

การตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำที่ปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่

Factors Influencing Consumer Purchasing Decision of Safety Pradu-Hangdum Chicken in Phrae Province

นลินี คงสุบรรณ¹, วรศิลป์ มาลัยทอง², อนุกุล จันทรแก้ว³ และ ทีมา โยธากดี^{1*}

Nalinee Kongsuban¹, Worasin Malaithong², Anugul Junkaew³
and Teeka Yotapakdee^{1*}

บทคัดย่อ: การรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพช่วยลดความเสี่ยงจากการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร ซึ่งผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ได้เล็งเห็นความสำคัญของอาหารปลอดภัย จึงมีการบริโภคเนื้อไก่พื้นเมืองปลอดภัยด้วยเช่นกัน การศึกษาครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคเนื้อไก่ประดู่หางดำที่ปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริโภคในตลาดกลางและตลาดล่าง จำนวน 300 ตัวอย่าง ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลแบบจำลองโลจิสติกแบบทวิ พบว่า ตัวแปรอิสระจำนวน 3 ตัว ที่มีอิทธิพลต่อโอกาสของการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ ได้แก่ ระดับการศึกษา (0.0421) ความรู้เรื่องคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำ (0.0411) ซึ่งมีค่าผลกระทบส่วนเพิ่มในเชิงบวก และจำนวนสมาชิกในครัวเรือน (-0.0448) ซึ่งมีค่าผลกระทบส่วนเพิ่มในเชิงลบ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ดังนั้นหากต้องการขยายโอกาสของตลาดไก่ประดู่หางดำในจังหวัดแพร่ ควรส่งเสริมให้ผู้บริโภคในจังหวัดแพร่มีความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะและประโยชน์ทางโภชนาการของไก่ประดู่หางดำ ในขณะเดียวกันทางด้านผู้ผลิตก็ควรวางแผนการผลิตไก่ประดู่หางดำปลอดภัยให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ และสามารถรองรับการขยายตัวของตลาดไก่ประดู่หางดำในจังหวัดแพร่ในอนาคตได้อย่างเหมาะสม

คำสำคัญ : การตัดสินใจซื้อ, เนื้อไก่ประดู่หางดำ, อาหารปลอดภัย

ABSTRACT: Consuming healthy food can reduce risk of diet-related chronic diseases. The consumers at Phrae province have realized the importance of safety food, so they decide to consume safety indigenous chicken as well. The objective of this study was to investigate factors influencing consumer purchasing decision of safety Pradu-Hangdum chicken in Phrae province. The data of 300 samples was collected from consumers' lower-middle market at study area. The collected data were analyzed by using binary logistic regression. The findings revealed that factors influencing consumer purchasing decision of safety Pradu-Hangdum chicken in Phrae province included educational level (0.0421), consumers' awareness on characteristics of Pradu-Hangdum chickens (0.0411) which

¹ สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ จ.แพร่ 54140

Department of Economics, Maejo University Phrae Campus, Phrae 54140

² สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ จ.แพร่ 54140

Department of Animal Production Technology, Maejo University Phrae Campus, Phrae 54140

³ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ จ.แพร่ 54140

Department of Food Science and Technology, Maejo University Phrae Campus, Phrae 54140

* Corresponding author: teekasom@gmail.com, teeka@phrae.mju.ac.th

showed positive marginal effect, and the number of family members (-0.0448) which showed negative marginal effect at a statistically significant level of 0.05. Therefore, to extend marketing opportunity of Pradu-Hangdum chicken in Phrae province, knowledge about characteristics and health benefits of Pradu-Hangdum chicken should be promoted to the consumers. Moreover, the producers should be plan to produce safety Pradu-Hangdum chicken in respond to the demand of consumer as well as the expansion of Pradu-Hangdum chicken market in Phrae province

Keywords: purchasing decision, Pradu-Hangdum chicken meat, food safety

บทนำ

ปัจจุบันวิถีชีวิตของชาวบ้านได้เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัยทั้งในสังคมเมืองและชนบท ทำให้ในปัจจุบันการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพได้รับความนิยมมากขึ้น สาเหตุส่วนหนึ่งเพื่อช่วยลดความเสี่ยงจากการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร ส่งผลให้ผู้ผลิตเน้นเรื่องความปลอดภัยของวัตถุดิบในการผลิตอาหารมากขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค รวมทั้งการผลักดันจากภาครัฐที่มุ่งหวังให้ผู้ผลิตสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีมาปรับใช้ในการผลิต จึงเป็นสิ่งสนับสนุนให้ผู้ผลิตทำการผลิตสินค้าเพื่อสุขภาพออกสู่ตลาดเพิ่มมากขึ้น ซึ่งมูลค่าตลาดอาหารเพื่อสุขภาพของไทยในปี 2558 ที่มีมูลค่าประมาณ 170,000 ล้านบาท ขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 42.5 จากปี 2553 ที่มีมูลค่าประมาณ 119,311 ล้านบาท (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2560) ส่งผลให้ผู้ผลิตหันมาเปลี่ยนแปลงการผลิต โดยเน้นความปลอดภัยของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น โดยในภาคเหนือเริ่มมีการพัฒนาสู่ต้นแบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยเริ่มต้นในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดน่านที่เป็นรูปธรรมซึ่งสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุขร่วมกับองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (กระทรวงสาธารณสุข, 2560) ได้มีการร่วมกันจัดทำแบบประเมินเพื่อติดตามตรวจสอบการควบคุม กำกับดูแลผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงมือผู้บริโภคในจังหวัดเชียงใหม่ ด้านจังหวัดน่านได้มีการดำเนินโครงการบูรณาการ

