

ม.เกษตร ตั้งหน่วยวิจัยทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภคแห่งแรกของไทย เพื่อพัฒนาสินค้าอุตสาหกรรมเกษตร

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับ และมียอดการจำหน่ายสูงนั้น ถือเป็นความสำเร็จทางการตลาดของผู้ผลิตสินค้าชนิดนั้น ๆ การออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคโดยอาศัยเทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) จึงเป็นอีกทางหนึ่งที่ผู้ผลิตสินค้าจะได้นำมาใช้ในการตัดสินใจในการคิดค้น ออกแบบ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เล็งเห็นความสำคัญ จึงได้ดำเนินการจัดตั้งหน่วยวิจัยทางประสาทสัมผัส และผู้บริโภค (Kasetsart University Sensory and Consumer Research Unit) หรือ KU-SCR เพื่อใช้ในการทดสอบผลิตภัณฑ์ทางประสาทสัมผัส เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ตรงกับตามความต้องการของผู้บริโภค และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการของไทย เช่น กลุ่ม โอท็อป องค์กร บริษัทขนาดเล็ก หรือขนาดกลางที่กำลังจะก้าวไปสู่ระดับสากล ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ในเรื่องของการบรรจุหีบห่อ รูปลักษณ์ภายนอกกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสให้เหมาะสมกลุ่มเป้าหมายหรือให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคเป้าหมายให้มากที่สุด และสามารถผลักดันให้สินค้าของไทยมีศักยภาพในการแข่งขันกับสินค้าต่างประเทศ

ผศ.ดร.ธงชัย สุวรรณสิขณณ์ อาจารย์ประจำภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ในฐานะผู้รับผิดชอบหน่วยวิจัยทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภค มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-SCR) กล่าวว่า การวิจัยด้านประสาทสัมผัสมีประโยชน์ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นอย่างยิ่ง บริษัทในต่างประเทศ ได้ใช้การวิจัยทางด้านประสาทสัมผัสเป็นเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือปรับปรุงกระบวนการผลิตใหม่ โดยสินค้าส่วนใหญ่จะผ่านการทดสอบทางประสาทสัมผัสก่อนหลายครั้ง ระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ก่อนที่จะผลิตและทดสอบทางการตลาด และในปัจจุบันได้มีบริษัทในต่างประเทศหลายแห่งได้เข้ามาวิจัยทางด้านลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กับผู้ทดสอบชาวไทย และหาข้อมูลความชอบและความต้องการของผู้บริโภคชาวไทยเพื่อเพิ่มยอดขายสินค้าของตนในประเทศไทย

หน่วยวิจัย KU-SCR ตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2548 โดยความร่วมมือทางวิชาการจาก Prof. Edgar Chambers IV ผู้อำนวยการ Sensory Analysis Center แห่ง Kansas State University ประเทศสหรัฐอเมริกา หน่วย KU-SCR เป็นหน่วยที่ให้คำปรึกษา ด้านวิชาการรวมถึงการบริการทางด้านการทดสอบผลิตภัณฑ์ การทดสอบผู้บริโภค การฝึกอบรมให้แก่องค์กรต่าง ๆ ทางด้านความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประเมินลักษณะทางประสาทสัมผัส การฝึกฝนผู้ทดสอบชิมให้มีความสามารถในการทดสอบเชิงพรรณนา และการให้บริการในการวิเคราะห์ข้อมูลทางประสาทสัมผัสด้วยเทคนิคทางสถิติต่างๆ นอกจากนี้ทางหน่วย KU-SCR มีโปรแกรมสำเร็จรูป Compusense[®] ให้บริการสำหรับผู้ที่มีความประสงค์จะออกแบบสอบถามและวิธีในการทดสอบทางประสาทสัมผัสและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเบื้องต้น

ผศ.ดร.ธงชัย ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า หน่วยวิจัย KU-SCR นอกจากจะเป็นหน่วยวิจัยด้านประสาทสัมผัสแห่งแรกในประเทศไทยแล้ว ยังมีคณาจารย์ที่มีความรู้ความสามารถและชำนาญงานด้านนี้ ทำให้มีศักยภาพในการให้บริการ การทดสอบทางประสาทสัมผัส การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติขั้นสูง และยังมีอุปกรณ์ห้องทดสอบที่ดีและทันสมัย ที่สำคัญการเก็บรักษาข้อมูลของผู้ที่มาขอใช้บริการได้เป็นอย่างดี ขณะนี้ทางหน่วยวิจัย KU-SCR ยังได้สร้างเครือข่ายและเวปไซต์เชื่อมโยงกับองค์กรหน่วยงาน และมหาวิทยาลัยอื่น ๆ เพื่อรวบรวมนักวิชาการด้านที่เกี่ยวข้องมาช่วยและพัฒนาหน่วยวิจัย KU-SCR ให้เป็นหน่วยงานระดับชาติ เพื่อเป็นศูนย์กลางมาตรฐานทางการทดสอบ และเป็นแหล่งข้อมูลทางวิชาการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของประเทศไทยต่อไป

และนี่เป็นอีกทางเลือกหนึ่งของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของไทย ให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงใจลูกค้าทั้งในและต่างประเทศ จากสินค้าระดับหนึ่งหรือสองดาว มาเป็นสินค้าระดับห้าดาวและส่งออกสู่สากล และเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับประเทศ ตลอดจนพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าของตนเองให้มีคุณภาพทัดเทียมกับของต่างประเทศให้ได้อย่างยั่งยืน

ผู้ที่สนใจขอรับบริการในการประเมินคุณภาพอาหารของประสาทสัมผัส งานวิจัยสำรวจความต้องการของตลาด งานวิจัยเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค และการศึกษาอายุการเก็บรักษา หรือจะฝึกอบรมทั้งในและนอกสถานที่ เช่น การฝึกฝนผู้ทดสอบชิม ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส หลักและวิธีการทดสอบเชิงพรรณนา การทดสอบผู้บริโภคและการออกแบบสอบถาม และสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางประสาทสัมผัส สามารถติดต่อได้ที่หน่วยวิจัยทางประสาทสัมผัส และผู้บริโภค ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมและการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โทรศัพท์ 02-5625004 โทรสาร 02-5625005