

## ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อนื้อไก่พื้นเมืองไทย (ชีท่าพระ)

### Satisfaction of consumers with Thai native chicken (Chee-Thapra) meat

ชูศักดิ์ ประภาสวัสดิ์<sup>1</sup>, สุเทพ เหลาทอง<sup>1</sup>, อำนวย เลี้ยวธารากุล<sup>2\*</sup>,  
ประสิทธิ์ รัตนชวานนท์<sup>3</sup>, ชัชวาล ประเสริฐ<sup>4</sup> และ ดรุณี โสภา<sup>5</sup>

Choosak Prapasawat<sup>1</sup>, Suthep Laothong<sup>1</sup>, Amnuay Leotaragul<sup>2\*</sup>,  
Prasit Rattanachawanon<sup>3</sup>, Chachawan Prasert<sup>4</sup> and Darunee Sopha<sup>5</sup>

**บทคัดย่อ:** การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อนื้อไก่พื้นเมือง (ชีท่าพระ) โดยการให้ชิมเนื้อไก่ย่าง และใช้แบบสอบถามสัมภาษณ์ผู้ที่เข้าร่วม “การประชุมสำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์” ประจำปี 2555 จำนวน 98 ราย, “การประชุมองค์การบริหารส่วนท้องถิ่นจังหวัดขอนแก่น” จำนวน 72 ราย และ “การประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดขอนแก่น” จำนวน 92 ราย ผลการศึกษาพบว่า พบว่าความพึงพอใจในด้านความแน่นนุ่ม กลิ่นหอมของไก่ขณะเคี้ยวและด้านรสชาติอยู่ในระดับคะแนน 3.78 – 4.16 หมายถึงพึงพอใจมาก ส่วนความพึงพอใจโดยรวม ได้คะแนน 3.92 – 4.35 หมายถึงพึงพอใจมากถึงมากที่สุด

**คำสำคัญ :** ไก่พื้นเมือง, ไก่ชีท่าพระ, ความแน่นนุ่ม, รสชาติ, การรับรู้

**ABSTRACT:** The study of consumer satisfaction with the native chicken (Chee-Thapra) was conducted by testing fried chicken meat. Data were collected through interviews questionnaire from 98, 72 and 92 consumers that joined “Bureau of Livestock Breed Development, DLD meeting”, “Khon Kaen Municipal Administration Organization meeting” and “Khonkaen Chief of Government Agency meeting”, respectively. The results showed the firmness, odor and flavor were in the very satisfaction level for the taste (score 3.78 – 4.16). For the overall satisfaction, the level of very satisfaction to most satisfaction (score 3.92 – 4.35) were found.

**Keywords :** Native chicken, Chee-Thapra chicken, firmness, flavor, perception

<sup>1</sup> ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ท่าพระ อ.เมือง จ.ขอนแก่น 44000

Livestock Breeding and Research Center, Amphur Muang, Khonkaen. 44000.

<sup>2</sup> ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่ อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่ 50120

Livestock Breeding and Research Center, Amphur Sanpatong, Chiangmai. 50120.

<sup>3</sup> สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเลย อ.เมือง จ.เลย 42000

Provincial Livestock Office, Amphur Muang, Loie. 42000.

<sup>4</sup> ศูนย์วิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม 44000.

Livestock Technology Transfer and Research Center, Amphur Muang, Mahasarakham. 44000.

<sup>5</sup> สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ กรุงเทพฯ 10400

Bureau of Livestock Breed Development, DLD, Phaya-thai Rd. Bangkok. 10400.

