

## ตัวอย่างการเขียนข้อเสนอสำหรับรับทุนโครงการ IBPG

### การศึกษาความเป็นไปได้ทางการตลาดในการส่งออกผลิตภัณฑ์

#### ผักและผลไม้ไทยอบแห้งแบบระเหิด

#### Marketing Feasibility Study of Exporting Thai Freeze Dried Fruits and Vegetables

#### 1. ความเป็นมาและความสำคัญของเรื่อง

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ด้วยสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์จึงทำให้สามารถเพาะปลูกผักและผลไม้ได้ตลอดทั้งปีและในทุกฤดูกาล โดยผลผลิตที่ได้มีจำนวนมากพอทั้งสำหรับบริโภคภายในประเทศและการส่งออกไปยังต่างประเทศ แต่ปัญหาหนึ่งที่ผู้ประกอบการธุรกิจมักพบระหว่างการขนส่งโดยเฉพาะการส่งออกไปยังต่างประเทศ คือ ผักหรือผลไม้มักเน่าเสียก่อนกำหนดและไม่ได้มาตรฐาน จึงทำให้มีการส่งคืนสินค้าจากลูกค้าและธุรกิจส่งออกประสบกับภาวะขาดทุน ส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงของผักและผลไม้ของไทยให้ไม่เป็นที่น่าเชื่อถือในตลาดต่างประเทศ เทคโนโลยีการทำแห้งแบบระเหิดนับเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะสามารถแก้ปัญหาดังกล่าวนี้ได้ เพราะในปัจจุบันได้มีการมีงานวิจัยที่เกี่ยวกับคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งแบบระเหิดออกมาแล้วในโครงการ RPUS1 ชื่อโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งแบบระเหิด ” โดยผลการวิจัยพบว่า นอกจากผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ไทยที่ผ่านกระบวนการอบแห้งแบบระเหิดจะคงรูปร่าง สี สัน และรสชาติเหมือนกับผักและผลไม้สดแล้ว เทคโนโลยีนี้ยังช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการไว้อีกด้วย ไม่ว่าจะเป็น Carotenoid – carotene antioxidant ที่มีคุณสมบัติต้านมะเร็ง โรคผิวหนัง โรคหลอดเลือดหัวใจตีบ เป็น Provitamin A มี Dietary fiber สูง ซึ่งต่างจากวิธีการถนอมอาหารแบบอื่นๆ ที่มักจะเสียคุณค่าทางโภชนาการไปบางส่วนหรือมากกว่านั้น

จากการศึกษาธุรกิจเกี่ยวกับการส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แห้งแบบระเหิดที่มีอยู่ในตลาดปัจจุบันพบว่า การส่งออกมีแต่เพียงผลิตภัณฑ์ประเภททุเรียนอบแห้งเท่านั้น ยังไม่มีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ชนิดอื่นๆ และด้วยคุณสมบัติเด่นของตัวผลิตภัณฑ์ในด้านโภชนาการและความคงทนในการเก็บรักษา จึงทำให้ผู้วิจัยเล็งเห็นโอกาสในการพัฒนาธุรกิจส่งออกของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยเป็นการทำตลาดผักและผลไม้อบแห้งแบบระเหิดประเภทอื่นๆ เช่น พุทรา ฝรั่ง มะเขือเทศ มะม่วง มะละกอดิบ ฯ ซึ่งเป็นผักผลไม้ที่ได้ผ่านการวิจัยทดลองกรรมวิธีอบแห้งแบบระเหิดมาแล้วจากงานวิจัยในโครงการ RPUS 1

