

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

หนังสือ

ธงชัย สันติวงษ์. พฤติกรรมผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์.

ไทยวัฒนาพานิช 2517

ดวงใจ วิสัฏฐ และคนอื่น ๆ สถิติธุรกิจ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2520.

ประยูร บุญประเสริฐ. การวิจัยตลาด. พระนคร: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2515.

ประภาเพ็ญ สุวรรณ. ทัศนคติ: การวัดการเปลี่ยนแปลงและพฤติกรรมอนามัย. กรุงเทพฯ
มหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช, 2520.

นราศรี ไหวนิชกุล. ระเบียบวิธีวิจัยธุรกิจ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525.

เอกสารอื่น ๆ

เกษตรและสหกรณ์ กระทรวง, สำนักเศรษฐกิจการเกษตร "สถิติการเกษตรของประเทศไทย
ฉบับย่อ ปีเพาะปลูก 2523/24" กรุงเทพมหานคร: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2524.

เจริญ วรรณสิน "คำบรรยายวิชา Promotion Strategy". แผนกพาณิชยศาสตร์ บัณฑิต
วิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ภาคต้นปีการศึกษา 2522.

นราศรี ไหวนิชกุล "คำบรรยายวิชา Business Research Methodology". แผนก
พาณิชยศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ภาคปลายปีการศึกษา 2521.

พลศึกษา กรม, กองบูรพาชาติ. "ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม"

กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2523.

- วิทยาลัยการศึกษาด้านการเกษตร, กองวิทยาลัยการศึกษาด้านการเกษตร "การศึกษาด้านการตลาดเรื่องส่วนประกอบของมะพร้าวและกะทิ" กรุงเทพมหานคร: กระทรวงอุตสาหกรรม, 2510.
- _____ . "การศึกษาด้านการตลาดเรื่องการผลิตกะทิและกะทิแช่แข็งและการทำกะทิแช่แข็ง" กรุงเทพมหานคร: กระทรวงอุตสาหกรรม, 2510.
- สุชาติ วรรณ. "รายงานผลการศึกษาวิจัย การผลิตและการค้ามะพร้าว". กรุงเทพมหานคร: กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2516.
- อรุณศรี ศรีสุภาพ "รายงานผลการศึกษาเรื่องมะพร้าว". กรุงเทพมหานคร: กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2520.

ภาษาอังกฤษ

- Hisrich, Robert D, and Peters, Michael P. Marketing a New Product: Its planning, Development and Control. California: The Benjamin /Cummings , Publishing Company, 1978.
- Kinnear, Thomas C, and Taylor, James R. Marketing Research An applied approach. New York: Megrow-Hill, Inc. 1979.
- Kotler, Philip Marketing management: Analysis, Planning and Control 3 rd edition, New Jersey: Prentic-Hall Inc. 1976.
- Stapleton, John. How to prepare a marketing plane. 2 nd. edition, Norwich, England: Gower press, 1974.

ภาคผนวก

ทัศนคติของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครที่มีต่อน้ำกะทิสำเร็จรูป

แบบสอบถามกลุ่มผู้บริโภคที่ประกอบอาหารด้วยตัวเอง

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมืออย่างดียิ่ง

กรุณาใส่เครื่องหมาย / ลงในวงเล็บหน้าข้อที่ท่านเห็นว่าเหมาะสม

1. เพศ

(.....) ชาย (.....) หญิง

2. อายุ

(.....) ต่ำกว่า 20 ปี (.....) 21-30 ปี
(.....) 31-40 ปี (.....) 41-50 ปี
(.....) 51 ปีขึ้นไป

3. อาชีพ

(.....) แม่บ้าน (.....) ทำงานส่วนตัว
(.....) รับราชการหรือรัฐวิสาหกิจ
(.....) ทำงานบริษัทเอกชน
(.....) อื่น ๆ

4. รายได้ต่อเดือน

(.....) ต่ำกว่า 2,000 บาท
(.....) 2,001-4,000 บาท
(.....) 4,001-6,000 บาท
(.....) 6,001-8,000 บาท
(.....) 8,001-10,000 บาท
(.....) สูงกว่า 10,000 บาทขึ้นไป