\* Corresponding author: amnuay84@yahoo.com

## บทนำ

ประเทศไทยมีประชากรกว่า 60 ล้านคน มีการบริโภคเนื้อไก่เฉลี่ย 15 กก./คน/ปี เมื่อเทียบกับปี 2540 ที่มีการบริโภคเนื้อไก่เพียง 5 กก./คน/ปี จะเห็นว่ามีการเติบโตค่อนข้างเร็วมากถึง 200 % ปัจจุบันไทยมีการผลิตไก่เนื้อ 900 ล้านตัว/ปี บริโภคภายในประเทศ 72 % (ประมาณ 650 ล้านตัว) ที่เหลือส่งออกต่างประเทศ (อนันต์, 2553) สำหรับเนื้อไก่ที่วางจำหน่ายในตลาดของไทย มี 4 พันธุ์หลัก ได้แก่ ไก่เนื้อ ไก่ซี (ไก่ไข่อตัวผู้) ไก่ลูกผสมพื้นเมือง และไก่พื้นเมือง ซึ่งจากการสัมภาษณ์ผู้บริโภคไก่ในตลาดชุมชนเขตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนของอำนวย และคณะ (2552) พบว่า เนื้อไก่ที่ผู้บริโภคต้องการมากที่สุด คือไก่พื้นเมือง รองลงไปคือไก่ลูกผสมพื้นเมือง ไก่โต้ง และไก่เนื้อตามลำดับ โดยปัจจัยที่มีผลต่อการชอบเนื้อไก่พื้นเมืองมากเป็นอันดับ 1 คือ รสชาติดี และความนุ่มนวลของเนื้อ คล้ายคลึงกับประเทศในเอเชียที่นิยมบริโภคเนื้อไก่พื้นเมืองมากกว่าไก่พันธุ์อื่นๆ อาทิประเทศจีนพบว่าเหตุผลที่มีการนิยมบริโภคไก่พื้นเมือง เพราะรสชาติ (flavor) และความแน่น (firmness) ของเนื้อ (Tang et al., 2009) ส่วนข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ พบว่า ไก่พื้นเมืองมีปริมาณของไขมัน คอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ที่ต่ำกว่ามาก เมื่อเทียบกับไก่เนื้อ (สัญญา และคณะ, 2546) นอกจากนี้ จันทพร และกันยา (2549) รายงานว่า การตรวจชิมเนื้อไก่ พบว่า เนื้อไก่พื้นเมืองมีความเหนียวมากที่สุด (5.26) รองลงมาคือ ไก่ตะนาวศรี (4.78) ไก่สีทอง (4.08) และไก่กระທ (3.42) ตามลำดับ อำนวย และคณะ (2554) ได้นำไก่พื้นเมืองไทยของกรมปศุสัตว์พันธุ์ประดู่หางดำเชียงใหม่ ให้ชิมแก่ผู้ที่มาร่วมงาน “วันนักประดิษฐ์” ที่ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็คเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี และ งานประกวดการปรุงอาหารล้านนาโดยใช้ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ ที่ภาควัฒนธรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า ความพึงพอใจในด้านความนุ่มนวล และกลิ่นหอม อยู่ในระดับ พึงพอใจ

มาก สำหรับด้านรสชาติ และความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก ถึง พึงพอใจมากที่สุด สำหรับไก่ซีท่าพระ เป็นไก่พื้นเมืองไทยพันธุ์แท้อีกพันธุ์หนึ่งของกรมปศุสัตว์ ที่สร้างฝูงขึ้นมาโดยความร่วมมือของกรมปศุสัตว์และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย มีลักษณะภายนอกประจำพันธุ์คือ ขนสีขาวทั้งตัว ปาก และแข้งมีสีขาวอมเหลือง การศึกษารังนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อทราบความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อเนื้อไก่พื้นเมืองพันธุ์ซีท่าพระ

## วิธีการศึกษา

นำไก่พื้นเมืองซีท่าพระ ที่มีอายุและน้ำหนักพร้อมจำหน่าย คือ อายุ 12 สัปดาห์ น้ำหนักมีชีวิตประมาณ 1,000 – 1,200 กรัม/ตัว ไปปรุงเป็นไก่ย่าง แล้วนำไปสับ ให้เป็นชิ้นพอดีสำหรับการบริโภค

## กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษารังนี้ คือ ผู้ที่เข้าร่วม “การประชุมสำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์” ประจำปี 2555 ณ โรงแรมสวนบัวรีสอร์ท จังหวัดเชียงใหม่ (25 สิงหาคม 2555) จำนวน 98 ราย, “การประชุมองค์การบริหารส่วนท้องถิ่นจังหวัดขอนแก่น” ณ ศาลากลางจังหวัดขอนแก่น (7 พฤศจิกายน 2555) จำนวน 72 ราย และ “การประชุมหัวหน้าส่วนราชการ จังหวัดขอนแก่น” ณ ศาลากลางจังหวัดขอนแก่น (27 พฤศจิกายน 2555) จำนวน 92 ราย

## การเก็บข้อมูล

ออกแบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการสัมภาษณ์ผู้บริโภค หลังจากการชิมเนื้อไก่ย่าง โดยข้อมูลความพึงพอใจของผู้บริโภค แบ่งเป็นมาตรฐานส่วนประเมนค่าตอบ ประยุกต์ตามแบบของ Likert scale question (วิเชียร, 2538) แต่ละคำถามมีคำตอบให้เลือกโดยกำหนดค่าน้ำหนักของการประเมินดังนี้

ระดับ 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด,

ระดับ 2 = พึงพอใจน้อย,

ระดับ 3 = พึงพอใจ

ระดับ 4 = พึงพอใจมาก,

ระดับ 5 = พึงพอใจมากที่สุด

และสอบถามถึงการรู้จักไก่ชื้อทำพระ

### การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลจากแบบสอบถามที่ได้ มาวิเคราะห์ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยค่าความพึงพอใจ ใช้การแปลผลค่าเฉลี่ยของคะแนนจากมาตรฐานส่วนประเินค่าชนิด 5 ระดับ และใช้การแบ่งช่วงการแปลผลตามหลักของการแบ่งอันตรภาคชั้น โดยใช้ค่าสูงสุดลบด้วยค่าต่ำสุด แล้วหารด้วยจำนวนระดับที่ศึกษา ดังนั้นความห่างของแต่ละช่วงจึงเท่ากับ 0.8 สามารถแบ่งช่วงได้ดังนี้

ค่าคะแนนเฉลี่ย :

4.21 – 5.00 หมายถึง พึงพอใจมากที่สุด

3.41 – 4.20 หมายถึง พึงพอใจมาก

2.61 – 3.40 หมายถึง พึงพอใจ

1.81 – 2.60 หมายถึง พึงพอใจน้อย

1.00 – 1.80 หมายถึง พึงพอใจน้อยที่สุด

### ผลการศึกษา

#### ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค

พบว่ากลุ่มตัวอย่างของผู้บริโภคจากการประชุมสำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ (DLD meeting) เป็นเพศชายร้อยละ 61.76 และเพศหญิงร้อยละ 38.24 มีอายุเฉลี่ย 46.31 ปี ระดับการศึกษาส่วนใหญ่คือปริญญาตรี (เกือบทั้งหมดเป็นข้าราชการกรมปศุสัตว์) สำหรับการประชุมองค์การบริหารส่วนท้องถิ่นจังหวัดขอนแก่น (KK1 meeting) เป็นเพศชายร้อยละ 75.00 และเพศหญิงร้อยละ 25.00 มีอายุเฉลี่ย 49.20 ปี ระดับการศึกษาส่วนใหญ่คือปริญญาตรีและประกาศนียบัตรชั้นสูง (ส่วนใหญ่เป็นข้าราชการส่วนท้องถิ่น) และการประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดขอนแก่น (KK2 meeting) เป็นเพศชายร้อยละ 67.39 และเพศหญิงร้อยละ 32.61 มีอายุเฉลี่ย 43.42 ปี ระดับการศึกษาส่วนใหญ่คือปริญญาตรี (ส่วนใหญ่เป็นหัวหน้าส่วนราชการ)