ด้วยเหตุที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาถึงโอกาสและความเป็นไปได้ทางการตลาดในการส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ไทยอบแห้งแบบระเหิด โดยผู้วิจัยต้องการที่จะศึกษาถึงความต้องการของผู้บริโภคชาวต่างประเทศซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายของการส่งออกเกี่ยวกับลักษณะผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่สนใจซื้อ เพื่อให้ทราบถึงความต้องการที่แท้จริง รวมทั้งข้อเสนอแนะที่เกี่ยวกับรูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ในขณะเดียวกันก็ต้องการศึกษาถึงทัศนคติของผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจส่งออกผักและผลไม้ไทยในปัจจุบัน เกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการส่งออกผักและผลไม้อบแห้งแบบระเหิดนี้ โดยสอบถามถึงข้อมูลในการส่งออกและทัศนคติของผู้ประกอบการที่มีต่อผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการอบแห้งแบบระเหิด ความต้องการของผู้ประกอบการเองในธุรกิจส่งออกผลิตภัณฑ์ดังกล่าว รวมทั้งความเป็นไปได้ในเชิงธุรกิจว่าผู้ประกอบการมีความคิดเห็นกับผลิตภัณฑ์นี้อย่างไร ซึ่งผลที่ได้จากการศึกษานี้สามารถเป็นข้อมูลในการตัดสินใจลงทุน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการวางแผนทางการตลาดสำหรับผู้ประกอบการของไทย นับเป็นการช่วยส่งเสริมศักยภาพการส่งออกของประเทศไทยให้สูงขึ้นทางหนึ่ง

## 2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อสำรวจทัศนคติและความต้องการของผู้บริโภคชาวต่างชาติซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายของการส่งออกที่มีต่อผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ไทยอบแห้งแบบระเหิด เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ก่อนนำออกสู่ตลาดจริง
2. เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการธุรกิจส่งออกผักและผลไม้อบแห้งเกี่ยวกับโอกาสอุปสรรคและข้อเสนอแนะที่มีต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ไทยอบแห้งแบบระเหิด
3. เพื่อวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการตลาดของธุรกิจส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ไทยอบแห้งแบบระเหิด

## 3. ความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ

โครงการนี้มีความเป็นไปได้ในเชิงธุรกิจหลายประการ ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งแบบระเหิดนี้ เป็นโครงการ RPUS 1 ที่ได้รับรางวัล Popular Vote และรางวัลบุรุษดีเด่น ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในตนเอง ทางคณะผู้วิจัยจึงได้เล็งเห็นถึงโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้ จึงนำผลิตภัณฑ์นี้มาต่อ ยอดในการทำการวิจัยทางการตลาดเพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในเชิงธุรกิจต่อไป

2. วัตถุประสงค์ในการผลิตที่เลือกมาทำวิจัยนั้น สามารถหาได้ง่าย ในทุกฤดูกาล ภายในประเทศ และมีคุณภาพดี ทำให้ผู้ประกอบการสามารถที่จะลดค่าใช้จ่ายในด้านต่างๆได้เพิ่มมากยิ่งขึ้น ซึ่งถือเป็นการลดต้นทุนในการผลิตและเป็นโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการ

3. ในการศึกษาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งแบบระเหิดนั้น มีการทดลองถึงรสชาติ รูปร่างผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม รวมถึงการเก็บรักษาโดยทำการผลิตที่สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทย ตั้งอยู่ที่เทคโนโลยี คลองห้า จังหวัดปทุมธานี และในปัจจุบันได้มีบริษัทที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ผลไม้อบแห้งแบบระเหิด ในประเภททุเรียนอบแห้ง ที่จังหวัดจันทบุรี ส่งขายไปยังต่างประเทศและเป็นที่ยอมรับของชาวต่างชาติ ซึ่งจะเห็นได้ว่าผักและผลไม้ที่ทำการวิจัยนั้น ในความเป็นจริงแล้วสามารถที่จะผลิตได้ตามลักษณะที่ผู้ประกอบการต้องการ กล่าวคือ ผลิตภัณฑ์นี้สามารถ นำมาขายสู่ท้องตลาดได้เลย โดยอาจปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ (Packaging) ให้มีความน่าสนใจเพื่อสร้างโอกาสทางการตลาดให้มากยิ่งขึ้น

