

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันผู้บริโภคได้ให้ความสำคัญต่ออาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีความสำคัญต่อสุขภาพ และมีความสัมพันธ์โดยตรงต่อภาวะโภชนาการซึ่งเป็นตัวบ่งชี้เรื่องของสุขภาพ นอกจากนี้ยังพบว่าคนไทยมีปัญหาสุขภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยโรคความดันโลหิตสูงถือเป็นปัญหาสุขภาพที่สำคัญของคนไทย สามารถตรวจพบได้เพิ่มขึ้นในทุกกลุ่มอายุ (กรุงเทพธุรกิจออนไลน์, 2552) โรคความดันโลหิตสูงเป็นโรคเรื้อรัง และอาจทำให้เกิดโรคแทรกซ้อนต่างๆ ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดสมอง และโรคไตเรื้อรัง ผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูงจึงต้องได้รับการดูแลรักษาสุขภาพตลอดชีวิต (สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์ กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2549) นอกจากนี้ในภาวะเศรษฐกิจปัจจุบันที่ค่าใช้จ่ายในการดำรงชีวิตเพิ่มสูงขึ้น แม่บ้านส่วนใหญ่ต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้จุนเจือครอบครัว ส่งผลให้การดำเนินงานกิจกรรมต่างๆ ต้องแข่งขันกับเวลามากขึ้น ทำให้มีเวลาในการประกอบอาหารน้อยลง จึงต้องการความสะดวก รวดเร็ว และประหยัดเวลาในการประกอบอาหารมากขึ้น แต่ยังคงต้องการอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ผลิตภัณฑ์ปรุงรสถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยให้ผู้บริโภคประหยัดระยะเวลาในการปรุงอาหาร และช่วยเพิ่มรสชาติทำให้อาหารอร่อยขึ้น ในปี พ.ศ. 2552 ตลาดผลิตภัณฑ์ปรุงรสมีมูลค่าตลาดรวมเท่ากับ 5,000 ล้านบาท โดยแบ่งสัดส่วนเป็นรูปแบบผง ร้อยละ 60 และ รูปแบบก้อน ร้อยละ 40 (แบรนด์เอง, 2552) และมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2551 ถึงร้อยละ 11 หรือมูลค่าตลาดรวมเท่ากับ 4,500 ล้านบาท (ผู้จัดการออนไลน์, 2552) จึงถือว่าผลิตภัณฑ์ปรุงรสได้รับการยอมรับ และการเลือกใช้ในการบริโภคจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น ทำให้นักลงทุนรายใหม่ทยอยเข้ามาลงทุนในตลาดผลิตภัณฑ์ปรุงรสเพิ่มมากขึ้น รวมทั้งนักลงทุนรายเก่าก็พยายามคิดค้นสูตรใหม่ๆ เพื่อสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ปรุงรสมากขึ้น แต่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวส่วนใหญ่แล้วจะมีส่วนประกอบของเกลือเป็นหลัก จึงถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้ที่มีความดันโลหิตสูงควรหลีกเลี่ยงในการบริโภค เนื่องจากปริมาณเกลือโซเดียมที่เพิ่มสูงขึ้นในร่างกาย จะทำให้ปริมาณน้ำของเนื้อเยื่อภายใน และภายนอกเซลล์เพิ่มขึ้น เกิดอาการเส้นเลือดคั่ง และหัวใจต้องทำงานหนัก ส่งผลให้ความดันโลหิตเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งองค์การอนามัยโลกกำหนดปริมาณการบริโภคเกลือไม่ควรเกินวันละ 3-6 กรัม โดยปริมาณเกลือที่แนะนำ

ให้คนทั่วไปรับประทานอย่างน้อย 2,400 มิลลิกรัมต่อวัน หรือประมาณ 1 ช้อนชาต่อวัน แต่ในความเป็นจริงแล้วของปริมาณเกลือโซเดียมที่คนไทยได้รับจากอาหารและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเฉลี่ยสูงถึง 12,000 มิลลิกรัมต่อคนต่อวัน (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2552) ซึ่งการรับประทานเกลือเกินความจำเป็นของร่างกายจะมีต่อผลอันตรายต่อสุขภาพ และถ้าอายุมากกว่า 40 ปีขึ้นไป หรือเป็นผู้ที่มีความดันโลหิตสูง ไม่ควรรับประทานเกลือมากกว่า 1,500 มิลลิกรัมต่อวัน (ไทยเท็กซ์ตีฟ, 2552)

จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดใหญ่และเป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจของภาคเหนือ ดังนั้นจังหวัดเชียงใหม่จึงเป็นตลาดจำหน่ายสินค้าที่มีขนาดใหญ่ โดยเฉพาะในเขตอำเภอเมืองที่มีประชากรมากที่สุด จากข้อมูลทางสถิติของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ พบว่าในปี พ.ศ.2552 มีจำนวนประชากรในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ 267,029 คน มีจำนวนผู้ป่วยเป็นโรคความดันโลหิตสูงอยู่ใน 5 อันดับแรกของผู้ป่วยในต่อประชากรหนึ่งแสนคนของอำเภอเมืองเชียงใหม่ และมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ในปี พ.ศ. 2551 และ 2552 มีจำนวนผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูงในอำเภอเมืองเชียงใหม่ จำนวน 94,645 และ 102,896 คน ตามลำดับ หรือมีจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคความดันโลหิตสูงในอำเภอเมืองเชียงใหม่ในปี พ.ศ. 2552 เพิ่มขึ้น ร้อยละ 8 จากปี พ.ศ. 2551 (กระทรวงสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่, 2553) นอกจากนี้สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย หรือ สกว. ได้ให้การสนับสนุนการวิจัยและศึกษาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรสที่มีปริมาณเกลือโซเดียมต่ำ เพื่อนำมาใช้ในผู้ป่วยที่ต้องควบคุมปริมาณเกลือ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2554) จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น การศึกษาความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียมสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูง จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจอย่างยิ่ง และตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 182 พ.ศ.2541 ระบุว่าผลิตภัณฑ์ที่จะกล่าวอ้างได้ว่าเป็นการลดโซเดียมนั้น จะต้องสามารถทำการลดปริมาณโซเดียมได้อย่างน้อยร้อยละ 25 จากสูตรเดิม

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงทำการศึกษาความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียมสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูง ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาใช้เป็นแนวทางสำหรับผู้ผลิตในการออกแบบผลิตภัณฑ์ ช่วยเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ปรุงรส และใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ยังช่วยลดภาระของรัฐบาลทางอ้อมในการดูแลผู้ที่มีความดันโลหิตสูงที่อาจจะเพิ่มขึ้นให้มีปริมาณของผู้ที่เสี่ยงต่อการเป็นโรคความดันโลหิตสูงลดน้อยลงได้

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียมสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูง ในอำเภอเมืองเชียงใหม่

## 1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียมสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูง ในอำเภอเมืองเชียงใหม่
2. สามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นแนวทางสำหรับผู้ผลิต และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปรุงรสลดเกลือโซเดียมในการจัดกลยุทธ์ทางการตลาดให้เหมาะสม
3. สามารถเพิ่มทางเลือกในการตัดสินใจ และเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ปรุงรสให้แก่ผู้บริโภค

## 1.4 นิยามศัพท์

**ผลิตภัณฑ์ปรุงรส** หมายถึง สารปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้ในการประกอบอาหารพร้อมกับเพิ่มรสชาติให้อาหารอร่อย และช่วยในการปรุงอาหารให้สะดวกยิ่งขึ้น

**ความดันโลหิตสูง** หมายถึง ระดับความดันโลหิตตั้งแต่ 140/90 มิลลิเมตรปรอทขึ้นไป (สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์ กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2549)

**ลดโซเดียม** หมายถึง ลดปริมาณโซเดียมลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง (กระทรวงสาธารณสุข, 2541)

**อาหารอ้างอิง** หมายถึง อาหารอ้างอิงสำหรับใช้เปรียบเทียบเพื่อแสดงข้อกล่าวอ้างโดยเปรียบเทียบ อนุญาตได้เพียง 2 แบบ คือ อนุญาตให้เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์สูตรปกติของผู้ผลิตเอง หรือผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันต่างๆ ไปที่เป็นตัวแทนของอาหารประเภทดังกล่าวที่มีจำหน่ายในประเทศ (กระทรวงสาธารณสุข, 2541)