และพัฒนาต้นแบบระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัย เพื่อให้จังหวัดมีขั้นตอนการปฏิบัติงานและระบบการควบคุม กำกับ ดูแลอาหารเป็นไปในทิศทางเดียวกัน สอดคล้องกับหลักการสากล โดยเน้นการผลิตอาหารสินค้าเกษตรแบบปลอดภัย ด้วยการลด ละ เลิก การใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตตามนโยบายการจัดการสารเคมีของประเทศ ซึ่งจังหวัดแพร่ได้มีการประกาศใช้นโยบายอาหารปลอดภัยในปี 2560 ด้วยเช่นกัน โดยเกษตรกรที่ผลิตอาหารปลอดภัยให้ความสำคัญในคุณค่าของเกษตรอินทรีย์ ด้านคุณค่าทางนิเวศน์และสิ่งแวดล้อม คุณค่าของเกษตรอินทรีย์ต่อความปลอดภัยทางอาหารและสุขภาพ และพฤติกรรมบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ นั้นพบว่าเมื่ออายุของผู้บริโภคสูงขึ้น ผู้บริโภคจะมีเหตุผลมากขึ้นในการเลือกบริโภคอาหาร โดยเลือกอาหารที่ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่แข็งแรง (ธีรวิทย์, 2557)

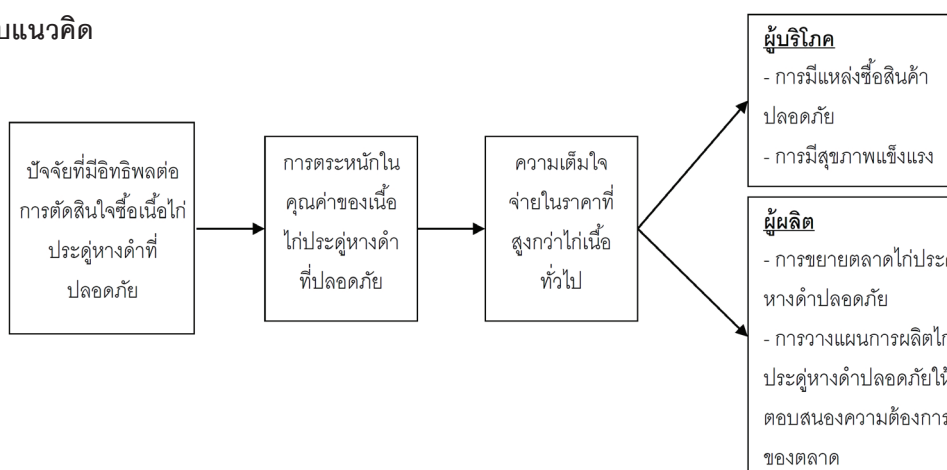
ด้านผู้บริโภคมีความเต็มใจจ่ายในสินค้าที่ปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ที่รัฐบาลผลักดันให้ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับคุณลักษณะด้านความสดของอาหารเป็นสิ่งสำคัญอันดับแรก รองลงมาคือ ราคา (เยาวรัตน์, 2556) และความคุ้มค่า (กุลกัญญา, 2558) นอกจากนั้นยังพบการตั้งใจซื้ออาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภคเน้นที่สิ่งแวดล้อมและสวัสดิภาพของสัตว์ด้วย (พิทวัส, 2559) ในกรณีต่างประเทศมีงานวิจัยที่แสดงให้เห็นถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารปลอดภัยต่างๆ เช่น การตัดสินใจบริโภคเนื้อไก่อินทรีย์ซึ่งสะท้อนผ่านการให้คุณค่าเนื้อไก่อินทรีย์ที่สูงขึ้นของผู้บริโภคในประเทศตุรกีขึ้นอยู่กับปัจจัยด้านรายได้ ระดับการศึกษา และปริมาณการบริโภค โดยผู้บริโภคถึง

ร้อยละ 81 ให้เหตุผลเกี่ยวกับผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาว (Gunduz and Bayramoglu, 2011) เช่นเดียวกับที่ประเทศอิหร่าน (Kalashami, Heydari and Kazerani, 2012) สะท้อนให้เห็นว่าผู้บริโภคได้เล็งเห็นความสำคัญของอาหารที่ปลอดภัย

ในจังหวัดแพร่ ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมบริโภคไก่พื้นเมือง โดยเมนูอาหารที่นิยมบริโภค ได้แก่ ต้มยำคั่วไก่ นึ่งไก่ แกงไก่ ผัดเผ็ดไก่ ซึ่งเป็นเมนูอาหารประจำถิ่นที่ใช้เฉพาะไก่พื้นเมืองมาประกอบอาหารเนื่องจากรสชาติและลักษณะเนื้อที่แน่นเหนียวที่ทำให้อาหารอร่อยขึ้น โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเลือกซื้อไก่สดหรือไก่ที่ชำแหละแล้ว เนื่องจากมีความสะดวกในการนำมาปรุงอาหาร (Yotapakdee et al., 2015) ดังนั้นการศึกษาเกี่ยวกับการตัดสินใจบริโภคไก่พื้นเมืองจึงมีความน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง การศึกษา

ครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคเนื้อไก่ประดู่หางดำที่ปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ ซึ่งผลที่ได้จากการศึกษาจะเป็นประโยชน์แก่ผู้ผลิตไก่ประดู่หางดำปลอดภัยในการวางแผนการผลิตเพื่อให้ตอบสนองผู้บริโภคที่มีการตระหนักถึงการดูแลสุขภาพ ตลอดจนยังเป็นการสร้างโอกาสในการขยายตลาดไก่ประดู่หางดำปลอดภัยต่อไปในอนาคต โดยมีสมมติฐานการวิจัยคือ ผู้บริโภคตระหนักในคุณค่าของการบริโภคเนื้อไก่ประดู่หางดำที่ปลอดภัย โดยการให้ค่านั้นแสดงออกมาในด้านความเต็มใจจ่ายในราคาที่สูงกว่าไก่เนื้อทั่วไป ซึ่งขึ้นอยู่กับปัจจัยต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคเนื้อไก่ประดู่หางดำของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่