5. ระดับการศึกษา
- (.....) ระดับประถมศึกษา
 - (.....) ระดับมัธยมศึกษา
 - (.....) ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า
 - (.....) ระดับปริญญาตรี
 - (.....) ระดับปริญญาตรีขึ้นไป
6. สภาพล้มรล
- (.....) โสด (.....) แต่งงานแล้ว
7. ท่านชอบอาหารประเภทที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบหรือไม่
- (.....) ชอบมาก
 - (.....) ชอบ
 - (.....) ชอบปานกลาง
 - (.....) ไม่ค่อยชอบ
 - (.....) ไม่ชอบ
8. โดยปกติท่านประกอบอาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบบ่อยแค่ไหน
- (.....) บ่อยมากแทบทุกวัน
 - (.....) บ่อยพอสมควร
 - (.....) ไม่บ่อย
 - (.....) นาน ๆ ครั้ง
9. ท่านมีความรู้สึกอย่างไรต่อการทำอาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ
- (.....) ยุ่งยากมาก (.....) ยุ่งยากพอประมาณ
 - (.....) ยุ่งยากน้อย (.....) ไม่ยุ่งยากเลย
10. ในการคั้นกะทิเพื่อที่จะทำอาหารดังกล่าวท่านมีความรู้สึกว่
- (.....) เสียเวลามาก (.....) เสียเวลาพอประมาณ
 - (.....) เสียเวลาน้อย (.....) ไม่เสียเวลาเลย
11. ท่านเคยใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปหรือไม่
- (.....) เคยใช้ (ผู้ที่ตอบข้อนี้กรุณาข้ามไปตอบข้อ 19-36)
 - (.....) ไม่เคยใช้ (ผู้ที่ตอบข้อนี้กรุณาตอบข้อ 12-18)

12. ท่านรู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิล้างจานหรือไม่
- (.....) ไม่รู้จัก
- (.....) รู้จัก
13. ท่านรู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิล้างจานจาก.....(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
- (.....) การโฆษณา (.....) คนอื่นแนะนำ
- (.....) ท่านเห็นผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเอง
- (.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
14. ท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำกะทิล้างจานในด้านต่าง ๆ อย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
- (.....) ช่วยในการประกอบอาหารได้สะดวกขึ้น
- (.....) ผลิตจากมะพร้าวสดล้วน ๆ
- (.....) รสชาติของอาหารที่ได้เหมือนปรุงด้วยมะพร้าวสด
- (.....) กลิ่นของอาหารที่ได้เหมือนปรุงด้วยมะพร้าวสด
- (.....) ราคาใกล้เคียงกับมะพร้าวสด
- (.....) การเก็บรักษาได้นาน
- (.....) หาซื้อสะดวก
- (.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
15. ผลิตภัณฑ์น้ำกะทิล้างจานนี้ท่านชอบหรือไม่
- (.....) ชอบ (ผู้ที่ตอบยอมนิกรณาข้ามไปตอบข้อ 17)
- (.....) ไม่ชอบ
16. ถ้าหากท่านไม่ชอบ กรุณาเรียงลำดับในสิ่งที่ท่านไม่ชอบ โดยใส่หมายเลข 1, 2, 3, 4 ลงในช่อง () หน้าข้อความ โดยให้หมายเลข 1 หมายถึง สิ่งที่ท่านไม่ชอบมากที่สุด
- () ไม่เชื่อว่าผลิตจากมะพร้าวสดล้วน ๆ
- () เกรงว่ามียาพิษปน
- () ปริมาณของน้ำกะทิล้างจานที่ได้อักรัดเองไม่ได้
- () ความร้อนของน้ำกะทิล้างจานที่ได้อักรัดเองไม่ได้
- () เกรงว่ากลิ่นและรสชาติของอาหารไม่ดี

