

ณัฐพล เอี่ยมสอาด 2553: การวิเคราะห์ปัจจัยเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคเนื้อสุกรในเขตกรุงเทพมหานคร ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์เกษตร) สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: อาจารย์อภิชิต คະคณเพชร, Ph.D. 120 หน้า

ในปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญกับคุณภาพชีวิตมากขึ้น โดยเฉพาะประเด็นด้านคุณภาพและความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร โดยที่ผ่านมามีปัญหาการเกิดโรคระบาด และบริหารจัดการที่ดีส่งผลต่อคุณภาพของเนื้อสุกร และยังมีปัญหาสารเคมีตกค้างในเนื้อสุกร ซึ่งอาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้อัตราการบริโภคเนื้อสุกรลดลง ดังนั้นการศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาถึงระดับความสำคัญของคุณลักษณะด้านคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสุกร เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยด้านคุณภาพและความปลอดภัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกรของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร รวมถึงความเต็มใจจ่ายในการปรับปรุงระดับของคุณลักษณะด้านคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสุกร โดยใช้วิธีแบบจำลองทางเลือก ซึ่งในการศึกษาค้นคว้านี้ได้ทำการเก็บข้อมูลจากผู้บริโภคเนื้อสุกรในเขตกรุงเทพมหานครจำนวน 400 ตัวอย่าง

ผลการวิเคราะห์พบว่า เนื้อสีชมพูอ่อน มีรูปแบบการผลิตแบบปลอดภัยจากสารพิษ มีรูปแบบการผลิตแบบอินทรีย์ มีการรับรองความปลอดภัยในการบริโภค มีบรรจุภัณฑ์แบบ top seal และมีบรรจุภัณฑ์แบบ brand wrap ปัจจัยเหล่านี้มีผลต่อความน่าจะเป็นที่ผู้บริโภคจะเลือกซื้อเนื้อสุกรเพิ่มขึ้น และผู้บริโภคเนื้อสุกรมีความเต็มใจจ่ายเพิ่มขึ้นในการปรับปรุงคุณลักษณะทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสุกร โดยเฉพาะเนื้อสุกรที่มีรูปแบบการผลิตแบบปลอดภัยจากสารพิษ และมีเนื้อสีชมพูอ่อน ซึ่งเป็นคุณลักษณะที่ผู้บริโภคมีความน่าจะเป็นที่จะเลือกซื้อเพิ่มขึ้นสูงสุด และมีความเต็มใจจ่ายสูงสุดในการปรับปรุงคุณลักษณะให้ดีขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับคุณลักษณะอื่นๆ

ดังนั้น ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำข้อมูลเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบาย ส่งเสริมการผลิตเนื้อสุกรให้สอดคล้องกับคุณลักษณะที่ผู้บริโภคต้องการ ซึ่งเป็นการพัฒนาตลาดเนื้อสุกร ในการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสุกร ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคหันมาซื้อเนื้อสุกรเพื่อบริโภคเพิ่มขึ้น

---

ลายมือชื่อนิติ

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก