

การเผยแพร่และการยอมรับนวัตกรรมการบริโภคنمความ (บทวิเคราะห์ตามหลักการทำงานทฤษฎี)

จิราภรณ์ หนูสวัสดิ์*

คนไทยมีความผูกพันกับความอยู่ในวิถีชีวิตมานาน และเคยชินกับการใช้ประโยชน์จากความ ส่วนใหญ่ เป็นการใช้แรงงาน กินเนื้อ เอาหนังไปทำเครื่องใช้และเครื่องประดับ แต่แบบอินเดีย จีน หรือทางยุโรป เช่น อิตาลี บัลแกเรีย ความกลับเป็นที่ต้องการน้ำนมมากกว่า จึงเกิดคำถามว่า ทำไมสังคมไทยที่คิดว่าตนเอง รู้จักและสนใจนมกับความเป็นอย่างเด็กกลับไม่รู้จักคุณค่าของนมความ กอปรกับทัศนคติของสังคมไทยที่มัก เปรียบเทียบว่า “โง่เมื่องความ” นั้น จะมีผลต่อการยอมรับการบริโภคนมความของคนไทยหรือไม่ หรือมี เหตุผลอื่นๆ เช่น เกิดจากความเคยชินของการดื่มน้ำนม การไม่เห็นคุณค่าของนมความ และการไม่ส่งเสริม การดื่มน้ำนมความ เป็นต้น

มูลเหตุที่ชาวต่างชาตินิยมบริโภคนมความเกิดจากความนิยมที่เป็นแหล่งผลิตนมความเป็น “ความแม่น้ำ” มีถิ่นที่อยู่แถบตะวันออกกลาง เอเชียใต้ และยุโรปตอนใต้ อย่างอียิปต์ อินเดีย ปากีสถาน อิตาลี และบัลแกเรีย ดังนั้น คนในประเทศไทยเหล่านี้จึงบริโภคนมความกันมาก จนแทบจะเรียกได้ว่ามากกว่าน้ำนมวัว นอกจากนั้นมี การนำนมความไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ อีกมากมาย อาทิ นมความมูร่าห์นิยมนำมาผลิตโยเกิร์ตและ มองชาเรลลาซีส (ชีสชนิดที่ใส่ในพิซซ่า) เนื่องจากมีรสชาติที่เข้มข้นและหอมกว่า ขณะนี้ประเทศไทยได้เริ่ม การเลี้ยงความน้อยอย่างจริงจัง จากดั้งเดิมที่มีแต่ความปลัก เช่นบ้านเรา เพราะนมความได้รับความนิยมสูงจาก ผู้บริโภค เนื่องจากมีคุณค่าทางสารอาหารสูง มีความเข้มข้น และรสชาติที่นุ่มนวลมากกว่าน้ำนมวัว

ปัจจัยของ “นมความ” ในสังคมไทย

จุดแรกเริ่มของนมความในสังคมไทย ในระยะแรก “การเลี้ยงความนม” ในประเทศไทยนั้นมีอยามาก จะพบได้เฉพาะในสถานีทดลองพันธุ์สัตว์ในมหาวิทยาลัยและในโครงการหลวงเท่านั้น ที่ศูนย์พัฒนาโครงการ หลวงหนองเขียวมีฟาร์มความนมพันธุ์เมียนมั่นและพันธุ์มูร่าห์ ซึ่งรัฐบาลอินเดียทุ่มเงินให้ก่อสร้างแล้ว กลุ่มลูกค้าคือ ภัตตาคาร อิตาเลียน ในจังหวัดเชียงใหม่ อาทิ ภัตตาคาร Buonissimo ภัตตาคาร La condola และภัตตาคาร La trattoria del sergio โดยชื่อนมความเพื่อนำไปทำเนยแข็งขายในร้านของตน กลายเป็นของดีหายากที่ลูกค้าชาวตะวันตก ต้องการและมีคนไปกินกันคับคั่ง นี้เป็นเพียงจุดเริ่มต้นเล็กๆ เท่านั้น ยังไม่ได้ทำในเชิงธุรกิจอย่างเต็มตัว จนเมื่อไม่นานมานี้มีนักธุรกิจทำหนึ่ง (คุณรัญจวน เอ่องตระกูล) สนใจศึกษาความนมและลงมือเลี้ยงอย่าง จริงจัง พัฒนาเป็นฟาร์มความนมแห่งแรกของประเทศไทยในปัจจุบัน มีชื่อว่า “มูร่าห์ ฟาร์ม”

“มูร่าห์ ฟาร์ม” เป็นแหล่งเลี้ยงความนมพันธุ์มูร่าห์ บนพื้นที่ 400 ไร่ ตั้งอยู่ที่จังหวัดเชียงใหม่ ดำเนินการมากว่า 7 ปี ตั้งแต่ พ.ศ.2546 มีระบบการเลี้ยงที่เป็นสัดส่วน มีการจัดการในรูปแบบฟาร์มเลี้ยง เพื่อรีดนม ดำเนินการด้านตลาดอย่างจริงจัง ภายใต้เครื่องหมายการค้า “มูร่าห์ แอดรี่ คอมพานี” เพื่อ ต่อยอดธุรกิจให้ครบวงจร จากฟาร์มเลี้ยงสู่การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ มีผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิด อาทิ

* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำโปรแกรมวิชาสารสนเทศศาสตร์ฯ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

นมความพร้อมดีมี โยเกิร์ตนมความยาน เนยอินเดียหรือกี (Ghee) ไอศกรีมน้ำนมและนมสดชาร์ล่าชีส จำหน่าย ปัจจุบันในฟาร์มมีแม่พันธุ์ควายนม 250 ตัว พ่อพันธุ์ 2 ตัว ขณะนี้มีแม่ควายรีดนมได้กว่า 70 - 80 ตัว ได้น้ำนมดิบเฉลี่ย วันละ 200 - 250 กิโลกรัม จำหน่ายกิโลกรัมละ 80 บาท (ราคัดังกล่าวสูงกว่า นมวัวถึง 4 เท่าตัว) ส่วนนมสดชาร์ล่าชีส จำหน่ายได้สูงถึงกิโลกรัมละ 1,000 บาท

ทัศนคติเกี่ยวกับ “ควาย” ในสังคมไทย

เมื่อเอ่ยถึง “ควาย” คนส่วนใหญ่ในสังคมไทยมักนึกถึงภาพการโภชนา การใช้แรงงาน และระบบการเลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง นี่เป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้มีการบริโภคนมความอยู่ในวงจำกัด ก็ เพราะยังติดอยู่ที่ความเชื่อว่า “ควายเป็นสัตว์คุ้มกันและมีหน้าที่ช่วยผ่อนแรงงานเท่านั้น” นอกจากนี้ในสังคมไทยยังยึดติดกับความเชื่อที่ว่า “ควายโง! การบริโภคนมความอาจทำให้ไข้ตามไปด้วย” ทั้งที่ไม่ใช่ความเป็นจริงเลย เนื่องจากมีผลการวิจัยเบรียบเทียนสารอาหารในน้ำนมชี้ชัดว่า นมความมีสารอาหารมากกว่านมวัว (แต่คอลเลสเตอรอลต่ำ) สีขาวเนียน เข้มข้น ไม่มีกลิ่น และรสชาติหวานดีมี ซึ่งต่อสุขภาพมาก ๆ แต่สำหรับคนไทยแล้วน้อยรายจะรู้ข้อมูลดังกล่าว กอปรกับปริมาณน้ำนมความมีจำนวนจำกัดและการนำน้ำนมมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ยังอยู่ในกลุ่มเล็ก ๆ ส่งให้ร้านอาหารหรือภัตตาคารเท่านั้น ไม่ได้มีวางจำหน่ายโดยทั่วไป ดังนั้นคนส่วนใหญ่จึงยังไม่เคยลิ้มลองรสชาติ เมื่อบอกกับทัศนคติที่มักเบรียบเทียนความกับ “ควายโง” ด้วยแล้ว การบริโภคนมความกับคนไทยจึงเป็นเรื่องใกล้ตัวอย่างยิ่ง

การเผยแพร่นวัตกรรม “นมความ”

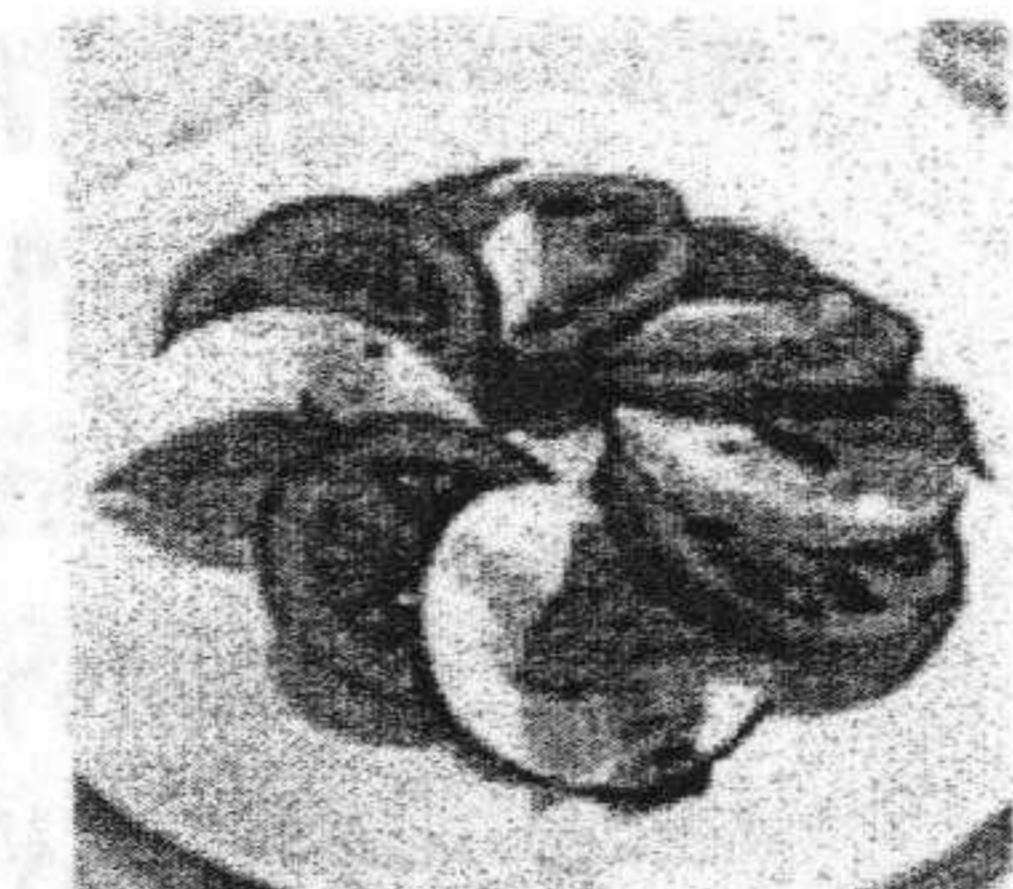
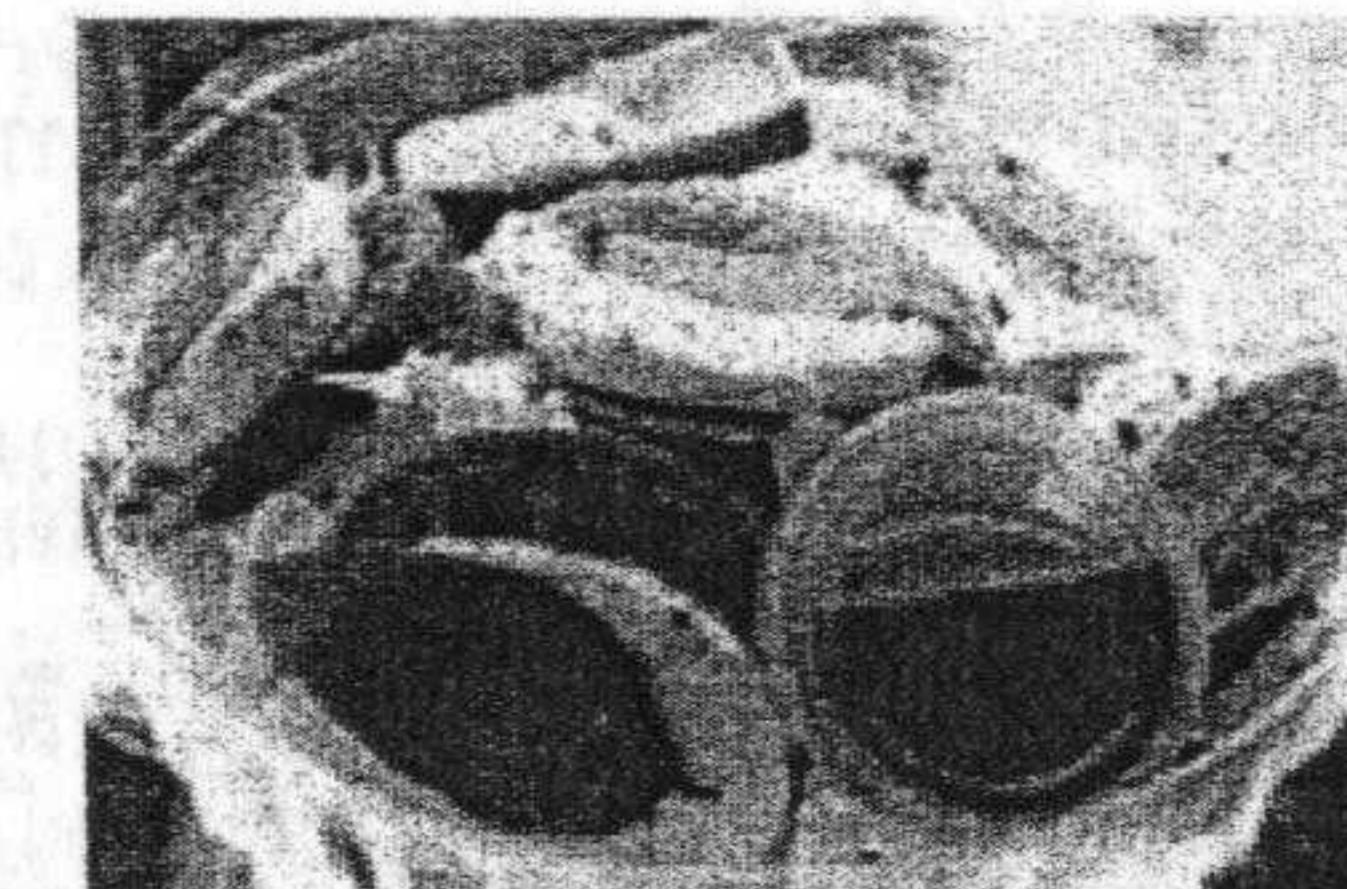
มุ่ร้าฟาร์มทำอย่างไร? ให้คนไทยยอมรับการบริโภค “นมความ” คุณชารินทร์ ชัยศลากา ผู้จัดการฝ่ายการตลาดของมุ่ร้าฟาร์ม กล่าวว่า ในเบื้องต้นทางฟาร์มได้มองตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนมความไปยังต่างประเทศ เนื่องจากเป็นที่รู้จักกันดีและมีปริมาณความต้องการสูงมาก แต่ภายหลังกลับคิดว่า “ของดี มีประโยชน์ ทำไม่ถึงไม่ให้คนไทยด้วยกันได้รับประโยชน์” เพียงแค่ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ แนะนำผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จัก พร้อมกับได้ลิ้มลองรสชาติ คิดว่าจะจะถูกปากคนไทยและเป็นที่ยอมรับของตลาดอย่างแน่นอน จึงมีแนวคิดผลักดันผลิตภัณฑ์จากนมความภายใต้แบรนด์ “มุ่ร้าฟ์ แดรี่ คอมพานี” ให้เป็นที่ยอมรับของตลาดอย่างกว้างขวางมากขึ้น

โดยยกย่องที่สุดในการทำตลาดระดับประเทศคือ แนะนำให้ผู้บริโภครู้ถึงคุณสมบัติของนมความ เพื่อตอบทัศนคติที่ว่า “ดีมีความยานอาจทำให้โง” เป็นที่มาของการลงทุนกว่าล้านบาทเปิดร้าน “มุ่ร้าฟ์คาเฟ่แอนบิสโทร” ในหมู่บ้านสัมมาการ ถ.รามคำแหง 112 เมื่อเดือนธันวาคม 2550

จุดประสงค์หลักของร้าน คือ ต้องการทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์นมความแปรรูปและสร้างแบรนด์ให้ลูกค้ารู้จัก พร้อมกับสนับสนุนความเชื่อ “ควายโง” เพราะลูกค้าแทนทุกคนจะมาพร้อมกับคำถามว่า “กินนมความแล้วจะโงไหม?” ซึ่งมันเป็นโอกาสของเราว่า ที่จะได้บอกข้อมูลความจริง ซึ่งมีหลักฐานทางวิชาการยืนยัน ช่วยให้ลูกค้ารู้จักนมความอย่างถูกต้อง และยังไปบอกต่อด้วย นอกจากนี้ในช่วงปี 2550 เป็นต้นมา มีการสื่อสารข้อมูลเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับมุ่ร้าฟาร์ม และผลิตพันธุ์นมความแปรรูป ผ่านทางรายการโทรทัศน์ต่างๆ จำนวนหลายรายการ และปัจจุบันข้อมูลเหล่านี้สามารถสืบค้นจากอินเทอร์เน็ตได้อีกด้วย



ผลตอบรับดีต่อไป ดีขึ้นเรื่อยๆ จากเดิมเป็นลูกค้าชาวารม่าเพื่อยากลองของแปลง กลายเป็นขาประจำ โดยเฉพาะวันหยุดสุดสัปดาห์ร้านแน่นตลอดทั้งวัน ซึ่งจากผลตอบรับที่ดีดังกล่าว จึงเปิด “มุ่ร้าฟ์คาเฟ่” สาขา 2 ที่เมืองพัทยา ปลายปี 2551 ไม่ใช่เฉพาะขายที่ร้านเท่านั้น ชารินทร์ได้นำผลิตภัณฑ์นมความแปรรูปขยายตลาดไปทางจำหน่ายในวิลล่าชุมชนร์มาร์เก็ต ส่งเข้าร้านอาหารอิตาเลียน และโรงแรมชื่อดังต่างๆ โดยสินค้าขายดีอันดับหนึ่ง ได้แก่ นมสดชาร์ล่าชีส ลูกค้าหลักคือ ชาวต่างชาติ ส่วนสินค้าที่ได้รับความนิยมจากลูกค้าคนไทยมากที่สุดคือ นมความสด



เร่งการขยายตัวของผลผลิตและวิสาหกิจชุมชน จากแนวโน้มความต้องการของตลาดมีการตอบรับดีขึ้นเรื่อยๆ คุณรัญจวน เองตระกูล เจ้าของมุ่ร้าฟาร์ม จึงคิดจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ทำฟาร์มความแปรรูป ดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพ บนพื้นที่ปัจจุบันที่ดินเพื่อเกษตรกรรม (ส.ป.ก.) จำนวน 400 ไร่ เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเลี้ยงควายนม ขยายพันธุ์ควายนมลูกผสม (สายพันธุ์รูร่า 75% กับพันธุ์พื้นเมือง 25%) เพื่อให้มีปริมาณเนื้อและน้ำนมที่มากขึ้น นอกจากนี้ได้เตรียมเพิ่มแม่พันธุ์ควายนมเป็น 1,000 ตัว พร้อมส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่ใกล้เคียงเลี้ยงมากขึ้น โดยมีเป้าหมายปริมาณน้ำนมดิบวันละ 1 ตัน รองรับการขยายตัวของอุตสาหกรรมนมความแปรรูป ไม่ว่าจะเป็น นมความพร้อมดีมี โยเกิร์ตนมความยาน ไอศกรีมน้ำนม และนมสดชาร์ล่าชีส เนื่องจากปัจจุบัน วันนี้คือ มีวัตถุน้ำนมไม่เพียงพอ ที่ฟาร์มมีควายมุ่ร้าฟ์ประมาณ 250 ตัว และตัวที่พร้อมให้น้ำนมเพียง 70 - 80 ตัวเท่านั้น อีกทั้งแต่ละตัวยังให้น้ำนมได้เพียง 5 กิโลกรัมต่อวัน ซึ่งต่ำกว่าควายมุ่ร้าฟ์ในต่างประเทศมาก โดยรวมจึงมีวัตถุน้ำนมเฉลี่ยแค่ตัวละ 200 - 250 กิโลกรัม ขณะที่ความต้องการจริงน่าจะสูงกว่านี้ 2 - 3 เท่าตัว เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว ในส่วนของมุ่ร้าฟาร์มเองจึงพยายามพัฒนาสายพันธุ์ให้ได้น้ำนมสูงขึ้น ขณะเดียวกันก็พยายามจะสร้างฟาร์มเครือข่ายกับเกษตรกรในท้องถิ่นเพื่อเป็นแหล่งป้อนวัตถุน้ำนม โดยมุ่ร้าฟาร์มจะสนับสนุนสายพันธุ์ ความรู้ในการผสมพันธุ์ และการเลี้ยงรวมถึงหาดูดให้