กรอบแนวคิด



วิธีการศึกษา

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ประชากรในการวิจัยในส่วนนี้ได้แก่ ผู้บริโภคเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยในตลาดกลางและตลาดล่างในจังหวัดแพร่ แต่เนื่องจากไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน จึงได้ทำการกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างจากประชากรตามสูตรของ Cochran (1963) โดยกำหนดค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ที่ระดับ 0.05 และ

สัดส่วนของประชากรร้อยละ 20 ของประชากรทั้งหมด ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 246 คน แต่ผู้วิจัยเก็บข้อมูลมาทั้งสิ้น 300 คน โดยแบ่งเป็นผู้บริโภคเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยตลาดล่างซึ่งเป็นผู้บริโภคที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงกับกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ประดู่หางดำ จึงเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริโภคตลาดสดในอำเภอร้องกวาง และอำเภอสอง จำนวน 100 คน และผู้บริโภคเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยตลาดกลางซึ่งเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีขนาดใหญ่และ

เป็นกลุ่มที่มีการรับประทานอาหารปลอดภัยจากการประชาสัมพันธ์ของจังหวัด จึงได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากตลาดสามวัย ตลาดเทศบาล ตลาดบ้านทุ่ง และ supermarket มาร์เก็ตไพรฟลาซ่า ในเขตอำเภอเมืองแพร่ จำนวน 200 คน แล้วสุ่มตัวอย่างแบบอย่างง่าย (simple random sampling) โดยใช้การสัมภาษณ์ที่มีแบบสอบถามเป็นเครื่องมือเก็บข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้การวิเคราะห์ 1) สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) โดยใช้สถิติ เช่น ความถี่ (Frequency), ร้อยละ (Percentage) และ

$$decision = \beta_0 + \beta_1 age + \beta_2 edu + \beta_3 job + \beta_4 income + \beta_5 status + \beta_6 member + \beta_7 knowledge + \beta_8 healthy$$

ตัวแปรตาม

การตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัย (decision) หมายถึง การให้คุณค่าของเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยที่เลี้ยงแบบปล่อย (Free range) ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ระดับ ได้แก่ การให้ราคาที่สูงกว่าราคาไก่พื้นเมืองทั่วไป และการให้ราคาที่ต่ำกว่าราคาไก่พื้นเมืองทั่วไป

ตัวแปรอิสระ

อายุ (age) หมายถึง อายุของกลุ่มตัวอย่าง (ปี)
ระดับการศึกษา (edu) หมายถึง ระดับการศึกษาของกลุ่มตัวอย่าง แบ่งออกเป็น 6 ระดับ ได้แก่ ไม่ได้เรียนหนังสือ, ชั้นประถม, มัธยมศึกษาตอนต้น, มัธยมศึกษาตอนปลาย, ปวส., ปริญญาตรี และปริญญาโท

อาชีพ (job) หมายถึง อาชีพของกลุ่มตัวอย่าง แบ่งออกเป็น 7 ระดับ ได้แก่ เกษตรกร, รับจ้างทั่วไป, รับราชการ, พนักงานบริษัทเอกชน, ค้าขาย, แม่บ้าน และนักศึกษา

รายได้ (income) หมายถึง รายได้จากการประกอบอาชีพของกลุ่มตัวอย่าง (บาท/เดือน)

สถานภาพ (status) หมายถึง สถานภาพทางสังคมของกลุ่มตัวอย่าง แบ่งออกเป็น 4 ระดับ ได้แก่ โสด, สมรส, หม้าย และหย่า

ค่าเฉลี่ย (mean) และ 2) สถิติเชิงอนุมาน (Inferential statistics) เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ เมื่อกำหนดให้ตัวแปรตาม คือ การตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัย ซึ่งเป็นตัวแปรเชิงคุณภาพมีลักษณะไม่ต่อเนื่องแบบทวิลักษณ์ คือมีเหตุการณ์ที่จะเกิดขึ้นได้เพียง 2 เหตุการณ์ จึงกำหนดเป็นตัวแปรหุ่นที่มี 2 ค่า คือ 0 กับ 1 ดังนั้นผู้วิจัยจึงนำวิธีการวิเคราะห์โลจิสติกแบบทวิ (binary logistic regression) มาใช้โดยมีแบบจำลองดังนี้

จำนวนสมาชิกในครัวเรือน (member) หมายถึง จำนวนสมาชิกในครัวเรือนของกลุ่มตัวอย่าง (คน/ครัวเรือน)

ความรู้เรื่องคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำ (knowledge) หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะทางกายภาพของไก่ประดู่หางดำที่มีความแตกต่างจากไก่พื้นเมืองทั่วไป (คะแนน)

ประโยชน์ทางด้านสุขภาพ (healthy) หมายถึง การทราบถึงคุณประโยชน์ทางด้านสุขภาพของไก่ประดู่หางดำที่เนื้อไก่มีประโยชน์ต่อร่างกายในด้าน โปรตีน ไขมัน ไตรกลีเซอไรด์ คอเลสเตอรอล ความแน่นของเนื้อ ความเหนียวของเนื้อ รสชาติของเนื้อ (คะแนน)

ผลการศึกษา

ข้อมูลเกี่ยวกับผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ ผู้บริโภคเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยในจังหวัดแพร่ โดยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 53.67 ของจำนวนตัวอย่างทั้งหมด อายุเฉลี่ย 45.85 ปี ส่วนใหญ่สมรสแล้วคิดเป็นร้อยละ 60.00 โดยส่วนใหญ่มีการศึกษาในระดับประถมศึกษาคิดเป็นร้อยละ 30.33 รองลงมา ได้แก่ ระดับปริญญาตรี และ

มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 25.67 และ 17.67 ตามลำดับ ซึ่งระดับการศึกษาจะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงการอ่านออกเขียนได้และการรับรู้ข้อมูลข่าวสารต่างๆ ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย และเกษตรกรใกล้เคียงกัน คิดเป็นร้อยละ 27.33 และ 23.67 ตามลำดับ โดยในการสำรวจนี้ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างมีรายได้เฉลี่ย 14,011.67 บาท/เดือน ในขณะที่ค่าใช้จ่ายสำหรับ

อาหารเฉลี่ย 7,301.33 บาท/เดือน หรือกว่าครึ่งหนึ่งของรายได้ทั้งหมดถูกนำมาใช้จ่ายสำหรับอาหาร ซึ่งแต่ละครัวเรือนมีจำนวนสมาชิกเฉลี่ย 4 คน แบ่งเป็นสมาชิกที่เป็นผู้สูงอายุ (1 คน), เด็กวัยเรียน (1 คน) และวัยทำงาน (2 คน) แสดงถึงแหล่งที่มาของรายได้และการใช้จ่ายในครัวเรือนสำหรับการดำรงชีวิตเพื่อใช้ในการตัดสินใจในการบริโภคของทุกคนในครัวเรือน (Table 1)

Table 1 The personal Information, economic and social status of consumers in Phrae province

Personal Information		Frequency	Percentage
Sex	male	139	46.33
	female	161	53.67
Age (year)	mean	45.85	
	range	14-84	
Marital Status	single	102	34.00
	married	180	60.00
	widow/widower	16	5.33
	divorce	2	0.67
Education	Illiterate	13	4.33
	primary school	91	30.33
	junior high school	33	11.00
	senior high school	53	17.67
	diploma	30	10.00
	bachelor degree	77	25.67
Occupation	master degree	3	1.00
	farmer	71	23.67
	hired labor	53	17.67
	government officer	40	13.33
	officer	27	9.00
	merchant	82	27.33
	housewife	9	3.00
	student	18	6.00
Income (Baht/month)	mean	14,011.67	
	range	1,500-100,000	
Food Expenditure (Baht/month)	mean	7,301.33	
	range	1,000-70,000	
Family member (head)	Mean of family member	3.64	
	mean of the elderly	0.87	
	mean of children	0.82	
	mean of working age	1.95	

Source: field survey

ความรู้ในคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคในจังหวัดแพร่มีความรู้ในคุณลักษณะของพันธุ์ไก่ประดู่หางดำในด้านกายภาพเกี่ยวกับสีขนลำตัว สีขนหาง และสีแข้งและเล็บถูกต้องว่าไก่ประดู่หางดำ มีขนลำตัว, ขนหาง รวมทั้งแข้งและเล็บ เป็นสีดำคิดเป็นร้อยละ 74.00, 81.00 และ 65.67 ตามลำดับ นอกจากนี้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังมีความรู้ที่ถูกต้องว่าไก่ประดู่หางดำไม่ใช่ไก่ที่มีเนื้อและกระดูกเป็นสีดำ คิดเป็นร้อยละ 51.00 และ 50.00 ตามลำดับ

ในทางตรงกันข้าม ผู้บริโภคมีความเข้าใจผิดในประเด็นหนึ่งของไก่ประดู่หางดำคิดว่าเป็นสีดำถึงร้อยละ 52.00 แสดงให้เห็นถึงการรับรู้ในคุณลักษณะที่ถูกต้องของไก่ประดู่หางดำ เพื่อใช้ในการตัดสินใจในการซื้อจากแหล่งผลิตในท้องถิ่น เรื่องการผลิตไก่ประดู่หางดำพันธุ์แท้ ที่ช่วยให้เกิดความมั่นใจในเนื้อไก่ประดู่หางดำที่นำออกมาจำหน่ายจากผู้ผลิตในแต่ละราย (Table 2)

Table 2 Consumers' awareness on characteristics of Pradu-Hangdum chickens

Pradu-Hangdum chickens' characteristics	white	black	brown	Golden yellow	dark green	yes	no	don't know
1. body feathers color	18 (6.00) ^{1/}	222 (74.00)	56 (18.67)	3 (1.00)	-	-	-	1 (0.33)
2. main tail color	7 (2.333)	243 (81.00)	43 (14.33)	6 (2.00)	-	-	-	1 (0.33)
3. shank and claw color	-	197 (65.67)	19 (6.33)	63 (21.00)	20 (6.67)	-	-	1 (0.33)
4. Pradu-Hangdum chickens have black meat	-	-	-	-	-	146 (48.67)	153 (51.00)	1 (0.33)
5. Pradu-Hangdum chickens have black skin	-	-	-	-	-	156 (52.00)	143 (47.67)	1 (0.33)
6. Pradu-Hangdum chickens have black bone	-	-	-	-	-	149 (49.67)	150 (50.00)	1 (0.33)

Source: field survey

note: ^{1/} () = percentage

ความรู้ในประโยชน์ด้านสุขภาพของเนื้อไก่ประดู่หางดำเมื่อเทียบกับเนื้อไก่ทั่วไป พบว่า ผู้บริโภคมีความรู้ในเรื่องโปรตีนที่มีมากกว่าเนื้อไก่ทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 72.00 และความรู้เรื่องคุณภาพของเนื้อไก่ประดู่หางดำในเรื่องไขมัน ไตรกลีเซอไรด์ และคอเรสเตอรอล ที่ใกล้เคียงกับเนื้อไก่ทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 55.33, 59.67 และ 57.00 ตามลำดับ ซึ่งผู้บริโภคให้ความเห็นด้านคุณภาพของเนื้อไก่ที่ไม่แตกต่างกันมากนักของไก่ทั้งสองประเภท ส่วนในด้านเนื้อสัมผัสและรสชาติ ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างรับรู้ว่