4. ในปัจจุบันจะมีผู้บริโภคจำนวนไม่น้อยที่รับประทานขนมคบเคี้ยวจำพวก Snacks เป็นอาหารทานเล่น ส่วนใหญ่แล้วจะไม่ค่อยมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายเท่าไรนัก ผลิตภัณฑ์ผลไม้อบแห้งแบบระเหิดนี้จะสามารถตอบสนองผู้บริโภคกลุ่มนี้ได้เนื่องจากมีลักษณะเป็นขนมคบเคี้ยว ทานง่าย สะดวก และมีสารอาหารที่ได้จากผลไม้ก่อนข้างครบถ้วน ซึ่งจะทำให้ผู้ประกอบการได้รับผลตอบแทนที่ดีตามเป้าหมายที่วางไว้

5. การผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งแบบระเหิดนั้นมีโอกาสในการส่งออกไปขายยังประเทศในแถบตะวันออกกลาง เช่น ประเทศเลบานอน ประเทศอิสราเอล เป็นต้น เพราะมีพื้นที่ในการเพาะปลูกอยู่อย่างจำกัด ซึ่งถือว่าเป็นช่องว่างในการตลาดที่ประเทศไทยสามารถเข้าไปแข่งขันได้ นอกจากนี้ประเทศเหล่านี้ยังมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากประเทศไทย ที่สำคัญกลุ่มประเทศเหล่านี้มีกำลังซื้อ ซึ่งกลุ่มประเทศตะวันออกกลางถือว่าเป็นตลาดที่มีศักยภาพ โดยประกอบด้วย 15 ประเทศต่างๆและ 1 ดินแดน ดังนี้ คือ ประเทศบาร์เรน ประเทศอียิปต์ ประเทศอิหร่าน ประเทศคูเวต ประเทศอิตาลี ประเทศอิสราเอล ประเทศจอร์แดน ประเทศคูเวต ประเทศเลบานอน ประเทศโอมาน ประเทศกาตาร์ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ประเทศซีเรีย สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ประเทศเยเมนและดินแดนปาเลสไตน์(เวสต์แบงก์และฉนวนกาซา) และมีประชากรทั้งหมด 323,761,999 คน และเนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 10 ปี ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีการเน่าเสียในระหว่างการขนส่ง จึงไม่มีปัญหาในเรื่องของการส่งคืนสินค้า ส่งผลให้ผู้ประกอบการได้รับกำไรตามที่คาดการณ์ไว้

6. ในปัจจุบันมีวิธีในการถนอมผักและผลไม้ในแบบต่างๆ จึงมีผลิตภัณฑ์ที่เป็นคู่แข่งมากมายแต่การอบแห้งแบบระเหิดนั้นยังไม่เป็นที่แพร่หลาย กล่าวคือ ผลิตภัณฑ์นี้จะมีจุดเด่นอยู่ที่ ความกรอบรสชาติที่เหมือนทานผลไม้สด คุณค่าสารอาหารที่ได้รับอย่างครบถ้วน และยังสามารถคืนรูปเมื่อแช่น้ำเพื่อการประกอบอาหารประเภทต่างๆ ได้อีกด้วย จะเห็นได้ว่าคุณสมบัติเหล่านี้ ล้วนเหนือคู่แข่งไม่ว่าจะเป็นคู่แข่งทั้งทางตรงและทางอ้อม จึงถือเป็นโอกาสในการเป็นผู้นำทางตลาดได้อย่างไม่ยาก

#### 4. การพัฒนานักศึกษาให้เป็นผู้ประกอบการ

ประโยชน์ของโครงการนี้ในการพัฒนานักศึกษาให้เป็นผู้ประกอบการแบ่งออกได้เป็น 3 ประเด็น ดังนี้คือ

1. การเข้าร่วมโครงการนี้ถือเป็นการเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษาให้เป็นผู้ประกอบการในโลกธุรกิจที่แท้จริง ซึ่งต้องก้าวไปพร้อมกับเทคโนโลยีและการเปลี่ยนแปลงของผู้บริโภค ซึ่งในการศึกษารุ่นนี้นักศึกษาจะต้องพิจารณาถึงความต้องการของลูกค้าและคุณค่าที่ลูกค้าต้องการ ตลอดจนได้ฝึกคิดวิเคราะห์ถึงความเป็นไปได้ของการทำธุรกิจ กิจกรรมดังกล่าวจะเป็นการพัฒนาศักยภาพที่มีอยู่ในตัวนักศึกษาให้กล้าคิดกล้าตัดสินใจอย่างผู้ประกอบการและสามารถเลือกทางเลือกที่เหมาะสมและให้ผลกำไรต่อองค์กรอย่างสูงสุด โดยนักศึกษาสามารถนำผลการวิจัยที่ได้ไปใช้ในการประกอบธุรกิจของตนเองในอนาคต

2. ในการทำโครงการนี้นอกจากจะได้ผลการศึกษาที่เป็นประโยชน์ในเชิงธุรกิจแล้ว ยังทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้วิธีการทำงานเป็นทีม ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่สำคัญประการหนึ่งของการเป็นผู้ประกอบการ การเข้าร่วมโครงการนี้จึงทำให้นักศึกษาพร้อมที่จะเป็นผู้ประกอบการในอนาคตและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. ในกรณีที่นักศึกษายังไม่มีความพร้อมในการลงทุนเนื่องจากข้อจำกัดทางการเงินหรือด้านอื่นๆ นักศึกษาสามารถนำผลการศึกษาที่ได้จากโครงการนี้ไปเสนอต่อองค์กรหรือผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจส่งออกผักและผลไม้อบแห้งที่มีอยู่แล้ว แทนการจัดตั้งธุรกิจของตนเอง เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถผลิตและจำหน่ายได้จริง และองค์กรธุรกิจเหล่านั้นต่างก็มีชื่อเสียงและประสบการณ์ในธุรกิจด้านนี้อยู่แล้ว ทั้งนี้การนำความคิดสร้างสรรค์ (Idea) ของผลิตภัณฑ์และแนวทางการตลาดไปเสนอต่อองค์กรธุรกิจต่างๆ ที่ต้องการผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีศักยภาพถือว่าเป็นการคิดนอกกรอบ (Thinking Out Of The Box) ซึ่งมีประโยชน์ต่อการแข่งขันทางธุรกิจ

## 5. ระเบียบวิธีวิจัย

**แบบวิจัย** เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive Research) โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Approach) ร่วมกับวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Approach)

**ประชากร** ประชากรที่ใช้ในการศึกษาถึงความเป็นไปได้ทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ไทยอบแห้งแบบระเหิดนี้ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

1. ผู้ประกอบการบริษัทที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับการส่งออกผลไม้และผักอบแห้ง จำนวน 32 บริษัท (ที่มา: [www.depthai.go.th](http://www.depthai.go.th)) เพื่อใช้ในการศึกษาเชิงคุณภาพ

2. ผู้บริโภคชาวต่างชาติในกลุ่มประเทศยุโรปและอเมริกา ตะวันออกกลาง และเอเชีย เพื่อใช้ในการศึกษาเชิงปริมาณ

### กลุ่มตัวอย่างและวิธีการสุ่มตัวอย่าง

1. ในการศึกษาเชิงคุณภาพจะใช้กลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจส่งออกผลไม้และผักอบแห้ง จำนวน 3 คน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง

2. ในการศึกษาเชิงปริมาณจะใช้กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคชาวต่างชาติจากกลุ่มประเทศยุโรปและอเมริกา ตะวันออกกลาง และเอเชีย รวมจำนวน 200 คน และเนื่องจากข้อจำกัดที่กลุ่มตัวอย่างอาศัยในต่างประเทศซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถเก็บข้อมูลได้โดยตรง ผู้วิจัยจึงกำหนดให้ชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยเป็นกลุ่มตัวอย่างแทน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบสะดวก (Convenience Sampling)

**วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล** ในการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพจะเก็บข้อมูลโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) กับผู้ประกอบการธุรกิจส่งออกผลไม้และผักอบแห้ง โดยจะทำการนัดและสัมภาษณ์เป็นรายบุคคล ส่วนการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณจะเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) ฉบับภาษาอังกฤษ 1 ชุด และทำการเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในเขตกรุงเทพมหานคร

### การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ในส่วนของการศึกษาเชิงคุณภาพจะใช้การวิเคราะห์หาข้อสรุปจากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ

2. ในส่วนของการศึกษาเชิงปริมาณจะนำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจด้วยแบบสอบถามมาประมวลผลโดยใช้โปรแกรม SPSS

3. ในส่วนของการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการตลาดจะใช้เทคนิคการวิเคราะห์ SWOT การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาดทั้งในระดับมหภาคและจุลภาค และการวิเคราะห์ความเสี่ยงของธุรกิจในการทำตลาดต่างประเทศ

#### **สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล**

ในการศึกษาเชิงปริมาณนั้นจะใช้การพรรณนาข้อมูลโดยใช้สถิติร้อยละและ ค่าเฉลี่ย สำหรับการศึกษเชิงคุณภาพนั้นเป็นเทคนิคที่ทำให้ได้ข้อมูลที่มีลักษณะบรรยายรายละเอียดมากกว่าที่จะให้ข้อมูลที่เป็นตัวเลข ดังนั้น โอกาสที่จะนำมาวัดความถูกต้องและเชื่อถือได้ด้วยวิธีทางสถิติจึงมีน้อยมากหรือเกือบจะไม่มีเลยเมื่อเปรียบเทียบกับการศึกษาในเชิงปริมาณ โดยการศึกษาเชิงคุณภาพต้องเน้นที่ความเชื่อถือได้ (Reliability) และความถูกต้อง (Validity) เป็นสำคัญ ทั้งนี้เพื่อให้ผลลัพธ์ของการวิจัยนั้นเป็นที่เชื่อถือได้

#### **ขอบเขตและข้อจำกัดของการวิจัย**

1. ในการศึกษาครั้งนี้มุ่งเน้นเฉพาะผักและผลไม้ไทยที่ผ่านกระบวนการอบแห้งแบบระเหิดเท่านั้น ไม่รวมถึงผักและผลไม้แห้งที่ผ่านกระบวนการอบแห้งโดยวิธีการอื่น

2. เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยนี้คือผู้บริโภคชาวต่างชาติที่อาศัยในต่างประเทศ ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถเดินทางไปเก็บข้อมูลได้โดยตรง ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงทำการเก็บข้อมูลจากชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยแทน โดยถือว่าสามารถเป็นกลุ่มตัวอย่างของผู้บริโภคชาวต่างชาติ

3. การศึกษาความเป็นไปได้ของธุรกิจส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ไทยอบแห้งแบบระเหิดนี้จะศึกษาความเป็นไปได้เฉพาะด้านการตลาดเท่านั้น ไม่รวมถึงการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินและการดำเนินการผลิตและส่งออก

## 6. แผนการทำงาน

งาน	จำนวน เดือน	ระยะเวลาการดำเนินการ(เดือน)						ผู้รับผิดชอบ
		มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม	กันยายน	ตุลาคม	พฤศจิกายน	
1. อาจารย์ที่ปรึกษา และนักศึกษากำหนด หัวข้อและเสนอ โครงการ	1							อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะผู้จัดทำ
2. การวางแผน ออกแบบวิจัย	1							อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะผู้จัดทำ
3. ร่วมกันสร้าง แบบสอบถามสำหรับ ผู้บริโภคนานาชาติ และกำหนดแนวทาง สัมภาษณ์ในการ ผู้ประกอบการ	1							อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะผู้จัดทำ
4. เก็บรวบรวม ข้อมูลจาก 4.1 แบบสอบถาม 4.2 สัมภาษณ์ ผู้ประกอบการ	1							อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะผู้จัดทำ
5. วิเคราะห์ข้อมูล 5.1 วิเคราะห์ถึง ความต้องการของ ผู้บริโภค 5.2 วิเคราะห์ถึง ทัศนคติความ ต้องการของ ผู้ประกอบการ 5.3 วิเคราะห์ความ เป็นไปได้ทางด้าน การตลาด	1							อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะผู้จัดทำ
6. สรุปผลและจัดทำ รายงานวิจัย	1							อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะผู้จัดทำ