- () ราคา
() อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
17. ท่านคิดที่จะซื้อน้ำกะทิส้าเร็จรูปมาใช้หรือไม่
(.....) คิดที่จะซื้อมาลองใช้ดู
(.....) ไม่คิดที่จะซื้อมาใช้เลย เพราะ.....
18. ท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารส้าเร็จรูปอย่างไรบ้าง.....
.....
.....
- (ข้อ 19-36 สำหรับท่านที่เคยใช้น้ำกะทิส้าเร็จรูป)
19. ท่านเคยใช้น้ำกะทิส้าเร็จรูปยี่ห้ออะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
(.....) ช้าวเกาะ (.....) ตราแม่พรวัว
(.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
20. ส่วนใหญ่ท่านใช้น้ำกะทิส้าเร็จรูปยี่ห้อ
(.....) ช้าวเกาะ (.....) ตราแม่พรวัว
(.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
21. เพราะเหตุอะไรท่านจึงซื้อน้ำกะทิส้าเร็จรูปยี่ห้อดังกล่าว
(.....) การโฆษณา (.....) ชื่อและตรา
(.....) ราคา (.....) หาซื้อสะดวก
(.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
22. ท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับชื่อและตราผลิตภัณฑ์ของน้ำกะทิส้าเร็จรูปที่ท่านใช้อย่างไร
(.....) เหมาะสมมาก (.....) เหมาะสม
(.....) ไม่ค่อยเหมาะสม (.....) ไม่เหมาะสม
23. จากการใช้น้ำกะทิส้าเร็จรูปท่านชอบคุณลักษณะใดของน้ำกะทิส้าอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
(.....) ความมัน (.....) ความสะอาด
(.....) ความขาว (.....) รสชาติ
(.....) กลิ่น (.....) ไม่บูดหรือเสียง่าย
(.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

24. กรุณาทำเครื่องหมาย / ลงในช่อง ตีหรือพอใช้ หรือไม่ตี ในคุณลักษณะของน้ำกะทิที่ได้จาก
กะทิสี้า ไร้จรูป

| คุณลักษณะของน้ำกะทิ | ตี | พอใช้ | ไม่ตี |
|---------------------|----|-------|-------|
| ความมันของน้ำกะทิ | | | |
| ความยาวของน้ำกะทิ | | | |
| ความสะอาดของน้ำกะทิ | | | |
| กลิ่นของน้ำกะทิ | | | |
| รสชาติของน้ำกะทิ | | | |
| ไม่บูดหรือเสียง่าย | | | |

25. กรุณาเรียงลำดับสาเหตุสำคัญในการที่ท่านเลือกใช้น้ำกะทิสี้า ไร้จรูป โดยใส่หมายเลข 1, 2
ลงใน () หน้าข้อความ โดยให้หมายเลข 1 หมายถึง สาเหตุสำคัญที่สุด
- () ราคาใกล้เคียงกับมะพร้าวขูด
 - () ความสะอาดในการใช้
 - () ความประหยัด
 - () การหาซื้อสะดวก
 - () การเก็บรักษาได้นานกว่า
26. โดยส่วนใหญ่ท่านซื้อน้ำกะทิสี้า ไร้จรูปแบบใด
- (.....) แบบจุง
 - (.....) แบบกระป๋อง
27. ท่านคิดว่าน้ำกะทิสี้า ไร้จรูปที่บรรจุจุงป้องกันการเน่าเสียได้ดีเพียงใด
- (.....) ดีมาก
 - (.....) ดี
 - (.....) พอใช้
 - (.....) ไม่ค่อยดี
 - (.....) ไม่ดี