#### ความพึงพอใจต่อเนื้อไก่

จากการตอบแบบสอบถามของผู้บริโภค ถึงความพึงพอใจในด้านต่างๆ ของเนื้อไก่พบว่า ด้านความแน่นนุ่ม กลิ่นหอมของไก่ขณะเคี้ยว และด้านรสชาติ อยู่ในระดับคะแนน 3.78 – 4.16 หมายถึงพึงพอใจมาก ส่วนความพึงพอใจโดยรวม ได้คะแนน 3.92 – 4.35 หมายถึงพึงพอใจมาก ถึง มากที่สุด ดังแสดงสรุปไว้ใน

Table 1

**Table 1** Satisfaction for sensory properties of fried Chee Thapra meat.

| Sensory attribute       | Number (person) | Scored $\pm$ S.D. | Meaning   |
|-------------------------|-----------------|-------------------|-----------|
| DLD meeting             |                 |                   |           |
| - Texture               | 98              | $3.78 \pm 0.71$   | Very good |
| - Odor                  | 98              | $3.66 \pm 0.75$   | Very good |
| - Flavor                | 98              | $3.91 \pm 0.67$   | Very good |
| - Overall acceptability | 98              | $3.92 \pm 0.64$   | Very good |
| KK1 meeting             |                 |                   |           |
| - Texture               | 72              | $4.06 \pm 0.60$   | Very good |
| - Odor                  | 72              | $3.68 \pm 0.55$   | Very good |
| - Flavor                | 72              | $4.04 \pm 0.57$   | Very good |
| - Overall acceptability | 72              | $4.06 \pm 0.58$   | Very good |
| KK2 meeting             |                 |                   |           |
| - Texture               | 92              | $4.04 \pm 0.61$   | Very good |
| - Odor                  | 92              | $3.99 \pm 0.79$   | Very good |
| - Flavor                | 92              | $4.16 \pm 0.68$   | Very good |
| - Overall acceptability | 92              | $4.35 \pm 0.69$   | Excellent |

### การรู้จักพันธุ์ไก่

จากการสอบถามผู้บริโภคที่ชิมเนื้อไก่ย่าง (Table 2) พบว่าการประชุมสำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ ซึ่งเกือบทั้งหมดเป็นข้าราชการของกรมปศุสัตว์ ส่วนใหญ่รู้จักไก่สีท่าพระ (ร้อยละ 76.53) ส่วนผู้ที่เข้าร่วมการประชุม

องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น และการประชุมหัวหน้าส่วนราชการของจังหวัดขอนแก่นพบว่า มีร้อยละ 27.17 – 30.56 ที่รู้จักไก่พื้นเมืองพันธุ์สีท่าพระ

**Table 2** Evolution of perception in Chee Thapra chicken (C-TP)

| Breed knowing   | Number (person) | Percentage |
|-----------------|-----------------|------------|
| DLD meeting     |                 |            |
| - Know C-TP     | 75              | 76.53      |
| - Not know C-TP | 23              | 23.47      |
| KK1 meeting     |                 |            |
| - Know C-TP     | 22              | 30.56      |
| - Not know C-TP | 50              | 69.44      |
| KK2 meeting     |                 |            |
| - Know C-TP     | 25              | 27.17      |
| - Not know C-TP | 67              | 72.83      |