เนื้อไก่ประดู่หางดำมีความแน่น ความเหนียว และรสชาติ ดีกว่าเนื้อไก่ทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 67.00, 60.33 และ 61.67 ตามลำดับ แสดงให้เห็นถึงผู้บริโภคมีความรู้ในเรื่องสุขภาพที่ได้รับจากการบริโภคเนื้อไก่ประดู่หางดำที่มีการเลี้ยงแบบปลอดภัยของผู้ผลิตในท้องถิ่น ทำให้ส่งผลถึงการตระหนักในคุณค่าของเนื้อไก่ที่จะได้รับ เมื่อได้มีการซื้อไปรับประทาน ทำให้ผลสะท้อนไปที่ราคาที่ผู้บริโภคมีความเต็มใจจ่ายในราคาที่สูงกว่าเนื้อไก่ทั่วไป ในด้านการเห็นประโยชน์ทางโภชนาการที่จะได้รับ (Table 3)

Table 3 Consumers' awareness on Health Benefits of Pradu-Hangdum chickens compare with Broiler chickens

Health Benefits of Pradu-Hangdum chickens	higher	equal	lower
1. protein	216 (72.00) ^{1/}	78 (26.00)	6 (2.00)
2. fat	166 (55.33)	88 (29.33)	46 (15.33)
3. triglycerides	179 (59.67)	90 (30.00)	31 (10.33)
4. cholesterol	171 (57.00)	90 (30.00)	39 (13.00)
5. denseness	201 (67.00)	85 (28.33)	14 (4.67)
6. gumminess	181 (60.33)	95 (31.67)	24 (8.00)
7. taste	185 (61.67)	97 (32.33)	18 (6.00)

Source: field survey

note: ^{1/} () = percentage

การตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำที่ปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ ผลการวิเคราะห์โลจิสติกแบบทวิ (binary logistic regression) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อโอกาสในการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำที่ปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ พบว่า ค่า Pseudo R² มีค่าเท่ากับ 0.0422 หมายความว่า ตัวแปรอิสระทั้งหมดนี้สามารถอธิบาย

การผันแปรของตัวแปรตามได้ร้อยละ 4.22 เมื่อพิจารณาแต่ละตัวแปร พบว่า ระดับการศึกษา (edu), จำนวนสมาชิกในครัวเรือน (member) และ ความรู้เรื่องคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำ (knowledge) มีอิทธิพลต่อโอกาสในการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 (Table 4)

Table 4 Binary logistic regression results of consumers at Phrae province

Variable	Coefficient	Std. error	P - value	Marginal effect
AGE	0.0034	0.0108	0.7500	0.0007
EDU	0.2053**	0.0998	0.0400	0.0421
JOB	0.0710	0.0758	0.3490	0.0146
INCOME	-8.16e-06	0.0000	0.4320	-1.67e-06
STATUS	0.2977	0.2677	0.2660	0.0611
MEMBER	-0.2182**	0.0947	0.0210	-0.0448
KNOWLEDGE	0.2008**	0.0949	0.0350	0.0411
HEALTHY	0.0346	0.0717	0.6290	0.0071
Constant	-0.5736	0.8936	0.5210	
Number of observation		300		
LR chi2		15.82		
Log likelihood		-179.38701		
Pseudo R ²		0.0422		

note: ** Significant at 0.05

ระดับการศึกษา (EDU) หมายถึง ระดับการศึกษาของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นตัวแปรไม่ต่อเนื่องที่มีค่าระหว่าง 0 ถึง 6 โดยผู้ที่ไม่ได้เรียนหนังสือมีค่าเท่ากับ 0 และถ้ามีการศึกษาระดับปริญญาโทมีค่าเท่ากับ 6 เรียงตามลำดับระดับการศึกษาที่สูงขึ้น การที่ตัวแปรดังกล่าวมีระดับนัยสำคัญทางสถิติและมีค่าสัมประสิทธิ์เป็นบวก หมายความว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาที่สูงขึ้น มีโอกาสที่จะตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยที่เพิ่มขึ้น และค่าผลกระทบส่วนเพิ่ม (marginal effect) เท่ากับ 0.0421 หมายความว่า ณ ระดับค่าเฉลี่ยของตัวแปรอิสระทุกตัว หากกลุ่มตัวอย่างมีระดับการศึกษาเพิ่มขึ้น 1 ระดับ จะทำให้มีโอกาสตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยเพิ่มขึ้น ร้อยละ 4.21 แสดงให้เห็นถึงการมีระดับการศึกษาที่สูงขึ้นช่วยให้มีความตระหนักในการเห็นคุณค่าของไก่ประดู่หางดำที่มีการผลิตที่ปลอดภัย เนื่องจากการศึกษาทำให้เกิดการรับรู้เรื่องของการผลิตเนื้อไก่ที่ปลอดภัยของเกษตรกรที่ส่งผลต่อคุณภาพของเนื้อไก่ปลอดภัยที่ผู้บริโภคจะได้รับในการนำไปประกอบอาหาร ทำให้มีความยินดีจ่ายสูงกว่าเนื้อไก่ทั่วไปที่เลี้ยงด้วยอาหารทั่วไป

จำนวนสมาชิกในครัวเรือน (member) หมายถึง จำนวนสมาชิกที่อาศัยอยู่ครัวเรือนเดียวกัน เป็นตัวแปรต่อเนื่อง การที่ตัวแปรอิสระมีระดับนัยสำคัญทางสถิติและมีค่าสัมประสิทธิ์เป็นลบ หมายความว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือนเพิ่มขึ้นมีโอกาสดังกล่าวลดลง และค่าผลกระทบส่วนเพิ่ม (marginal effect) เท่ากับ -0.0448 หมายความว่า ณ ระดับค่าเฉลี่ยของตัวแปรอิสระทุกตัว หากกลุ่มตัวอย่างมีจำนวนสมาชิกในครัวเรือนเพิ่มขึ้น 1 คน จะทำให้โอกาสดังกล่าวลดลง ร้อยละ 4.48 แสดงให้เห็นถึงการมีจำนวนสมาชิกในครัวเรือนเพิ่มขึ้นทำให้การตระหนักในคุณค่าของไก่ประดู่หางดำปลอดภัย

ด้วยการให้ราคาไก่ประดู่หางดำสูงกว่าไก่พื้นเมืองทั่วไปลดลง เนื่องจากการมีสมาชิกในครัวเรือนเพิ่มขึ้นทำให้รายจ่ายในครัวเรือนเพิ่มขึ้น

ความรู้เรื่องคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำ (knowledge) หมายถึง คะแนนความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะทางกายภาพของไก่ประดู่หางดำเป็นตัวแปรต่อเนื่อง การที่ตัวแปรอิสระมีระดับนัยสำคัญทางสถิติและมีค่าสัมประสิทธิ์เป็นบวก หมายความว่า กลุ่มตัวอย่างที่ได้คะแนนความรู้เรื่องคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำเพิ่มขึ้น มีโอกาสที่จะตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยเพิ่มขึ้น และค่าผลกระทบส่วนเพิ่ม (marginal effect) เท่ากับ 0.0411 หมายความว่า ณ ระดับค่าเฉลี่ยของตัวแปรอิสระทุกตัว หากกลุ่มตัวอย่างมีคะแนนความรู้เรื่องคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำเพิ่มขึ้น 1 คะแนน จะทำให้มีโอกาสตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยเพิ่มขึ้น ร้อยละ 4.11 แสดงให้เห็นถึงเมื่อผู้บริโภคมีความรู้เรื่องคุณลักษณะเฉพาะตัวของไก่ประดู่หางดำที่ทำให้ได้เนื้อไก่ที่มีความแตกต่างจากไก่พื้นเมืองทั่วไป ด้วยรสชาติ ความแน่นของเนื้อ จึงทำให้การตระหนักถึงคุณค่าของเนื้อไก่ประดู่หางดำซึ่งมีคุณลักษณะเฉพาะตัวที่แตกต่างจากเนื้อไก่ทั่วไปด้วย

ดังนั้น การตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่จะมากขึ้นขึ้นอยู่กับการที่ผู้บริโภคมีระดับการศึกษาที่สูงขึ้น และการรับรู้ในคุณลักษณะทางกายภาพที่ถูกต้องของไก่ประดู่หางดำเพื่อใช้ในการตัดสินใจในการซื้อและเกิดความมั่นใจในเนื้อไก่ประดู่หางดำที่นำออกมาจำหน่าย รวมทั้งการคำนึงถึงสุขภาพที่ได้รับจากการบริโภคเนื้อไก่ด้วย ทำให้ผลสะท้อนคุณค่าไปที่ราคาที่สามารรถมีความเต็มใจจ่ายในราคาที่สูงกว่าเนื้อไก่ทั่วไป ในด้านการเห็นประโยชน์ทางโภชนาการที่จะได้รับจากเนื้อไก่ปลอดภัย

วิจารณ์

ผลการศึกษาศักยภาพที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่พบว่า โอกาสของการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยขึ้นอยู่กับตัวแปรอิสระ จำนวน 3 ตัว ได้แก่ ระดับการศึกษา จำนวนสมาชิกในครัวเรือน และความรู้เรื่องคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำ แสดงถึงการมีระดับการศึกษาที่สูงขึ้น ทำให้มีความตระหนักในการเห็นคุณค่าของอาหารที่มีแหล่งผลิตที่ปลอดภัยเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ซึ่งสอดคล้องงานของประธานทิพย์ (2557), Gunduz and Bayramoglu (2011) และ Kalashami, Heydari and Kazerani (2012) ที่พบว่า ผู้บริโภคที่มีการศึกษาสูง มีการตระหนักในมูลค่าการซื้อผลผลิตอินทรีย์หรือปลอดสารพิษที่สูงขึ้น เช่นเดียวกับงานของอริสา และประพิณวดี (2559) ที่ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาสูงมีความน่าจะเป็นที่จะบริโภคผักอินทรีย์สูงขึ้น นอกจากนี้งานของ สุภักและไกรชิต (2556) พบว่า การศึกษาที่แตกต่างกันมีผลต่อแรงจูงใจในการบริโภคข้าวอินทรีย์ที่แตกต่างกันของผู้บริโภคในวัยทำงานด้วย ด้านความรู้เรื่องคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำ การที่ผู้บริโภครับรู้ถึงคุณลักษณะของสายพันธุ์ที่แท้จริงของไก่ประดู่หางดำว่ามีความแตกต่างจากไก่พื้นเมืองทั่วไป ทำให้การตระหนักถึงคุณค่าของเนื้อไก่ประดู่หางดำมากกว่าไก่พื้นเมืองทั่วไปนั้น ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำที่ปลอดภัยมีคุณภาพ ซึ่งสอดคล้องกับงานของ ประธานทิพย์ (2557) และนิเวศน์ (2560) ที่พบว่าการได้รับความรู้ในเรื่องการผลิตอาหารอินทรีย์ของผู้บริโภค ส่งผลต่อพฤติกรรมการซื้ออาหารปลอดภัย เนื่องจากผู้บริโภคมีความมั่นใจในสินค้าเพิ่มขึ้น และด้านจำนวนสมาชิกในครัวเรือน ส่งผลต่อการตระหนักในคุณค่าของไก่ประดู่หางดำปลอดภัย โดยผู้บริโภคมีทัศนคติในการเห็นคุณค่าของอาหารโดยให้ราคาไก่ประดู่หางดำเท่ากับหรือต่ำกว่าไก่พื้นเมืองทั่วไปเล็กน้อย สอดคล้องกับการศึกษาของ Yotapakdee et al. (2015) จากผลการวิจัยเรื่อง

โอกาสของการเลี้ยงไก่พื้นเมืองแบบฟรีแลนซ์ของเกษตรกรในจังหวัดแพร่ที่พบว่า เมื่อจำนวนสมาชิกในครัวเรือนเพิ่มขึ้น การตัดสินใจบริโภคไก่พื้นเมืองจะลดลง เนื่องจากต้องคำนึงถึงค่าใช้จ่ายเรื่องอาหารให้เพียงพอต่อคนในครัวเรือน เช่นเดียวกันกับงานของ อรณัฐและเบญจมาภรณ์ (2558) พบว่าจำนวนสมาชิกในครอบครัวแตกต่างกัน มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อผักปลอดสารพิษแตกต่างกัน นอกจากนี้งานของเยาวรัตน์ (2556) ช่วยสนับสนุนเรื่องจำนวนสมาชิกในครัวเรือนในประเด็นหากครัวเรือนมีสมาชิกที่อายุต่ำกว่า 18 ปีอาศัยอยู่ร่วมด้วยจะมีความเต็มใจจ่ายเงินเพื่อซื้อเนื้อสุกรอินทรีย์มาบริโภคในครัวเรือนในราคาที่สูงกว่าครัวเรือนที่ไม่มีสมาชิกในครัวเรือนที่อายุต่ำกว่า 18 ปี

การนำไปใช้ประโยชน์ด้านผู้บริโภค ที่ได้ทราบการมีแหล่งซื้อสินค้าปลอดภัย รวมทั้งการดูแลสุขภาพในระยะยาวด้วยการรับประทานอาหารปลอดภัยนั้น ซึ่งผู้บริโภคในประเทศไทยได้ให้ความสำคัญในประเด็น การผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การมีฉลากที่บ่งบอกที่ชัดเจน อาหารมีคุณภาพ การมีแหล่งจำหน่ายหาซื้อได้สะดวกสบาย เป็นต้น (Pamsanam et al., 2014) ในหลายประเทศได้มีการศึกษาเกี่ยวกับผู้บริโภคที่ให้ความสนใจในอาหารปลอดภัยหรืออาหารอินทรีย์ ซึ่งประเด็นที่ผู้บริโภคมีการตระหนักในอาหารคือ ความปลอดภัยในการผลิต สุขภาพร่างกาย การผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การมีแหล่งจำหน่ายที่สามารถหาซื้อได้ง่าย ในงานของ Teng and Wang (2015) และ Dumea (2012) ราคาของผลิตภัณฑ์ (Wong and Aini, 2017) รวมทั้งวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันด้วย จากงานของ Saleki and Seyedsaleki (2012) ที่ส่งผลถึงสุขภาพที่ผู้บริโภคจะได้รับในระยะยาว ในงานของ Quah and Tan (2010) และ Ozguven (2012) ซึ่งข้อมูลข่าวสารที่ผู้บริโภคพิจารณาเหล่านี้ ส่งผลต่อแรงจูงใจให้มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค และงานวิจัยของ Higuchi and Avadi (2015) ที่สนับสนุนว่าผู้บริโภคมีการบริโภคอาหารปลอดภัยที่

เพิ่มขึ้นในอนาคต ถ้ามีการรับรู้ข้อมูลข่าวสารที่ถูกต้อง ด้านผู้ผลิตควรมีการวางแผนการผลิตไประหว่างด้าปลอดภัยให้ตอบสนองความต้องการของตลาดที่อาจขยายตัวเพิ่มขึ้นในพื้นที่จังหวัดแพร่ เพื่อรองรับผู้บริโภคที่คำนึงถึงการดูแลสุขภาพด้วยการรับประทานอาหารที่ปลอดภัย

สรุป

การศึกษาการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำที่ปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ โดยใช้แบบจำลองโลจิสติกแบบทวิ พบว่า โอกาสของการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่จะมากขึ้น เนื่องจากปัจจัยสำคัญ คือ การที่ผู้บริโภคมีระดับการศึกษาที่สูงขึ้น และการที่ผู้บริโภคมีความรู้เรื่องคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำเพิ่มมากขึ้น แต่จำนวนสมาชิกในครัวเรือนเป็นปัจจัยที่มีผลต่อโอกาสของการตัดสินใจซื้อเนื้อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ลดลง เนื่องจากการมีจำนวนสมาชิกในครัวเรือนเพิ่มขึ้น ทำให้รายจ่ายในครัวเรือนเพิ่มขึ้นด้วย ดังนั้นหากต้องการขยายโอกาสของตลาดไก่ประดู่หางดำในจังหวัดแพร่ควรส่งเสริมให้ผู้บริโภคในจังหวัดแพร่มีความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะของไก่ประดู่หางดำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประโยชน์ทางโภชนาการที่ได้รับจากการบริโภคไก่ประดู่หางดำที่ปลอดภัย อันจะทำให้ลดจะสะท้อนไปที่ราคาของผู้บริโภคที่มีความเต็มใจจ่ายในราคาที่สูงกว่าเนื้อไก่ทั่วไป ในขณะที่เดียวกันเมื่อไก่ประดู่หางดำปลอดภัยเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่แล้ว ทางด้านผู้ผลิตก็ควรวางแผนการผลิตไประหว่างด้าปลอดภัยให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในจังหวัดแพร่และสามารถรองรับการขยายตัวของตลาดไก่ประดู่หางดำในจังหวัดแพร่ในอนาคตได้อย่างเหมาะสม