28. ท่านชอบน้ำกะทิสำเร็จรูปที่บรรจุถุงหรือไม่ว่
 (.....) ชอบมาก (.....) ชอบ
 (.....) ไม่ค่อยชอบ (.....) ไม่ชอบ
29. ท่านเคยประสบปัญหาการบูดเสียของน้ำกะทิสำเร็จรูปในขณะที่เปิดถุงมาใช้หรือไม่
 (.....) เคย (.....) ไม่เคย
30. สถานที่ที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมและสมควรที่จะมีน้ำกะทิสำเร็จรูปจำหน่าย (ตอบได้มากกว่า
 1 คำตอบ)
 (.....) ร้านชำ (.....) ตลาดสด
 (.....) ห้างสรรพสินค้า (.....) ร้านสหกรณ์
 (.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
31. สถานที่ที่ท่านเคยซื้อน้ำกะทิสำเร็จรูปมาใช้บ่อยที่สุด
 (.....) ร้านชำ (.....) ตลาดสด
 (.....) ห้างสรรพสินค้า (.....) ร้านสหกรณ์
 (.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
32. ท่านเคยใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปทำอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
 (.....) แกง (.....) ของหวาน
33. รสชาติของแกงที่ได้จากน้ำกะทิสำเร็จรูปแตกต่างจากที่ท่านใช้มะพร้าวสดทำหรือไม่
 (.....) รสชาติไม่แตกต่างกัน
 (.....) รสชาติแตกต่างกัน เพราะอะไร (โปรดระบุ).....
 (สำหรับท่านที่เคยใช้ทำของหวาน)
 รสชาติของของหวานที่ได้จากน้ำกะทิสำเร็จรูปแตกต่างจากที่ท่านใช้มะพร้าวสดทำหรือไม่
 (.....) รสชาติไม่แตกต่างกัน
 (.....) รสชาติแตกต่างกัน เพราะอะไร (โปรดระบุ).....

34. กรุณาทำเครื่องหมาย / ลงในช่อง ย่อหรือไม่ย่อ ในคุณลักษณะของแกงหรือของหวานที่ได้จากการใช้น้ำกะทิสำเร็จรูป

| คุณลักษณะของแกง | ย่อ | ไม่ย่อ |
|-----------------|-----|--------|
| ความมันของแกง | | |
| รสชาติของแกง | | |
| กลิ่นของแกง | | |

(สำหรับทำหน้าที่เคยใช้ทำของหวาน)

| คุณลักษณะของของหวาน | ย่อ | ไม่ย่อ |
|-------------------------|-----|--------|
| ความมันของขนม (หัวกะทิ) | | |
| รสชาติของขนม | | |
| กลิ่นของขนม | | |

35. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูปควรจะได้มีการปรับปรุงในด้านใดบ้าง
-
-
36. ในการทำแกงหรือของหวานครั้งต่อ ๆ ไป ท่านจะยังคงใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปอีกหรือไม่
- (.....) ใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปทุกครั้ง
- (.....) เลือกประเภทอาหารที่จะใช้กับน้ำกะทิสำเร็จรูป
- (.....) ไม่ใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปอีกต่อไป

ทัศนคติของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครที่มีต่อน้ำกะทิสำเร็จรูป

แบบสอบถามร้านอาหาร

ขอขอบคุณท่านที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

กรุณาใส่เครื่องหมาย / ลงในวงเล็บหน้าข้อที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมที่สุด

1. ร้านของท่านเปิดดำเนินการมาแล้วกี่ปี

| | |
|-----------------------|---------------------|
| (.....) น้อยกว่า 4 ปี | (.....) 4-8 ปี |
| (.....) 9-12 ปี | (.....) 13 ปีขึ้นไป |
2. ร้านของท่านเป็นร้านขนาด.....

| | |
|---------------------------|--------------------|
| (.....) ตึก 1 คูหา | (.....) ตึก 2 คูหา |
| (.....) ตึกมากกว่า 2 คูหา | |
| (.....) ร้านแผงลอย | |
3. ท่านมีลูกมือที่ช่วยในการประกอบอาหารส่วนวันที่คน

| | |
|--------------|----------------------|
| (.....) 1 คน | (.....) 2 คน |
| (.....) 3 คน | (.....) 4 คน |
| (.....) 5 คน | (.....) มากกว่า 5 คน |
4. โดยปกติทางร้านท่านขายแกงประเภทที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบกี่อย่างต่อวัน

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| (.....) ต่ำกว่า 5 อย่าง | (.....) 5-10 อย่าง |
| (.....) 11-15 อย่าง | (.....) มากกว่า 15 อย่าง |
5. ร้านของท่านใช้มะพร้าวขูดในการทำอาหารที่บริโภควัน

| | |
|---------------------------------|--|
| (.....) ต่ำกว่า 5 กิโลกรัม/วัน | |
| (.....) 5-10 กิโลกรัม/วัน | |
| (.....) 11-15 กิโลกรัม/วัน | |
| (.....) 16-20 กิโลกรัม/วัน | |
| (.....) มากกว่า 20 กิโลกรัม/วัน | |