## วิจารณ์

ความพึงพอใจและการรู้จักพันธุ์ไก่ที่ทาพระของผู้บริโภคที่ไม่ใช่ข้าราชการของกรมปศุสัตว์ พบว่าใกล้เคียงกับที่ อำนวย และคณะ (2552) ได้นำไก่พื้นเมืองพันธุ์ประดู่หางดำเชียงใหม่ไปสร้างการรับรู้และสอบถามผู้ที่มาร่วมงานนิทรรศการในงานประกวดผลงานประดิษฐ์คิดค้น ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นนักวิจัย นักเรียน นักศึกษา พบว่าการรู้จักไก่พื้นเมืองนี้เท่ากับ 32.70 เปอร์เซนต์ และมีความพึงพอใจในเนื้อไก่ประดู่ฯ ด้านความแน่นนุ่ม, กลิ่นหอมของไก่ และรสชาติ อยู่ในระดับพึงพอใจมาก ส่วนความพึงพอใจโดยรวมในเนื้อไก่ ได้ระดับพึงพอใจมากที่สุด สอดคล้องกับที่ อภิชัย (2536) ที่ได้รายงานว่าคุณคนไทยนิยมบริโภคเนื้อไก่พื้นเมืองมากกว่าเนื้อไก่กระທ

## สรุป

การศึกษาครั้งนี้ให้ผู้บริโภคชิมเนื้อไก่ที่ทาพระอย่างผลการชิมได้ผลในระดับพึงพอใจมากถึงพึงพอใจมากที่สุด แสดงให้เห็นถึงว่าไก่พื้นเมืองที่มีอายุและน้ำหนักตัวที่พอดีกับการบริโภค เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค ดังนั้นหากมีการพัฒนาไก่พื้นเมืองอย่างจริงจังและกว้างขวาง จะเป็นทางเลือกที่ดีแก่ผู้บริโภคที่ต้องการเนื้อไก่ที่มีรสชาติดีและมีคุณค่าทางการบริโภค

## คำขอบคุณ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ที่ให้ทุนอุดหนุนการวิจัยครั้งนี้

## เอกสารอ้างอิง

- จันทร์พร เจ้าทรัพย์ และ กันยา ตันติวิสุทธิกุล. 2549. คุณภาพเนื้อของไก่กระທ ไก่พื้นเมือง ไก่สีทอง และไก่ตะนาวศรี. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. หน้า 230 – 239.
- วิเชียร เกตุสิงห์. 2538. ค่าเฉลี่ยกับการแปลความหมาย : เรื่องง่าย ๆ ที่บางครั้งก็พลาดได้. วารสารข่าวสารวิจัยการศึกษา. 18: 8 - 11
- สัญญา จตุลิตธา, อังคณา ผ่องแผ้ว, ศุภฤกษ์ สายทอง, ทศนีย์ อภิชาติสงสาร และ อำนวย เลี้ยวธารากุล. 2546. คุณภาพซากและเนื้อของไก่พื้นเมืองและสายพันธุ์ลูกผสม 4 สายพันธุ์). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. กรุงเทพฯ.
- อนันต์ ศิริมงคลเกษม. 2553. อุตสาหกรรมการเลี้ยงสัตว์จะรุ่งโรจน์หรือร่วงโรย. สารสันทนาการและสุข. 8: 30 – 33.
- อภิชัย รัตนะวราหะ. 2536. การเลี้ยงไก่พื้นเมืองกับระบบการเกษตรของไทย. วารสารสัตว์บาล. 3: 11 – 13.
- อำนวย เลี้ยวธารากุล, ชาตรี ประทุม และ ศิริพันธ์ โมราถบ. 2552. แนวทางสร้างการรับรู้ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1 ใน กลุ่มผู้บริโภค. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. กรุงเทพฯ.
- อำนวย เลี้ยวธารากุล, ศิริพันธ์ โมราถบ, ดรุณี ณ รังษี, ชาตรี ประทุม, สันติ แพงเฒ่า และ อภิรักษ์ เพ็ญมรค. 2554. การ สร้างอัตลักษณ์ของไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. กรุงเทพฯ.
- Tang, H., Y. Z. Gong, C. X. Wu, J. Jiang, Y. Wang, and K. Li. 2009. Variation of meat quality traits among five genotypes of chicken. Poul. Sci. 88: 2212 – 2218.