

ชื่อเรื่อง	แบบจำลองการยอมรับของผู้บริโภคต่อคุณภาพของส้ม
ผู้แต่ง	สุพัฒนา ศักดิ์ปิยะพันธ์
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 137 หน้า. 2547.
คำสำคัญ	ส้มพันธุ์ navel; คุณภาพ; การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส; การยอมรับของผู้บริโภค

บทคัดย่อ

การตัดสินใจเลือกช่วงเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยวส้ม เพื่อนำไปจำหน่ายยังท้องตลาดเป็นปัญหาสำคัญที่ผู้ปลูกส้มมักจะประสบในทุกฤดูการเก็บเกี่ยว โดยทั่วไปผู้บริโภคเลือกซื้อส้มโดยพิจารณาจากลักษณะปรากฏ เช่น สีเปลือก ผลที่ไม่มีความบอบช้ำ ขนาดผลและการยอมรับโดยรวมจากประสบการณ์ หากคุณภาพของส้มที่นำมาจำหน่ายไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคอาจทำให้ผู้บริโภคไม่กลับมาซื้ออีกและหันไปบริโภคผลไม้ชนิดอื่นแทน ในปัจจุบันเกษตรกรเก็บเกี่ยวส้มโดยพิจารณาจากการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและอัตราส่วนปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรด (Brix/acid ratio) ดังนั้นงานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการยอมรับของผู้บริโภค และคุณภาพเชิงกายภาพและเคมีของส้มพันธุ์ navel โดยใช้ส้มพันธุ์ navel จำนวน 2 สายพันธุ์จาก 3 ต้นต่อที่เก็บเกี่ยวในช่วงต้นฤดู ช่วงกลาง และช่วงปลายของฤดูเก็บเกี่ยว ซึ่งส้มแต่ละผลจะแบ่งออกเป็น 8 ชิ้น โดย 2 ชิ้นแรกนำมาวัดสีเนื้อ ปริมาณน้ำในผล ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ค่าความเป็นกรด-ด่าง และปริมาณกรดที่ได้จากการไตเตรท ส่วน 6 ชิ้นที่เหลือนำไปทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค โดยใช้ผู้ทดสอบที่ไม่เคยได้รับการฝึกฝนมาก่อน ทั้งเพศชายและเพศหญิงในวัยอายุตั้งแต่ 18–45 ปี และมีพื้นฐานและอาชีพที่แตกต่างกัน และนำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์และ principal component analyses (PCA) พบว่าปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และ Brix/acid ratio เพิ่มขึ้น ปริมาณกรดลดลง และสีเปลือกและสีเนื้อเปลี่ยนเป็นสีส้มเข้มขึ้นตามระยะเก็บเกี่ยวที่เพิ่มขึ้น โดยลักษณะปรากฏ กลิ่นรส ความหวาน ความเปรี้ยวและปริมาณน้ำในผลของส้มมีความสัมพันธ์กับการยอมรับของผู้บริโภคเป็นอย่างมาก การวิเคราะห์ผลด้วยวิธีการ PCA ที่แสดงให้เห็นการรวมกลุ่มของปัจจัยต่างๆ สามารถช่วยให้เกษตรกรตัดสินใจเลือกช่วงเวลาเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมได้โดยพิจารณาจากปัจจัยที่เหมาะสมที่สุด ส่วนค่า BrimA (Brix minus acidity) ซึ่งได้จากการลบปริมาณกรดอินทรีย์ออกจากค่า Brix มีความสัมพันธ์กับการยอมรับของผู้บริโภคมากกว่า Brix/acid ratio