6. กรุณาเรียงลำดับสิ่งที่ท่านคำนึงถึงของคุณเล่นป๊อปอัพที่จะใช้ท่าแกง โดยใส่หมายเลข 1, 2, 3, 4 ลงใน () หน้าข้อความ โดยให้หมายเลข 1 หมายถึง สำคัญที่สุด
- () ความมันของกะทิ
- () ความสะอาดของกะทิ
- () ความขาวของกะทิ
- () ความสดและใหม่ของกะทิ
7. ทางร้านประสบปัญหาในการคั้นมะพร้าวเพื่อให้ได้กะทิตั้งกล่าวมากเพียงใด
- (.....) มีปัญหามาก
- (.....) มีปัญหา
- (.....) ไม่ค่อยมีปัญหา
- (.....) ไม่มีปัญหา
8. การคั้นมะพร้าวทำให้ทางร้านเสียเวลามากน้อยเพียงใด
- (.....) เสียเวลามาก (.....) เสียเวลาพอสมควร
- (.....) เสียเวลาน้อย (.....) ไม่เสียเวลาเลย
9. ร้านของท่านเคยใช้น้ำกะทิส้าเร็จรูปหรือไม่
- (.....) เคยใช้ (ผู้ที่ตอบย้อมีกรุณาข้ามไปตอบข้อ 16-24)
- (.....) ไม่เคยใช้
10. ท่านรู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิส้าเร็จรูปหรือไม่
- (.....) ไม่รู้จัก
- (.....) รู้จัก
11. ท่านรู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิส้าเร็จรูปจาก.....
- (.....) การโฆษณา (.....) เห็นผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเอง
- (.....) พนักงานขายของบริษัท
- (.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
12. ร้านของท่านเคยมีพนักงานขายมาติดต่อหรือไม่
- (.....) เคย (.....) ไม่เคย

13. ผลิตรถยนต์น้ำกะทิสำเร็จรูปที่ท่านชอบหรือไม่

(.....) ชอบ (ผู้ที่ตอบข้อนี้กรุณาข้ามไปตอบข้อ 15)

(.....) ไม่ชอบ

14. กรุณาบอกถึงสาเหตุสำคัญที่ทำให้ท่านไม่ชอบผลิตรถยนต์น้ำกะทิสำเร็จรูป (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

(.....) เกรงว่ารสชาติของอาหารจะเสีย

(.....) มีคนงานเพียงพอที่จะคั้นเองได้

(.....) ไม่แน่ใจว่าทำจากมะพร้าวล้วน ๆ

(.....) คิดว่ามียากเกินไป

(.....) ราคา

(.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

15. ท่านคิดที่จะซื้อน้ำกะทิสำเร็จรูปมาใช้หรือไม่

(.....) คิดที่จะซื้อมาลองใช้

(.....) ไม่คิดที่จะซื้อมาใช้เลย

(.....) ต้องการทราบรายละเอียดและบริการ

(ข้อ 16-24 สำหรับร้านที่เคยใช้น้ำกะทิสำเร็จรูป)

16. ถ้าหากท่านเคยใช้ กรุณาทำเครื่องหมาย / ลงในช่อง ดีหรือพอใช้หรือไม่ดี ในคุณสมบัติของน้ำกะทิที่ได้จากน้ำกะทิสำเร็จรูป

| คุณสมบัติของน้ำกะทิ | ดี | พอใช้ | ไม่ดี |
|---------------------|----|-------|-------|
| ความมันของน้ำกะทิ | | | |
| ความขาวของน้ำกะทิ | | | |
| ความสะอาดของน้ำกะทิ | | | |
| รสชาติของน้ำกะทิ | | | |
| กลิ่นของน้ำกะทิ | | | |
| ไม่บูดหรือเสียง่าย | | | |