บทวิเคราะห์การเผยแพร่และการยอมรับนวัตกรรมการบริโภค “นมความ” ของคนไทย

ความเป็นนวัตกรรมของ “การบริโภคนมความ” เมื่อนวัตกรรม คือ ความคิด วิธีการปฏิบัติหรือวัสดุสิ่งของที่ได้รับเข้ามาอย่างที่เป็นของใหม่ในองค์กรนั้นแล้ว ดังนั้น “การบริโภคนมความ” จึงถือว่าเป็นนวัตกรรม เนื่องจากการบริโภคนมความเป็นสิ่งที่ได้รับเข้ามาอย่างที่เป็นของใหม่ในสังคมไทย เพราะคนไทยไม่บริโภคนมความ ถึงแม้ว่าในต่างประเทศจะนิยมบริโภคอย่างเป็นปกติคือ

ในส่วนนี้ ผู้เขียนได้วิเคราะห์การเผยแพร่นวัตกรรมการบริโภคนมความในปัจจุบัน โดยแยกพิจารณาจากปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเผยแพร่นวัตกรรมที่จะปัจจัย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

ปัจจัยที่ 1 คุณสมบัติของนวัตกรรม (Perceived Attributes of Innovations)

คุณสมบัติของ “นวัตกรรมการบริโภคนม cavity” เป็นสิ่งสำคัญต่อการยอมรับหรือปฏิเสธ นวัตกรรม ถึงแม้นวัตกรรมนี้จะมีคุณค่าเพียงใด แต่ถ้าบุคคลไม่เห็นคุณประโยชน์และความเหมาะสมที่จะนำมาบริโภค นวัตกรรมนี้ก็อาจไม่ได้รับการยอมรับ การทดลองโดยยอมรับนวัตกรรมของบุคคลจะขึ้นอยู่กับการพิจารณา คุณสมบัติของนวัตกรรมตาม “ทฤษฎีการยอมรับด้วยคุณสมบัติ (The Theory of Perceived Attributes)” ซึ่งมี 5 ประการ ดังนี้

1) ประโยชน์เชิงเปรียบเทียบ (Relative Advantage) คือ การที่บุคคลนั้นเห็นว่าคุณประโยชน์ของนวัตกรรม โดยพิจารณาจากประโยชน์ทางคุณค่า เศรษฐกิจ ความสะดวก เหมาะสมและความพอใจที่ทำให้เข้าได้รับประโยชน์มากกว่าเดิม ซึ่งข้อมูลเหล่านี้จะเป็นส่วนประกอบในการตัดสินใจยอมรับ นวัตกรรม ดังนั้นถ้าต้องการให้คนในสังคมไทยยอมรับการบริโภค “นม cavity” จะต้องทำให้บุคคลรู้สึกว่า “นม cavity” นั้นดีกว่า และมีประโยชน์กว่าสิ่งเดิม (สิ่งเดิมในที่นี้คือ “นมวัว” เพราะสังคมไทยส่วนใหญ่นิยมบริโภค) ในประเด็นนี้จากผลการวิจัยพบว่า นม cavity มีสารอาหารมากกว่านมวัว และมีสีขาวเนียนช่วนน่ารับประทานกว่า ไขมันเนยในนม cavity จะเป็นสองเท่าของนมวัว ในขณะที่ค่าคลอเลสเตอรอลต่ำกว่า สำหรับโปรตีนนั้นสูงกว่านมวัวและนมแพะ และยังมีธาตุเหล็ก ฟอฟฟอรัส และวิตามินเอ ถ้ารับประทาน นม cavity จะให้สารต้านอนุมูลอิสระ (Natural Antioxidant) เหมาะสำหรับผู้ที่รักสุขภาพและผู้ที่แพ้นมวัว (ดังตารางที่ 1 ซึ่งแสดงส่วนประกอบของนมจากสัตว์ชนิดต่างๆ ต่อบริมาณ 100 กรัม)

ตารางที่ 1 เปรียบเทียบคุณภาพน้ำนมของสัตว์แต่ละชนิด

ส่วนประกอบ	นมวัว	นมแพะ	นมแกะ	นม cavity
โปรตีน (gm)	3.2	3.1	5.4	4.5
ไขมัน (gm)	3.9	3.5	6.0	8.0
คาร์บอโนไฮเดรต (gm)	4.8	4.4	5.1	4.9
พลังงาน (K cal)	66	60	95	110
(K J)	275	253	396	463
นำดาลแลคโตส (gm)	4.8	4.4	5.1	4.9
Saturated Fatty Acid (gm)	2.4	2.3	3.8	4.2
คลอเลสเตอรอล (mg)	14	10	11	8
แคเลเซียม (iu)	120	100	170	195

ที่มา : Milk Composition Analysis. In Buffalo Milk from Britain. (2008).

ข้อเท็จจริงนี้ ซึ่งดึงคุณค่าของนม cavity ที่เหนือชั้นกว่า “ด้านสารอาหาร” แล้วคนไทยรู้เรื่องนี้กันหรือไม่? ถ้าพิจารณาจากข้อมูลข่าวสารที่ทางมูร่าห์ฟาร์มเผยแพร่ในปัจจุบันจะพบว่า มีการเน้นย้ำถึงประเด็นนี้อย่างมาก แต่จากการวิจัย* ในหัวข้อความรู้เกี่ยวกับนม cavity ผลกลับตรงกันข้าม เพราะผู้ต่อไปแบบสอบถามส่วนใหญ่ไม่ทราบเรื่องนี้ ทำไม่ถึงเป็นเช่นนั้น? ค่าตอบอาจเป็นเรื่องเกี่ยวกับช่องทางการสื่อสาร ยังไม่ครอบคลุมเพียงพอ หรือคนไทยเลือกจะรับข่าวสารเกี่ยวกับเรื่องที่ตนสนใจเท่านั้น ดังนั้น ถึงแม้มีการเผยแพร่เรื่องความเนียนอ่อนชั้นของนม cavity ผ่านรายการโทรทัศน์หรืออินเทอร์เน็ต เขาก็จะไม่สนใจจากนั้นถ้าเปรียบเทียบด้านราคายield และความสะดวกในการหาซื้อด้วยแล้ว เราอาจสรุปได้ว่า

*จิราภรณ์ หนูสวัสดิ์. (2552). งานวิจัยเรื่อง การเปิดรับข่าวสาร ความรู้ ทัศนคติ และการยอมรับ การบริโภคนม cavity ของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.

“แม่นม cavity จะมีประโยชน์ด้านสารอาหารมากกว่านมวัว (ซึ่งคนส่วนใหญ่ยังไม่รู้) แต่ราคาก็สูงกว่ามาก อีกทั้งหาซื้อยากเพราะไม่มีการวางแผนจำหน่ายโดยทั่วไป ดังนั้นคนไทยส่วนใหญ่จึงยังคงนิยมบริโภคนมวัวอยู่ เพราะว่านมวัวมีสารอาหารที่มีประโยชน์ ราคาไม่แพงและหาซื้อย่างง่าย มีจำหน่ายทั่วไปตามร้านสะดวกซื้อ ฉะนั้นเมื่อม cavity ไม่ทำให้คนไทยพอใจประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเดิมแล้ว จึงส่งผลให้ปัจจัยด้านคุณสมบัติ ของนวัตกรรมในข้อนี้ไม่มีอิทธิพลเพียงพอต่อการยอมรับของคนไทย”

2) ความสอดคล้องกลมกลืน (Compatibility) คือ การที่นวัตกรรมจะเป็นที่ยอมรับเร็วหรือช้า ขึ้นอยู่กับความเข้ากันได้หรือไม่ด้วยกันได้ ระหว่างตัวนวัตกรรมกับทัศนคติ (ค่านิยมและความเชื่อ) ประสบการณ์เดิมและความต้องการของผู้ใช้ ดังนั้นถ้าพิจารณาความเข้ากันได้ระหว่างการบริโภคนม cavity กับทัศนคติของคนไทยแล้วจะถือว่า “ปัจจัย* เมื่อถามว่า “ถ้าผู้ถึง cavity ทำนั้นก็ถึงอะไร? เป็นอันดับแรก” พบว่า ส่วนใหญ่เกือบ “การใช้แรงงานในนา โรงและบ้านนอก” ส่วนทัศนคติเกี่ยวกับนม cavity โดยรวมอยู่ในระดับเป็นกลาง เราอาจสรุปได้ว่า “การบริโภคนม cavity ไม่สามารถเข้ากันได้กับทัศนคติของคนไทยส่วนใหญ่ จึงส่งผลให้ปัจจัยด้านคุณสมบัติของนวัตกรรมในข้อนี้ไม่มีอิทธิพลเพียงพอต่อการยอมรับของคนไทย”

3) ความซับซ้อน (Complexity) คือ นวัตกรรมใดที่ไม่ซับซ้อน ไม่ยุ่งยากในการใช้ เข้าใจง่าย จะทำให้การยอมรับเกิดขึ้นได้รวดเร็วและกว้างขวาง ดังนั้นถ้าพิจารณาถึงความยุ่งยากซับซ้อนในการบริโภค นม cavity แล้ว พบว่า ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปนม cavity มีหลากหลายชนิด อาทิ นม cavity พろตีน โยเกิร์ต ไอศครีมและชีส ซึ่งรูปแบบผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเนื่องในสังคมไทยรู้จักกันดีอยู่แล้ว จึงไม่ยุ่งยากหรือซับซ้อนต่อการบริโภค แต่เมื่อพิจารณาจากผลการวิจัย* ในหัวข้อ “ปัญหาและอุปสรรคสำคัญที่ทำให้หันนม cavity ไม่ได้รับการยอมรับในสังคมไทย” จะพบว่า โดยรวมมีปัญหาในระดับมาก และปัญหารือว่า “ปัญหาและอุปสรรคสำคัญที่ทำให้หันนม cavity ไม่ได้รับการยอมรับในสังคมไทย” ไม่ได้รับการยอมรับในสังคมไทย” จึงส่งผลให้ปัจจัยด้านคุณสมบัติของนวัตกรรมในข้อนี้ไม่มีอิทธิพลเพียงเล็กน้อยต่อการยอมรับของคนไทย”

4) ความสามารถในการนำไปทดลองใช้ได้ (Trialability) คือ นวัตกรรมใดที่สามารถแบ่งส่วน ไปทดลองใช้ในวงจำกัดก่อน เพื่อลดความเสี่ยงและความผิดพลาด เมื่อยกเลิกการทดลองใช้แล้วไม่เกิดผลกระทบเสียหายมากนัก นวัตกรรมนั้นจะมีผลต่อการยอมรับสูงขึ้น ดังนั้นถ้าพิจารณาถึงการทดลอง บริโภคนม cavity ก่อนการตัดสินยอมรับแล้ว จะพบว่าผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปนม cavity มีหลายชนิดและมีบรรจุภัณฑ์หลายขนาด ที่บุคคลสามารถซื้อมาทดลองบริโภคจำนวนน้อยๆ ก่อนได้ แต่เมื่อพิจารณาจากผลการวิจัย* ในหัวข้อ “ปัญหาและอุปสรรคสำคัญที่ทำให้หันนม cavity ไม่ได้รับการยอมรับในสังคมไทย” จะพบว่า มีปัญหารือว่า “ปัญหาและอุปสรรคสำคัญที่ทำให้หันนม cavity ไม่ได้ทดลอง นี่เป็นปัญหาสำคัญที่บุคคลที่อยากร่วมแต่ไม่สะดวกต่อการหาซื้อมาทดลอง” เราอาจสรุปได้ว่า “บุคคลไม่มีปัญหารือว่า “บุคคลไม่มีปัญหาเรื่องการทดลองบริโภค นม cavity แต่กลับมีปัญหารือว่า “ไม่สะดวกต่อการหาซื้อมาทดลอง จึงส่งผลให้ปัจจัยด้านคุณสมบัติของนวัตกรรมในข้อนี้ไม่มีอิทธิพลเพียงเล็กน้อยต่อการยอมรับของคนไทย เพราะคนส่วนใหญ่ยังไม่ได้ทดลอง”

*จิราภรณ์ หนูสวัสดิ์. (2552). งานวิจัยเรื่อง การเปิดรับข่าวสาร ความรู้ ทัศนคติ และการยอมรับ การบริโภคนม cavity ของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.

5) ความสามารถในการสังเกตเห็นผลได้ (Observability) คือ นวัตกรรมใดที่สามารถเห็นผลสำเร็จของการใช้นวัตกรรมได้ชัดเจน สังเกตผลได้ง่าย การยอมรับจะมีมากกว่าวัตกรรมที่เห็นผลได้ยาก กว่าหรือซักกว่า ดังนั้นถ้าพิจารณาถึงผลสำเร็จจากการบริโภคنمความแล้ว จะพบว่า สังเกตผลได้ยาก เพราะนิวัตกรรมนี้มีคุณค่าของสารอาหารถูกต้อง กัน การจะแยกว่าอะไรดีกว่ากันคงต้องใช้วิธีการทดลองและตรวจสอบทางการแพทย์เพื่อยืนยัน ซึ่งเป็นเรื่องยุ่งยากสำหรับคนทั่วไป และคงไม่มีใครยกจะทำถึงเพียงนั้น เรายาจารุสูบได้ว่า “บุคลมีปัญหาเรื่องการสังเกตผลสำเร็จจากการบริโภคنمความ จึงส่งผลให้ปัจจัยด้านคุณสมบัติของนวัตกรรมในข้อนี้ไม่มีอิทธิพลเพียงพอต่อการยอมรับของคนไทย”

ปัจจัยที่ 2 ช่องทางการสื่อสาร (Communication Channels)

การสื่อสารเพื่อเผยแพร่นวัตกรรมการบริโภคنمความ เป็นกระบวนการเผยแพร่ที่สารเกี่ยวกับ “นมความ” ถูกส่งผ่านจากแหล่งข่าว (มูร์ห์ฟาร์ม) ไปยังผู้รับสาร ผ่านช่องทางการสื่อสาร (สื่อมวลชนและระหว่างบุคคล) โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะเปลี่ยนแปลงความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคنمความของผู้รับสาร (คนไทย) ซึ่งช่องทางการสื่อสารที่มูร์ห์ฟาร์มนำมาใช้ในการเผยแพร่ ประกอบด้วย 2 ทาง ดังนี้

1) ช่องทางการสื่อสารมวลชน สำหรับช่องทางนี้ทางมูร์ห์ฟาร์มใช้วิธีการเผยแพร่ผ่านรายการโทรทัศน์ เริ่มตั้งแต่ปี 2550 เป็นต้นมา ซึ่งออกอากาศหลายรายการ และมีการเผยแพร่ข้อมูลบนเว็บไซต์ ทำให้ผู้สนใจสามารถติดตามค้นหาอ่านภายหลังได้ จะเห็นได้ว่าช่องทางการสื่อสารมวลชนมีความสำคัญในขั้นให้ความรู้แก่สมาชิกในสังคมได้ครั้งละจำนวนมากๆ และอย่างรวดเร็ว จึงเหมาะสมกับการเผยแพร่กระจายข้อมูลความรู้ขั้นต้นในวงกว้าง แต่ช่องทางนี้มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของคนไทยน้อยมาก

2) ช่องทางการสื่อสารระหว่างบุคคล สำหรับช่องทางนี้ ทางมูร์ห์ฟาร์มใช้วิธีการลงทุนเปิดร้าน “มูร์ห์คาเฟ่แอนบิสโทร” เพื่อทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์นมความแบบปรุง และสร้างแบรนด์ให้ลูกค้ารู้จักพร้อมกับกลุ่มภาพว่า “ความโปรด” เพราะเป็นโอกาสของทางร้านที่จะได้บอกข้อมูลความจริง ซึ่งมีหลักฐานทางวิชาการยืนยัน ช่วยให้ลูกค้ารู้จักนมความอย่างถูกต้อง และยังไปปอกต่อแบบปากต่อปากอีกด้วย จนเห็นได้ว่า ช่องทางการสื่อสารระหว่างบุคคลมีความสำคัญในขั้นโน้มน้าวใจให้คนไทยเปลี่ยนทัศนคติได้มากกว่าช่องทางการสื่อสารมวลชน ถึงแม้ว่าเผยแพร่ข้อมูลได้ช้ากว่าและเข้าถึงบุคคลในจำนวนที่น้อยกว่า ตาม แต่ก็มีคุณลักษณะในแบบที่ผู้รับสารสามารถโต้ตอบซักถามกับผู้ส่งสารได้โดยตรงและสะดวกกว่า ทำให้ผู้รับสารได้รายละเอียดของข้อมูลที่ลึกซึ้งกว่าการรับจากสื่อมวลชน และสำหรับประเทศไทยกำลังพัฒนาเช่นบ้านเราแล้ว ช่องทางการสื่อสารระหว่างบุคคลมีความสำคัญในขั้นความรู้มาก

แต่เมื่อพิจารณาจากผลการวิจัย* ในหัวข้อ “การรับข่าวสารเกี่ยวกับนมความ” จะพบว่า คนไทยส่วนใหญ่ไม่เคยรับข่าวสารเกี่ยวกับนมความ มีเพียงส่วนน้อยที่เคยรับข่าวสาร โดยคนเหล่านั้นรับข่าวสารจากสื่อโทรทัศน์ พบประพุตคุยและอินเทอร์เน็ต มากที่สุด แต่ก็เป็นเพียงการเปิดรับข่าวสารในระดับต่ำ ส่งผลให้คนไทยส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับนมความอยู่ในระดับต่ำด้วยเช่นกัน เรายาจารุสูบได้ว่า “การสื่อสารเพื่อเผยแพร่นวัตกรรมการบริโภคนมความยังเป็นเรื่องใหม่ นมความยังเผยแพร่ในวงจำกัด การรับรู้ของคนไทยในสังคมยังไม่มาก และระยะเวลาที่ใช้เผยแพร่ยังน้อย ดังนั้นคนไทยน้อยรายจะรู้ข้อมูลดังกล่าวและยอมรับ การบริโภค”

*จิรากรณ์ หนูสวัสดิ์. (2552). งานวิจัยเรื่อง การเปิดรับข่าวสาร ความรู้ ทัศนคติ และการยอมรับการบริโภคนมความของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.

ปัจจัยที่ 3 เวลา (Time)

การเผยแพร่นวัตกรรมใดๆ จะต้องใช้ระยะเวลาในการที่คนในสังคมจะตัดสินใจยอมรับหรือไม่ยอมรับด้วย “นวัตกรรมการบริโภคนมความ” ก็เช่นเดียวกัน ผู้เขียนจะนำเสนอทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเผยแพร่นวัตกรรม 3 ทฤษฎี ดังนี้

1) ทฤษฎีกระบวนการตัดสินใจรับนวัตกรรม (The Innovation Decision Process Theory) กระบวนการตัดสินใจรับนวัตกรรมเป็นกิจกรรมที่บุคคลถูกกระทำหรือจูงใจให้หาข้อมูลและจัดประมวลข้อมูล เพื่อลดความไม่แน่ใจเกี่ยวกับข้อดีและข้อเสียของนวัตกรรมนั้นๆ กระบวนการนี้จะเกิดขึ้นในช่วงเวลาหนึ่ง มีขั้นตอนของการเกิด 5 ขั้นตอน เริ่มจาก (1) ขั้นของความรู้ (Knowledge Stage) (2) ขั้นของการถูกชักนำ (Persuasion Stage) (3) ขั้นของการตัดสินใจ (Decision Stage) (4) ขั้นของการนำไปสู่การปฏิบัติ (Implementation Stage) และ (5) ขั้นของการยืนยันการยอมรับ (Confirmation Stage)

เมื่อพิจารณาจากผลการวิจัย* ในหัวข้อ “การรับข่าวสารเกี่ยวกับนมความ” จะพบว่า คนไทยส่วนใหญ่ไม่เคยรับข่าวสารเกี่ยวกับนมความ มีเพียงส่วนน้อยที่เคยรับข่าวสาร โดยคนเหล่านั้นรับข่าวสารจากสื่อโทรทัศน์ พบประพุตคุยและอินเทอร์เน็ต มากที่สุด แต่ก็เป็นเพียงการเปิดรับข่าวสารในระดับต่ำ ส่งผลให้คนไทยส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับนมความอยู่ในระดับต่ำด้วยเช่นกัน ดังนั้นกระบวนการตัดสินใจเกี่ยวกับนวัตกรรมจึงติดขัดตั้งแต่เริ่มแรกใน “ขั้นของความรู้” เพราะสรุปได้ว่าคนไทยยังมีความรู้เรื่องนมความน้อย ทำไม? จึงเป็นเช่นนั้น ในเมื่อมีการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารผ่านทางเว็บไซต์และรายการโทรทัศน์หลายรายการ มาช่วงระยะเวลาหนึ่งแล้ว (ตั้งแต่ปี 2550 เป็นต้นมา) หรือว่าช่องทางการสื่อสารยังไม่ครอบคลุมเพียงพอ หรือคนไทยเลือกจะรับข่าวสารเกี่ยวกับเรื่องที่ตนสนใจเท่านั้น

เพื่อตอบคำถามในประเด็นดังกล่าว ผู้เขียนลองพิจารณา “สภาพดั้งเดิม (Prior Conditions)” ของคนไทยแล้วพบว่า มีผลต่อกระบวนการตัดสินใจเกี่ยวกับนวัตกรรม ในเรื่องของการเปิดรับข้อมูลข่าวสารอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นคนไทยส่วนใหญ่ที่นิยมบริโภคนมวัว เพาะรักว่านมวัวมีประโยชน์ หาซื้อย่างและราคาไม่แพง ผิดกับนมความที่ถูกจัดว่ามีประโยชน์มากกว่านมวัว แต่หากซื้อยากและไม่มีการวางแผนจ้างหน่ายโดยทั่วไป ยังถูกเสริมด้วยอุดติของสังคมไทยที่มักเบริญเที่ยบความโปรดกับความโปรดกับความด้วยแล้ว ยิ่งทำให้คนไทยส่วนใหญ่ไม่สนใจรับข้อมูลข่าวสารหรือแสวงหาเพื่อบริโภค ดังนั้นถึงแม้จะมีการเผยแพร่เรื่องความเห็นอันดับของนมความผ่านรายการโทรทัศน์ เข้าใจไม่สนใจ เพราะไม่เห็นความจำเป็นที่ต้องบริโภค

สำหรับผู้ต้องตอบสอบถามส่วนน้อยที่รับทราบและมีความรู้เรื่อง “นมความ” จัดเป็นพวกที่ผ่านขั้นตอนแรกคือ “ขั้นของความรู้” มาได้ เรายังคงพิจารณาขั้นต่อมาคือ “ขั้นของการถูกชักนำ” จะพบว่า เมื่อคนกลุ่มนี้รับรู้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับนมความแล้ว จะเกิดทัศนคติต่อต้านบางหรือต่อต้านลบต่อการบริโภคนมความ ซึ่งเป็นเรื่องของความรู้สึก การมีความรู้เกี่ยวกับ “นมความ” อาจไม่นำไปสู่การบริโภคนมความก็ได้ ถ้าเขามีความจำเป็นหรือไม่เกิดทัศนคติที่ดีต่อนมความ เมื่อเรากลับไปพิจารณาจากผลการวิจัย* ในหัวข้อ “ทัศนคติเกี่ยวกับนมความ” พบว่า ผู้ต้องตอบสอบถามส่วนใหญ่มีทัศนคติเป็นกลางเกี่ยวกับเรื่องนี้ เมื่อวิเคราะห์มาถึงขั้นนี้แล้วจะพบว่า ถึงทางด้านที่คนส่วนใหญ่ไม่สามารถเข้ามายังส่วนต่อๆ ไปของกระบวนการ

*จิรากรณ์ หนูสวัสดิ์. (2552). งานวิจัยเรื่อง การเปิดรับข่าวสาร ความรู้ ทัศนคติ และการยอมรับการบริโภคนมความของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.

ตัดสินใจได้ ยกเว้นคนกลุ่มน้อยที่เป็นพวก “กลุ่มผู้ไวต่อการรับนวัตกรรม (Innovators)” เท่านั้นที่จะเข้าสู่ “ขั้นของการตัดสินใจ” ซึ่งเป็นขั้นถัดไปได้ เพราะคนกลุ่มนี้จะมีทัศนคติที่ดีต่อนวัตกรรมและชอบทดลองสิ่งใหม่ๆ ดังนั้นการที่มูร่าห์ฟาร์มลงทุนเปิดร้าน “มูร่าห์คาเฟ่แอนบิสโตร์” ในกรุงเทพมหานคร เพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์นมความแปรปรวน จึงเท่ากับเป็นช่องทางให้กับกลุ่มคนพากนี้สามารถมาทดลองบริโภคจนความไวต่อการยอมรับเร็วขึ้น เพราะคนที่ได้ทดลองแล้วมักจะเกิดการยอมรับถ้าหากคนนั้นมีข้อดีกว่าของเดิม ซึ่งจะนำไปสู่ “ขั้นของการนำไปสู่การปฏิบัติ” และ “ขั้นของการยืนยันการยอมรับ” ต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลกลุ่มลูกค้าของทางร้านที่พบว่า ลูกค้ากลุ่มแรกๆ เป็นลูกค้าชาวจราจรมาเพื่อยากลองของเบลก ต่อมาจึงกลายเป็นขาประจำ

2) ทฤษฎีความเป็นนวัตกรรมในเอกบุคคล (The Individual Innovativeness Theory) ตามทฤษฎีนี้แยกความเป็นนวัตกรรมในเอกบุคคลออกเป็น 5 กลุ่ม ตามระยะเวลาของการยอมรับนวัตกรรม คือ (1) กลุ่มผู้ไวต่อการรับนวัตกรรม (Innovators) (2) กลุ่มแรกๆ ที่รับนวัตกรรม (Early Adopters) (3) กลุ่มใหญ่แรกที่รับนวัตกรรม (Early Majority) (4) กลุ่มใหญ่หลังที่รับนวัตกรรม (Late Majority) และ (5) กลุ่มสุดท้ายผู้รับนวัตกรรม (Laggards) เมื่อพิจารณาถึงกลุ่มลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารที่ร้าน “มูร่าห์คาเฟ่แอนบิสโตร์” แล้วพบว่า ลูกค้ากลุ่มแรกๆ เป็น “ลูกค้าชาวจราจรมาเพื่อยากลองของเบลก ต่อมาจึงเป็นขาประจำ” ดังนั้นถ้าเปรียบเทียบคนกลุ่มนี้กับทฤษฎีแล้วจะเป็นพวก “กลุ่มผู้ไวต่อการรับนวัตกรรม” ซึ่งคนกลุ่มนี้มีลักษณะเป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลงหรือพากหัวสมัยใหม่ที่มีทัศนคติที่ดีต่อนวัตกรรม ชอบทดลองสิ่งใหม่ๆ ทันโลกทันเหตุการณ์ คนกลุ่มนี้จะยอมรับการบริโภคจนความไวต่อการยอมรับนวัตกรรมในเชิงความคิดเห็นที่สุด

3) ทฤษฎีอัตราการยอมรับ (The Theory of Rate of Adoption) การเผยแพร่นวัตกรรมในช่วงเวลาอย่างเป็นแบบแผน สามารถเขียนกราฟเป็นรูปด้า S แสดงให้เห็นว่า นวัตกรรมจะได้รับการยอมรับผ่านช่วงของระยะเวลาอย่างช้าๆ แบบค่อยไปค่อยมา และจะค่อยๆ เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว แล้วจะชะลอตัวลงและคงที่อยู่หรือตกลงมา ดังนั้นเมื่อพิจารณาถึงการเผยแพร่นวัตกรรมการบริโภคจนความไวต่อการยอมรับนวัตกรรมนี้พึ่งจะเริ่มสืบสารผ่านรายการโทรทัศน์เมื่อปี 2550 ไปยังสมาชิกในระบบสังคมไทย ปัจจุบันอัตราการยอมรับนวัตกรรมนี้ยังน้อยอยู่มาก ผู้ที่ยอมรับนวัตกรรมเป็นเพียงกลุ่มคนกลุ่มเล็กๆ ในสังคมไทยจัดเป็นพวก “กลุ่มผู้ไวต่อการรับนวัตกรรม” เท่านั้น ดังนั้นภาพกราฟของอัตราการยอมรับนวัตกรรมน่าจะยังเป็นเพียงช่วงเริ่มต้นอย่างช้าๆ (อยู่ในช่วง Introductory Stage) ถึงแม้จะขัดแย้งกับการเติบโตทางการตลาดที่เพิ่มมากขึ้นของมูร่าห์ฟาร์มก็ตาม เพราะถ้ามีการยอมรับนวัตกรรมที่มีลักษณะกล้าเสี่ยงและชอบทดลองของเบลก ดังนั้นคนส่วนใหญ่จึงยังไม่เคยลิ้มลอง เมื่อบอกกับทัศนคติทางลบที่มักเปรียบเทียบความโง่ ด้วยแล้ว น่าสนใจว่า การยอมรับนวัตกรรมการบริโภคจนความไวต่อการยอมรับนวัตกรรมของคนไทยส่วนใหญ่จะเป็นอย่างไรต่อไป

ปัจจัยที่ 4 ระบบสังคม (Social System)

ระบบสังคม คือ กลุ่มชนที่รวมกันเป็นหน่วยของสังคม มีหน้าที่แตกต่างกันและมีการร่วมกันแก้ปัญหาที่เป็นเป้าหมายร่วมกัน การเผยแพร่องนวัตกรรมในระบบสังคมมีความสำคัญมาก เพราะโครงสร้างของระบบสังคมมีอิทธิพลต่อการยอมรับนวัตกรรมเป็นอย่างยิ่ง โครงสร้างของสังคมประกอบด้วย สถานภาพหรือตำแหน่ง บรรทัดฐานทางสังคม การปกcroftของหมู่คณะและพฤติกรรมของสมาชิกในสังคม ซึ่งเหล่านี้มีอิทธิพลต่อการยอมรับนวัตกรรมเป็นอย่างยิ่ง กล่าวคือ ถ้าสังคมนั้นเป็นสังคมที่มีความทันสมัย มีการพัฒนาเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์ การใช้เหตุผล มีความเป็นพลโลกที่ไว้พร้อมดำเน สมาชิกในสังคมนั้นก็จะยอมรับนวัตกรรมการบริโภคจนความไวต่อการยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ ได้เร็วกว่า ดังนั้นถ้าหันมาพิจารณา “ระบบสังคมไทย” แล้วจะพบว่า สังคมไทยยังเป็นสังคมที่ยึดติดประเพณีและความเชื่อดั้งเดิม เมื่อต้องตัดสินใจยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ ที่ขัดแย้งกับ

ความเชื่อดั้งเดิมจะเกิดการลังเลไม่กล้าตัดสินใจ เพราะกลัวจะเบลกแยกไปจากคนส่วนใหญ่ ดังนั้นหากมีการยอมรับนวัตกรรมโดยต้องอาศัยการตัดสินใจร่วมกัน ทำให้การยอมรับนวัตกรรมการบริโภคจนความไวต่อการยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ ได้ช้าลง

บทสรุป

การเผยแพร่นวัตกรรม “การบริโภคจนความไวต่อการยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ” เป็นกระบวนการที่สารเกี่ยวกับการบริโภคจนความไวต่อการยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ ที่มีต่อสื่อสาร (การสื่อสารแบบปากต่อปากและสื่อสารมวลชน) ในช่วงระยะเวลาหนึ่ง (เริ่มตั้งแต่ปี 2550 เป็นต้นมา) ไปยังสมาชิกในระบบสังคม (คนไทย) ถ้ามองถึงผลของการเผยแพร่แล้ว ผู้เขียนมีความคิดเห็นว่า นวัตกรรมนี้ยังเป็นเรื่องใหม่ นมความยังเบลกในวงจำกัด การรับรู้ของคนในสังคมยังไม่มาก และระยะเวลาที่ใช้ยังน้อย ดังนั้นภาพกระบวนการเผยแพร่นวัตกรรม รูปด้า S น่าจะยังเป็นเพียงช่วงเริ่มต้นอย่างช้าๆ (อยู่ในช่วง Introductory Stage) ถึงแม้จะขัดแย้งกับการเติบโตทางการตลาดที่เพิ่มมากขึ้นของมูร่าห์ฟาร์มก็ตาม เพราะถ้ามีการยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ แล้ว ลักษณะของมูร่าห์ฟาร์มจะเปลี่ยนไปอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อการยอมรับนวัตกรรมที่มีลักษณะกล้าเสี่ยงและชอบทดลองของเบลก ดังนั้นคนส่วนใหญ่จึงยังไม่เคยลิ้มลอง เมื่อบอกกับทัศนคติทางลบที่มักเปรียบเทียบความโง่ ด้วยแล้ว น่าสนใจว่า การยอมรับนวัตกรรมการบริโภคจนความไวต่อการยอมรับนวัตกรรมของคนไทยส่วนใหญ่จะเป็นอย่างไรต่อไป

บรรณานุกรม

- จิรากรณ์ หนูสวัสดิ์. (2552). งานวิจัยเรื่อง การเปิดรับช่วงสาร ความรู้ ทัศนคติ และการยอมรับการบริโภคจนความไวต่อประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.
- ชีส-โยเกิร์ตนมความไว ของใหม่เอาใจนักเป็นคนไทย. (2551). ไทยรัฐ. สืบค้น 3 กันยายน 2551, จาก http://www.smartthai.net/joomla101/index.php?option=com_content&task=view&id=158&Itemid=2
- เบลกสูรีย์ หรือรูตระกูล เที่ยงน้อย. (4 พฤษภาคม 2550). พาไปชม...ฟาร์มความงามแห่งแรกของไทย. มติชนเทคโนโลยีชีวานบ้าน. 20 (418). สืบค้น 3 กันยายน 2551, จาก <http://info.matichon.co.th/techno/techno.php?srctag=05086011150&srcday=2007/11/01&search=no>
- มูร่าห์ฟาร์ม...ดัน “ความนิยม-นมความไว” ติดตลาดเมืองไทย ภายใต้แบรนด์ “มูร่าห์ แดรี่ คอมพานี”. (2 กันยายน 2550). ค_cm ชัด ลีก. สืบค้น 3 กันยายน 2551, จาก http://agro.psu.ac.th/index.php?option=com_content&task=view&id=1176&Itemid=113
- เสนอห์หลากรายร้อนแรง ดอยอ่างขาง. (27 มกราคม 2550). ไทยรัฐ. สืบค้น 3 กันยายน 2551, จาก <http://www.thairath.co.th/news.php?section=agriculture05&content=34799>
- Milk Composition Analysis. In Buffalo Milk from Britain. (2008). Retrieved January 25, 2008, from <http://www.buffalomilk.co.uk/id20.htm>