึก ยำไข่แมงดา เครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกไข่ปู น้ำพริกปลาร้าพริกขี้หนู ผัดไม่มีรสเผ็ด ได้แก่ ผัดผักกูดน้ำมันหอย ผัดเปรี้ยวหวานทะเล และผัดมีรสเผ็ด ได้แก่ ผัดฉ่าปลาดุก ผัดฉ่าปลากะเบน ผัดฉ่าเอ็นหอย อาหารจานเดียว ได้แก่ ข้าวผัดปู ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดปลาอินทรี ปิ้ง/ย่าง/หมก ได้แก่ แจงลอน ท่อหมกปลาอินทรี อาหารทอด ได้แก่ ปลาอินทรีทอดน้ำปลา ปลากะพงทอดน้ำปลา ปลากะพงสามรส อาหารแปรรูป

เป็นอาหารที่เกิดจากการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บอาหาร อาหารแปรรูปมีทั้งอาหารคาว ส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลแห้ง อาหารว่าง ได้แก่ ปลาเส้น ปลาหมึกแผ่น ปลาหมึกปรุงรส ขนมหวานและผลไม้ ได้แก่ สับปะรดกวน ฉาบ กล้วยกวน เผือกฉาบ

การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารได้แนะนำว่า อาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาจะนำมาเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์ควรมีลักษณะอาหารไม่เปลี่ยนแปลงด้านสัมผัส สี กลิ่น และรส มีลักษณะเช่นเดียวกับปรุงเสร็จใหม่ๆ อายุการเก็บอาหารไม่ทำให้อาหารเน่าเสียได้ง่าย สามารถนำลักษณะที่เป็นจุดเด่นของอาหารมาเป็นแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ อาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์และเป็นอาหารที่นิยมของนักท่องเที่ยว อาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาสามารถนำมาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้ อาหารแช่แข็ง คือ ปลาหมึกน้ำดำ และแจงลอน ส่วนอาหารแช่เย็น คือ ท่อหมก และข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู และอาหารพร้อมปรุง คือ แกงป่าปลาเห็ดโคน และแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว

ข้อมูลบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา แบ่งเป็นประเภทได้ดังนี้ วัสดุธรรมชาติ ได้แก่ ใบตอง กระบองไม้ไผ่ พลาสติกบรรจุอาหารท้องถิ่น พลาสติกชั้นใน เป็นชั้นที่สัมผัสกับอาหาร ได้แก่ พลาสติกชนิดทนความร้อน พลาสติกชนิดไม่ทนความร้อน พลาสติกชนิดขึ้นรูป และพลาสติกชั้นนอกส่วนใหญ่เป็นถุงหูหิ้ว แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากข้อเสนอแนะการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นควรคำนึงถึงการคุณภาพอาหารที่ยังรักษาคุณค่าทางโภชนาการ ผู้บริโภคมีรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ต้องเร่งรีบ และใช้เวลาส่วนใหญ่อยู่กับการทำงาน บรรจุภัณฑ์อาหารควรเก็บอาหารได้หลายวัน รูปทรงสำหรับเก็บอาหารไม่ควรใช้พื้นที่ในการเก็บมาก และบรรจุภัณฑ์สามารถอุ่นด้วยไมโครเวฟเพื่อให้เกิดความสบายในการบริโภค ดังนั้นการใช้วัสดุจากธรรมชาติจึงไม่สามารถที่จะนำมาพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์ได้ และจากคำแนะนำผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และได้การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยานำมาผลิตผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากความคิดเห็น รวมถึงคุณลักษณะอาหาร และลักษณะเฉพาะของอาหารจึงเป็นแนวทางในการนำมาเป็นข้อกำหนดในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ต่อไป

ตราสัญลักษณ์ของเมืองพัทยา และมาสคอตของเมืองพัทยาที่เป็นปลาโลมาเป็นสัญลักษณ์นำโชคแห่งการท่องเที่ยวของเมืองพัทยาดรารับรองอาหารในเมืองพัทยา เช่น อาหารปลอดภัย เป็นตราที่หน่วยงานของรัฐออกเพื่อรับรองคุณภาพอาหารในด้านปลอดภัยของอาหารจากสิ่งที่เป็นอันตราย ส่วนหน่วยงานเอกชนมีตรารับรองส่วนใหญ่รับรองในรสชาติและความอร่อย เช่น พัทยาซิลิม แซร์ ชวนชิมอร่อยทั่วไทย เป็นต้น แนวทางการสร้างตรารับรองมีขั้นตอนดังนี้ การสำรวจอาหาร/อัตลักษณ์ของอาหาร กำหนด/คัดเลือกที่จะรับรอง และการออกข้อกำหนด จัดเตรียมเกณฑ์/มาตรฐานอาหารท้องถิ่น สมัครและคัดเลือกอาหารท้องถิ่น แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับ วางแผนและประสานงานการออกเอกสารและจัดทำทะเบียนรับรองเมื่ออาหารท้องถิ่นผ่านเกณฑ์มาตรฐานสรุปผลการดำเนินงาน และการตรวจประเมินหลังการรับรอง

ข้อมูลตราสินค้าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยานำมาสร้างตราสินค้า ส่วนใหญ่ยังไม่ได้มีการสร้างตราสินค้า ผลิตภัณฑ์ชุมชนได้มีการสร้างตราสินค้า โดยบริษัทเอกชนเป็นผู้ออกแบบทั้งบรรจุภัณฑ์

และตราสินค้าขึ้นมา แต่ยังไม่ได้นำมาใช้ ส่วนร้านอาหาร/ภัตตาคารเป็นลักษณะอาหารส่งกลับบ้าน แต่ยังไม่ได้ออกแบบที่จะผลิตในลักษณะที่มีตราสินค้าเพียงใช้ชื่อเสียงของร้านเป็นการรับรองอาหาร เช่น ห่อหมกแม่ศรี ตลาดลานโพธิ์นาเกลือ ปลาหมึกน้ำดำร้านเจ๊น้อง สะพานยาว เจ็จจุซีฟู้ด พัทยา เป็นต้น มีแนวทางการกำหนดการสร้างตราสินค้า ควรใช้ชื่อหรือคำที่เข้าใจง่าย ชัดเจน ระบุลักษณะชนิดของอาหารไปพร้อมกับตราสินค้า และสิ่งสำคัญตราสินค้าทำให้ทราบถึงแหล่งที่มาของอาหาร

พัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

1. การสร้างตรารับรองอาหารท้องถิ่น รูปแบบตรารับรองอาหารท้องถิ่น เป็นสัญลักษณ์แนะนำและรับรองอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยาให้กับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ เครื่องหมายที่สร้างความมั่นใจในคุณภาพ ความสะอาด ปลอดภัย อีกทั้งยังมีการรับรองความอร่อยจากผู้เชี่ยวชาญ/นักชิมเพื่อให้นักท่องเที่ยวมีความมั่นใจในอาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยาก่อนการตัดสินใจซื้อหรือรับประทานในขณะที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่นี้ การออกแบบตรารับรองนี้จึงเป็นแนวทางเพื่อให้ตราสินค้าเพื่อรับรองในด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดและปลอดภัยจากผู้ผลิต การออกแบบตรารับรองอาหารท้องถิ่นได้มีแนวคิดจากต้องสื่อความหมายถึงเอกลักษณ์ของเมืองพัทยา เป็นสัญลักษณ์การรับรองความเป็นอาหารท้องถิ่น รวมถึงการรับรองคุณภาพอาหาร มีความทันสมัย และสร้างความมั่นใจให้นักท่องเที่ยวถึงความเป็นอาหารท้องถิ่น การออกแบบตรารับรองมีทั้งหมด 6 แบบ แนวความคิดใช้สัญลักษณ์วงกลม ปลาโลมา ช้อนและส้อม มียกนิ้วโป้ง การใช้สีมี 3 สี คือ สีเขียว สีฟ้า และสีส้ม พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความพึงพอใจสีฟ้าโดยรวมอันดับที่ 1 อยู่ในระดับมาก

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อรูปแบบตรารับรอง พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความพึงพอใจโดยรวมในรูปแบบตรารับรองแบบที่ 4 เป็นอันดับ 1 อยู่ในระดับมาก รองลงมา อยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจโดยรวมในรูปแบบตรารับรองแบบที่ 6, 5, 4, และ 2 และอันดับสุดท้าย คือ รูปแบบตรารับรองแบบที่ 1 อยู่ในระดับน้อย การประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีการใช้สีในตรารับรอง สีที่ใช้ในการออกแบบตรารับรองอาหารท้องถิ่นมีทั้งหมด 3 สี คือ สีเขียว สีฟ้า และสีส้ม พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความพึงพอใจสีฟ้าโดยรวมอันดับที่ 1 อยู่ในระดับมาก

2. การสร้างตราสินค้า เป็นสัญลักษณ์ของเครื่องหมายการค้าในเพิ่มมูลค่าอาหาร และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นของเมืองพัทยา เพื่อสื่อสารกับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศการสร้างตราสินค้าใช้ชื่อว่า PATTAYA MEALS ซึ่งนำเอาชื่อเมืองมาใช้เป็นชื่อตราสินค้า ประกอบด้วย การออกแบบตราสินค้ามี 7 รูปแบบ และการใช้สีมี 3 สี และประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารพร้อมรับประทานใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า READY TO EAT ซึ่งมี อาหารแช่แข็ง คือ ปลาหมึกน้ำดำ และแจงลอน และอาหารแช่เย็น คือ ห่อหมก และข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู และอาหารพร้อมปรุงใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า READY TO COOK คือ แกงป่าปลาเห็ดโคน และแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว

รูปแบบตราสินค้า มี 7 แบบ การคัดเลือกตราสินค้า การออกแบบตราสินค้าได้ออกแบบตามแนวความคิดตามสัญลักษณ์หรืออักษรที่มีลักษณะเด่นของเมืองพัทยา การออกแบบตราสินค้าทั้งหมด 7 รูปแบบ และแต่ละรูปแบบใช้ 3 สี คือ สีเขียว สีฟ้า และสีส้ม ผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบและสีของตราสินค้าอาหารท้องถิ่นจากผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน ที่มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในด้าน การออกแบบกราฟิก บรรจุกัญธ และอาหาร พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความพึงพอใจโดยรวมในรูปแบบตราสินค้าแบบที่ 5 เป็นอันดับ 1 อยู่ในระดับมาก รองลงมา อยู่ในระดับมาก คือ ความพึงพอใจโดยรวมในรูปแบบตราสินค้าแบบที่ 2 ส่วนรูปแบบตราสินค้าแบบที่ 3, 4, 5 และ 6 อยู่ในระดับปานกลาง และอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับน้อย คือ รูปแบบตราสินค้าแบบที่ 7 การประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีการใช้สีในตราสินค้า สีที่ใช้ในการออกแบบตราสินค้าอาหารท้องถิ่นมีทั้งหมด 3 สี คือ สีเขียว สีฟ้า และสีส้ม พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความพึงพอใจสีส้มโดยรวมอันดับที่ 1 อยู่ในระดับมาก รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจสีฟ้า และสีเขียว

3. การออกแบบบรรจุกัญธ อาหารแช่แข็ง ได้แก่ บรรจุกัญธปลาหมึกน้ำดำ แนวความคิดของการออกแบบนำเอาปลาหมึก วัสดุทำต้นแบบบรรจุกัญธใช้พลาสติก มีรูปทรง 3 ลักษณะ คือ รูปทรงวงกลม รูปทรงวงรี และรูปทรงสี่เหลี่ยมการประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อบรรจุกัญธปลาหมึกน้ำดำ พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 2 รูปทรงวงรี เป็นอันดับ 1 อยู่ในระดับมาก รองลงมา อยู่ในระดับมาก คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 2 รูปทรงวงกลม และอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 3 รูปทรงเหลี่ยม และบรรจุกัญธแฉงลอน แนวความคิดของการออกแบบนำเอาแฉงลอนที่ปั้นเป็นก้อนกลม มีรูปทรง 3 ลักษณะ คือ รูปทรงวงกลม รูปทรงสี่เหลี่ยม และรูปทรงหกเหลี่ยม การประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อบรรจุกัญธแฉงลอนพบว่า มีความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 1 รูปทรงวงกลม เป็นอันดับ 1 อยู่ในระดับมาก รองลงมา อยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 2 รูปทรงเหลี่ยม และอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 3 รูปทรงหกเหลี่ยม อาหารแช่เย็น ได้แก่ บรรจุกัญธห่อหมก แนวความคิดของการออกแบบเปลี่ยนการห่อด้วยใบตองมาใช้วัสดุเป็นพลาสติกทนความร้อน มีรูปทรง 3 ลักษณะ คือ รูปทรงวงกลม รูปทรงสี่เหลี่ยม และรูปทรงวงรี การประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อบรรจุกัญธห่อหมก พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 3 รูปทรงวงรี เป็นอันดับ 1 อยู่ในระดับมาก รองลงมา อยู่ในระดับมากคือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 1 รูปทรงวงกลม และอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 2 รูปทรงเหลี่ยม บรรจุกัญธข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู แนวความคิดของการออกแบบนำเอาปูทะเลลักษณะเด่นของก้ามปูและขาปูสร้างความน่าสนใจให้กับบรรจุกัญธ มีรูปทรง 3 ลักษณะ คือ รูปทรงวงกลม รูปทรงสี่เหลี่ยม และรูปทรงวงรี การประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อบรรจุกัญธข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 2 รูปทรงเหลี่ยม เป็นอันดับ 1 อยู่ในระดับมาก รองลงมา อยู่ในระดับมากคือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 1 รูปทรงวงกลม และอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุกัญธรูปแบบที่ 3 รูปทรงวงรี บรรจุกัญธแกงป่าปลาเห็ดโคน แนวความคิดของ

การออกแบบนำเอาลักษณะของปลาตั้งลักษณะเด่นของครีบและหางปลามาสร้างสรรค์เพื่อสร้างความน่าสนใจให้กับบรรจุภัณฑ์ การประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อบรรจุภัณฑ์แกงปลา ปลาเห็ดโคน พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 3 รูปทรงปลาวงรี เป็นอันดับ 1 อยู่ในระดับมาก รองลงมา อยู่ในระดับมาก คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 2 รูปทรงปลาสี่เหลี่ยม และอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 1 รูปทรงปลาวงกลม และแกงส้มใช้ปลาเรียวเขียว แนวความคิดของการออกแบบนำเอาลักษณะกล่องใส่อาหารที่แบ่งช่องสำหรับแยกเก็บส่วนผสม มีรูปทรง 3 ลักษณะ คือ รูปทรงสี่เหลี่ยม ก้นกลม รูปทรงสี่เหลี่ยมสองชั้น และรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า การประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อบรรจุภัณฑ์แกงส้มใช้ปลาเรียวเขียว พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 3 รูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า เป็นอันดับ 1 อยู่ในระดับมาก รองลงมา อยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 1 รูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า/ก้นวงกลม และอันดับสุดท้าย อยู่ในระดับปานกลาง คือ ความพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์รูปแบบที่ 2 รูปทรงเหลี่ยม 2 ชั้น

นำเสนอแนวทางการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ผู้นำชุมชน ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และนักวิชาการที่เกี่ยวข้องมีความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ และแนวทางการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา

1. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอบรรจุภัณฑ์ควรมีสีสัน หรือสีขาว เพื่อให้มีผลต่อความรู้สึกที่ดูสะอาด ปลอดภัยมากกว่าการใช้สีฟ้าหรือสีแดง โดยเฉพาะการใช้สีใสจะสามารถมองเห็นอาหารด้านในซึ่งจะเป็นสิ่งที่จะช่วยในการตัดสินใจว่าอาหารน่ารับประทานหรือไม่ การใช้ฝาปิดซึ่งมี 2 แบบคือ ฝาปิดแบบเรียบ และฝาแบบนูน ผู้เชี่ยวชาญอาหารให้ความเห็นว่าฝาแบบนูนมีความน่าสนใจมากกว่าฝาปิดแบบเรียบ

อาหารที่นำมาใช้เป็นผลิตภัณฑ์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสม การทำปลาหมึกน้ำดำเป็นอาหารแช่แข็งเป็นแนวคิดที่ดีเพราะการเก็บปลาหมึกน้ำดำความเย็นที่จุดเยือกแข็งสามารถรักษาความสดใหม่ และความชื้นของอาหารได้ดี ส่วนแกงปลาเห็ดโคนการออกแบบได้ดึงวัตถุดิบที่มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์มาพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์ได้น่าสนใจ และมีการแบ่งช่องใส่วัตถุดิบได้เหมาะสมกับส่วนประกอบของอาหาร

รูปแบบบรรจุภัณฑ์สามารถนำไปปรับใช้กับอาหารประเภทอื่นๆ ซึ่งชุมชนได้รับการสนับสนุนให้สร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนจะนำเอารูปแบบไปปรับใช้อาหารของผลิตภัณฑ์ของชุมชน

นำเสนอแนวทางการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยากการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา การประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ผู้นำชุมชน ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และนักวิชาที่เกี่ยวข้องที่มีต่อตรารับรอง ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ พบว่า มีความพึงพอใจโดยรวมในตรารับรอง อยู่ในระดับมาก พึงพอใจตรารับรองในด้านนำไปใช้ประโยชน์เพื่อการรับรองอาหารท้องถิ่นพัทยา เป็นแนวทางในการรับรองอาหาร

ท้องถิ่นพืชญา และสร้างควมมั่นใจให้กับนักท่องเทียะว ส่วนควมพึงพอใจโดยรวมในตราสินค้ำ อยู่ในระดับมาก พึงพอใจตรารับรองในด้านเป็นแนวทางในการสร้างตราสินค้ำ ควมพึงพอใจโดยรวมในบรรจุภัณฑ์อยู่ในระดับมาก ควมพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ในด้านรูปทรงสอดคล้องกับลักษณะของอาหาร และควมพึงพอใจโดยรวมในการนำไปใช้ประโยชน์อยู่ในระดับมาก ควมพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ในด้านเชิงนโยบาย กลยุทธ์ทางด้านอาหาร แนวทางการสร้างกลยุทธ์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพืชญา มีขั้นตอนดังนี้ ศึกษาและรวบรวมข้อมูลพฤติกรรมกรรมการบริโภคและควมคิดเห็นของผู้บริโภค/ผู้ประกอบการที่มีต่อบรรจุ คัดเลือกอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์ สร้างตรารับรองและสร้างตราสินค้ำอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเทียะวยอมรับ พัฒนาบรรจุภัณฑ์นำลักษณะเฉพาะของอาหาร มาสร้างแนวควมคิดหลัก ออกแบบขนาดและมิติของบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ และประเมินการนำไปใช้ประโยชน์ในเมืองพืชญา

2. แนวทางการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในเมืองพืชญา

- 1) ข้อมูลพฤติกรรมกรรมการบริโภคและควมคิดเห็นของผู้บริโภค/ผู้ประกอบการที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ การรวบรวมข้อมูลพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเทียะว ควมคิดเห็นของผู้บริโภค/ผู้ประกอบการ
- 2) การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์
- 3) การสร้างตรารับรองอาหารท้องถิ่น
- 4) การสร้างตราสินค้ำ ตราสินค้ำอาหารที่ได้ออกแบบจะเป็นชื่อโดยเอาชื่อเมืองพืชยามาเป็นชื่อตราสินค้ำ
- 5) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ได้นำเอาลักษณะเด่นของอาหาร
- 6) การนำไปใช้ประโยชน์ในเมืองพืชญา การวิจัยได้นำบรรจุภัณฑ์ไปนำเสนอผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้ประเมินการนำไปใช้

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยพบว่า มีประเด็นสำคัญของการวิจัยที่นำมาอภิปรายผล ดังนี้

1. ตรารับรอง

การสร้างตรารับรองอาหารท้องถิ่นเมืองพืชญา พบว่า นักท่องเทียะวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติให้ควมสำคัญต่อตรารับรองเป็นสัญลักษณ์ในการรับรองคุณภาพด้านควมสะอาด ปลอดภัยของอาหาร สร้างควมมั่นใจและน่าเชื่อถือในคุณภาพอาหาร ส่วนผู้ผลิตอาหารสามารถใช้ตรารับรองเพื่อแสดงควมรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์ รับรองคุณภาพด้านควมสะอาด ปลอดภัยของอาหาร และเครื่องหมายรับรองอาหารมีผลต่อการตัดสินใจซื้อของนักท่องเทียะวได้ สอดคล้องกับหน้าที่ บทบาทและควมสำคัญของตราที่ ปณิศา มิจินดา และศิริวรรณ เสรีรัตน์ (2554, น. 160) ได้กล่าวไว้ว่า ตราแสดงถึงประโยชน์ของสินค้ำให้กับผู้บริโภค นำเสนอประโยชน์ของสินค้ำทั้งในด้านเหตุผล แสดงถึงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ แสดงถึงควมรับผิดชอบต่อผู้ผลิต ทำให้ลูกค้ามั่นใจเมื่อซื้อ

ผลิตภัณฑ์นั้น เป็นผู้รับประกันผลิตภัณฑ์ ตราจะเป็นสิ่งสนับสนุนและสร้างความน่าเชื่อถือ เป็นสัญลักษณ์ด้านความน่าเชื่อถือ ตราแสดงลักษณะและคุณสมบัติต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ได้

2. บรรจุกฎอาหาร

การออกแบบบรรจุกฎอาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการให้บรรจุกฎที่ใช้วัสดุมีความปลอดภัยกับผู้บริโภค ป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก รูปทรงของบรรจุกฎที่เหมาะสมกับลักษณะของอาหารซึ่งสอดคล้องกับหลักการออกแบบบรรจุกฎอาหาร ที่สมพงษ์ เพื่ออารมณ (2550) ได้ให้ความสำคัญในเรื่องของโครงสร้าง เป็นการออกแบบทางด้านเทคนิคและทางกายภาพของบรรจุกฎ ประเภทของวัสดุที่นำมาทำผลิตภัณฑ์ ลักษณะรูปร่าง ขนาด การบรรจุ และการเก็บรักษา

บรรจุกฎที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่นผู้บริโภคที่เป็นนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ และผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร้านอาหาร/ภัตตาคารซึ่งเป็นผู้ผลิตและจำหน่าย ได้ให้ความสำคัญที่สอดคล้องกันคือ บรรจุกฎที่เหมาะสมกับอาหารต้องรักษาคุณภาพอาหาร รสชาติ สีกลิ่น กลิ่น สื่อสารการรับรู้อาหารให้กับผู้บริโภค วัสดุที่ใช้ทำบรรจุกฎ และบรรจุกฎที่มีสวยงาม และเพิ่มคุณค่าให้กับอาหาร ซึ่งส่วนหนึ่งของการศึกษาของสุดาวดี ไชยวุฒิ (2551) ได้ทำการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารพร้อมปรุงของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารพร้อมปรุงขึ้นอยู่กับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมาก คือ การระบุนิยมอายุ การพัฒนาบรรจุกฎสิ่งหนึ่งที่ต้องให้ความสำคัญคือ สื่อสารการรับรู้อาหารให้กับผู้บริโภคในด้านอายุของอาหาร ซึ่งจะส่งผลถึงความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้

จากผลการวิจัย มีข้อเสนอแนะดังนี้

1.1 ข้อเสนอแนะต่อชุมชน

1) อาหารท้องถิ่นเมืองพิทยาคควรนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน คัดเลือกอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองพิทยา และมีรูปแบบการผลิต ตลอดจนลักษณะสัมผัสในด้าน เนื้อสัมผัส รสชาติ กลิ่นเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว เพื่อเป็นอาหารของฝากให้นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกลับบ้าน

2) การสร้างตราสินค้าและการพัฒนาบรรจุกฎอาหารสำเร็จรูปท้องถิ่นเป็นแนวทางให้ชุมชนนำไปขยายผล คัดเลือกรายการอาหารอื่นๆ ที่ชุมชนมีศักยภาพและความพร้อม

1.2 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

การศึกษาเป็นแนวทางการสร้างตรารับรองอาหารท้องถิ่นเมืองพิทยา เพื่อแนะนำอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองพิทยา นอกจากนี้ตรารับรองเป็นเครื่องหมายสร้างความมั่นใจให้นักท่องเที่ยวในด้านคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และมีรสชาติความเป็นท้องถิ่นที่ผ่านการรับรองจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร การสร้างตรารับรองให้เกิดการยอมรับและเกิดการนำไปใช้อย่างมี

ประสิทธิภาพ ควรมีการแนะนำตรารับรองอาหารผ่านการจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ในรูปแบบอื่นๆ ซึ่งจะต้องได้รับความร่วมมือจากผู้นำชุมชน ผู้นำท้องถิ่น

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 จากรายการอาหารท้องถิ่นที่คัดสรรเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับพัฒนาบรรจุภัณฑ์ควรมีการนำมาศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพอาหารในด้านลักษณะสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ ของอาหารเมื่อนำเป็นอาหารแช่แข็ง อาหารแช่เย็น อาหารพร้อมปรุง อายุการเก็บรักษา

2.2 ควรสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่มีฤดูกาล นำผลผลิตที่มีปริมาณมากบางฤดูกาลจนล้นตลาดมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด สามารถเป็นอาหารสำเร็จรูปประเภทต่างๆ ที่บริโภคตลอดทั้งปี