17. กรุณาบอกถึงสาเหตุสำคัญที่ท่านซื้อน้ำกะทิสำเร็จรูปมาใช้
- (.....) ราคาใกล้เคียงกับมะพร้าวสด
 (.....) ความสะดวกในการใช้
 (.....) ความประหยัด
 (.....) การหาซื้อสะดวก
18. น้ำกะทิสสำเร็จรูปที่ท่านใช้ยี่ห้ออะไร
- (.....) ยี่ห้อ (.....) ตรามะพร้าว
 (.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
19. เพราะเหตุอะไรที่ทำให้ท่านซื้อน้ำกะทิสสำเร็จรูปยี่ห้อดังกล่าว
- (.....) การโฆษณา (.....) การบริการ
 (.....) พนักงานขายของบริษัท
 (.....) ชื่อและตรา
 (.....) การหาซื้อสะดวก
 (.....) ราคา
 (.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
20. สถานที่ที่ท่านซื้อน้ำกะทิสสำเร็จรูปมาใช้บ่อยที่สุด
- (.....) ร้านชำ (.....) ตลาดสด
 (.....) ห้างสรรพสินค้า (.....) ร้านสหกรณ์
 (.....) การบริการของบริษัท
 (.....) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
21. นอกเหนือจากการใช้น้ำกะทิสสำเร็จรูปทำแกงแล้ว ทางร้านเคยใช้หัวของหวานหรือไม่
- (.....) ไม่เคยใช้
 (.....) เคยใช้ (ท่านที่ตอบข้อนี้ กรุณาตอบข้อ 22 ข ด้วย)
22. ก) ท่านคิดว่ารสชาติของแกงที่ได้จากน้ำกะทิสสำเร็จรูปแตกต่างจากที่ท่านใช้มะพร้าวสดทำหรือไม่
- (.....) รสชาติไม่แตกต่างกัน
 (.....) รสชาติแตกต่างกัน เพราะอะไร (โปรดระบุ).....

กรุณาทำเครื่องหมาย / ลงในช่อง ตีหรือพอใช้ หรือไม่ตี ในคุณสมบัติของแกงที่ได้
จากกาารใช้น้ำกะทิสำเร็จรูป

| คุณสมบัติของแกง | ตี | พอใช้ | ไม่ตี |
|-----------------|----|-------|-------|
| ความมันของแกง | | | |
| รสชาติของแกง | | | |
| กลิ่นของแกง | | | |

ข) (สำหรับท่านที่เคยใช้ทำของหวาน)

ท่านคิดว่ารสชาติของหวานที่ได้จากน้ำกะทิสำเร็จรูปแตกต่างจากที่ท่านใช้มะพร้าวสดทำ
หรือไม่

(.....) รสชาติไม่แตกต่างกัน

(.....) รสชาติแตกต่างกัน เพราะอะไร(โปรดระบุ).....

กรุณาทำเครื่องหมาย / ลงในช่อง ตีหรือพอใช้ หรือไม่ตี ในคุณสมบัติของของหวาน
ที่ได้จากกาารใช้น้ำกะทิสำเร็จรูป

| คุณสมบัติของของหวาน | ตี | พอใช้ | ไม่ตี |
|-----------------------------|----|-------|-------|
| ความมันของของหวาน (หัวกะทิ) | | | |
| รสชาติของของหวาน | | | |
| กลิ่นของของหวาน | | | |

23. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูปควรจะได้ปรับปรุงในด้านใดบ้าง.....
.....
.....
.....

24. ในบัลลังก์ทางร้านท่านยังคงใช้น้ำกะทิใส่ หรือปอกหรือไม่

(.....) ยังคงใช้อยู่

(.....) ไม่ได้ใช้แล้ว



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประวัติผู้เขียน



ชื่อ นายทวีชัย สุนทรวัฒน์กิจ
 การศึกษา ประดิษฐ์การบริหารธุรกิจบัณฑิต (การบริหารทั่วไป)
 มหาวิทยาลัยรามคำแหง ปีการศึกษา 2517
 ปัจจุบัน ประกอบอาชีพส่วนตัว



ศูนย์วิทยทรัพยากร
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย