

บทคัดย่อ

การศึกษาคำชอบของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นและจีนที่มีต่อผลมะม่วงและเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้ และพันธุ์โชคอนันต์เพื่อให้ทราบระดับความชอบและการยอมรับที่มีต่อคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของ ลักษณะภายนอกของผลมะม่วงและคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของเนื้อมะม่วงทั้ง 2 พันธุ์ ของกลุ่ม ผู้บริโภคทั้งสอง ศึกษาโดยการวัดระดับความชอบและไม่ชอบของสีเปลือก ลักษณะของผิว ขนาดของผล รูปร่างของผล สีของผล ความชอบโดยรวมของผล สีของเนื้อ รสชาติของเนื้อ เนื้อสัมผัส และความชอบ โดยรวมของเนื้อมะม่วง ได้ใช้นักท่องเที่ยวชาวจีนที่มาเที่ยวงานแสดงสวนพฤกษชาตินานาชาติ เมืองคุนหมิง ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน และนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นในประเทศไทย โดยมีผู้ทดสอบชาวจีน จำนวน 612 คน ชาวญี่ปุ่นจำนวน 421 คน ชาวจีนให้คะแนนความชอบคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองมากกว่าพันธุ์โชคอนันต์ในคุณลักษณะเรื่อง สีของเปลือก ลักษณะของ ผิว ขนาดของผล รูปร่างของผล และความชอบโดยรวมของผล แต่ให้คะแนนความชอบคุณลักษณะทาง ประสาทสัมผัสของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์มากกว่าพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองในคุณลักษณะเรื่องกลิ่นของผล ชาวญี่ปุ่นให้คะแนนความชอบผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองมากกว่าพันธุ์โชคอนันต์ในคุณลักษณะเรื่อง สีเปลือก และให้คะแนนความชอบผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์มากกว่าพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองในคุณลักษณะ เรื่อง กลิ่นของผล และความชอบโดยรวมของผล แต่ให้คะแนนมะม่วงทั้ง 2 พันธุ์ไม่แตกต่างกันใน คุณลักษณะเรื่อง ลักษณะของผิว ขนาดของผล และรูปร่างของผล ชาวจีนและชาวญี่ปุ่นให้คะแนน ความชอบคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของเนื้อมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองมากกว่าพันธุ์โชคอนันต์ใน คุณลักษณะเรื่อง สีของเนื้อ รสชาติของเนื้อ ลักษณะเนื้อ และความชอบโดยรวมของเนื้อมะม่วง เมื่อรวม คะแนนการประเมินความชอบของคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสผลและของเนื้อมะม่วงของทั้งชาวจีน และญี่ปุ่นด้วยกันแล้ว พบว่ามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองได้คะแนนสูงกว่าพันธุ์โชคอนันต์ทุกคุณลักษณะ ยกเว้นเรื่องกลิ่นของผลมะม่วง ลักษณะทางประสาทสัมผัสที่มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองได้รับคะแนน ความชอบในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก คือคุณลักษณะเรื่อง สีของเปลือก ขนาดของผล สีของเนื้อ รสชาติของเนื้อ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของเนื้อมะม่วง ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบ ปานกลางคือ ลักษณะของผิวและรูปร่างของผล และได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบเล็กน้อยคือกลิ่น ของผล

มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองได้รับความยอมรับสูงมากในเรื่องคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของ เนื้อมะม่วงจากชาวจีนและญี่ปุ่น ในเรื่องคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลมะม่วงได้รับความยอมรับ สูงมากจากชาวจีน แต่ได้รับการยอมรับเล็กน้อยจากชาวญี่ปุ่น มะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ได้รับการยอมรับปาน กลางในคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลและเนื้อมะม่วงจากทั้งชาวจีนและญี่ปุ่น มะม่วงพันธุ์ น้ำดอกไม้สีทองได้รับการยอมรับสูงมากในเรื่องความชอบโดยรวมของเนื้อมะม่วงจึงควรได้รับการพิจารณา ส่งเสริมสำหรับการส่งออกไปยังตลาดจีนและญี่ปุ่น

Abstract

The study of Japanese and Chinese consumer preference of ripe fruit and flesh of Nam Dok Mai See Thong and Chokanan mangoes were aimed to measure the degree of liking towards sensory characteristics of external appearance of fruit and sensory characteristics of flesh of these two varieties by the two groups of consumers respectively. The sensory characteristics studied were skin color, skin appearance, fruit size, fruit shape, fruit aroma, overall liking of fruit, flesh color, flesh flavor, flesh texture and overall liking of flesh. The Chinese tourists who visited Horticulture Expo'99 at Kunming, China and the Japanese tourists who visited Bangkok, Thailand were asked to evaluate the mangoes. There were 612 Chinese and 421 Japanese tourists. The Chinese tourists preferred all the sensory characteristics of fruit of Nam Dok Mai See Thong variety over Chokanan variety excepted the fruit aroma of Chokanan variety was preferred over Nam Dok Mai See Thong variety. The Japanese tourists preferred skin color of Nam Dok Mai See Thong variety over Chokanan variety. But they preferred fruit aroma of Chokanan variety over Nam Dok Mai See Thong variety. They scored overall liking of fruit of Chokanan variety higher than Nam Dok Mai See Thong variety. The results showed that skin appearance, fruit size and fruit shape of the two varieties were not differently evaluated by the Japanese tourists. Chinese and Japanese tourists preferred all sensory characteristics of Nam Dok Mai See Thong variety over Chokanan variety. By combining the scoring of the Chinese and Japanese tourists together, Nam Dok Mai See Thong variety was preferred over Chokanan variety in all sensory characteristics excepted the fruit aroma in which Chokanan variety which was scored higher. The skin color, fruit size, flesh color, flesh flavor, flesh texture and overall liking of flesh of Nam Dok Mai See Tong variety were evaluated at preference level of like moderately to like very much. Skin appearance and fruit shape of Nam Dok Mai See Thong variety were evaluated at preference level of like moderately. Only fruit aroma was evaluated at like slightly. Nam Dok Mai See Tong variety was highly accepted for the flesh sensory quality by the Chinese and Japanese. The fruit sensory quality was highly accepted only by the Chinese. It can be conclude that Nam Dok Mai See Thong variety should be recommended as the exported variety to China and Japan markets.