คำขอบคุณ

ขอขอบคุณผู้บริโภคในจังหวัดแพร่ที่ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการทำวิจัย และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ผู้ให้งบประมาณในการทำวิจัย

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. 2560. จังหวัดน่านพร้อมพัฒนาสู่การเป็นจังหวัดต้นแบบระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัย. แหล่งข้อมูล: <https://goo.gl/cNJDWV>. ค้นเมื่อ 19 กันยายน 2560.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2560. สธ.โดย สสอ. ร่วมกับกรมปศุสัตว์เดินหน้าสร้างความเข้มแข็งด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตลอดห่วงโซ่ ณ จังหวัดเชียงใหม่. แหล่งข้อมูล: <https://goo.gl/PPzcJ9>. ค้นเมื่อ 19 กันยายน 2560.
- กฤษฎา ภูณ บ่อมเพ็ชร. 2558. ความตั้งใจซื้ออาหารอินทรีย์ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ วิทยาลัยการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง
- ธีรวิทย์ วรารักษ์ไพบูลย์. 2557. พฤติกรรมการบริโภค: อาหารนิยมบริโภคกับอาหารเพื่อสุขภาพ. วารสารปัญญาภิวัฒน์. 5: 255-264.
- นิเวศน์ ธรรมะ. 2560. โมเดลสมการโครงสร้างพฤติกรรมการซื้ออาหารอินทรีย์ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. เศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจปริทัศน์. 13: 145-165.
- ประทานทิพย์ กระมล. 2557. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อผลผลิตเกษตรอินทรีย์และปลอดสารพิษในตลาดเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่. แก่นเกษตร. 42: 227-234.

- พิทวัส เชื้อสังคมเศรษฐ์. 2559. ทศนคติ ความตั้งใจ และพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคต่ออาหารเกษตรอินทรีย์. จุฬาลงกรณ์ธุรกิจปริทัศน์. 38: 58-83.
- เยาวรัตน์ ศรีวรรณนท์. 2556. ความเต็มใจจ่ายของผู้บริโภคในจังหวัดขอนแก่นที่มีต่อเนื้อสุกรอินทรีย์. วารสารเศรษฐศาสตร์และนโยบายสาธารณะ. 4: 1-24.
- ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. 2560. โอกาสทำเงินเกาะกระแสอาหารสุขภาพ. K SME Anlysis.
- สุภัค ภักดิ์โต และไกรชิต สุตะเมือง. 2556. แรงจูงใจในการบริโภคข้าวอินทรีย์ของผู้บริโภคในวัยทำงานในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล. วารสารการเงิน การลงทุน การตลาด และการบริหารธุรกิจ. 3: 547-566.
- อรนุช อาจประจัญ และเบญจมาภรณ์ อิศรเดช. 2558. การรับรู้และพฤติกรรมการบริโภคผักปลอดสารพิษของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. วารสารบัณฑิตวิทยาลัย. 3: 396-404.
- อริสา ศรีชม และประพิณวดี ศิริสุลักษณ์. 2559. การรับรู้และทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคผักอินทรีย์ในเขตกรุงเทพมหานคร. น. 115-122. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 5 เรื่องการเกษตรดิจิทัลในพลวัตของเศรษฐกิจโลก 15 กรกฎาคม 2559. โรงแรมรามาร์กเด้น, กรุงเทพมหานคร.
- Cochran, W.G. 1963. Sampling Techniques. 2nd Edition. John Wiley and Sons, New York.
- Dumea, A. C. 2012. Factors influencing consumption of organic food in Romania. The USV Annals of Economics and Public Administration. 12: 107-113.
- Gunduz, O. and Z. Bayramoglu. 2011. Consumer's willingness to pay for organic chicken meat in Samsun province of Turkey. Journal of Animal and Veterinary Advances. 10: 334-340.
- Higuchi, A. and A. Avadi. 2015. Organic purchasing factors and consumer classification through their preferences in the metropolitan area of Lima, Peru. Agronomía Colombiana. 33: 271-279.
- Kalashami, M. K., M. Heydari, and H. Kazerani. 2012. Investigating Consumers' Willingness to Pay for Organic Green Chicken in Iran (Case Study: Rasht City). International Journal of Agricultural Management & Development. 2: 235-241.
- Ozguven, N. 2012. Organic foods motivations factors for consumers. Procedia - Social and Behavioral Sciences. 62: 661 – 665.
- Pamsanam, P., K. Napompech, and S. Suwanmaneepong. 2014. Factors driving Thai consumers' intention to purchase organic foods. Asian Journal of Scientific Research. 7: 434-446.
- Quah, S. H. and A. K. G.Tan. 2010. Consumer purchase decisions of organic food products: an ethnic analysis. Journal of International Consumer Marketing. 22: 47-58.
- Saleki, Z. S. and S. M. Seyedsaleki. 2012. The main factors influencing purchase behaviour of organic products in Malaysia. Interdisciplinary Journal of Contemporary Research in Business. 4: 98-116.

- Teng, C. C. and Y. M. Wang. 2015. Decisional factors driving organic food consumption: Generation of consumer purchase intentions. *British Food Journal*.117: 1066-1081.
- Wong, S.S. and M.S. Aini. 2017. Factors influencing purchase intention of organic meat among consumers in Klang Valley, Malaysia. *International Food Research Journal*. 24: 767-778.
- Yotapakdee, T. N. Kongsun, W. Malaithong and S. S. Trirat. 2015. Opportunity of Free-range Native Chickens for Rural Enterprise Development in Phrae Province. *Khon Kaen Agriculture journal*. 43(Supplement 2, 2015): 63-66.