

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภูมิ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	4
สมมติฐาน	5
ขอบเขตการศึกษา	5
นิยามศัพท์เฉพาะ	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
อาหารหมักกะทะ	7
ผลกระทบของอาหารหมักกะทะต่อสุขภาพ	8
แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ	15
ความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อด้านสุขภาพกับการบริโภคหมักกะทะ	20
กรอบความคิดในการศึกษา	22
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	24
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	24
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	25
การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	29
การรวบรวมข้อมูล	30
การวิเคราะห์ข้อมูล	30

บทที่ 4 ผลการศึกษา	31
ข้อมูลส่วนบุคคล	32
ข้อมูลเกี่ยวกับความเชื่อด้านสุขภาพ	36
ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ	39
แสดงความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อด้านสุขภาพและการบริโภคหมูกระทะ	52
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	53
สรุปผลการศึกษา	53
อภิปรายผล	55
ข้อเสนอแนะ	62
บรรณานุกรม	64
ภาคผนวก	72
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ	73
ภาคผนวก ข แบบสอบถามความเชื่อมั่นด้านสุขภาพและการบริโภคหมูกระทะของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่	74
ประวัติผู้เขียน	83

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 ปริมาณไขมัน โคลเลสเตอรอล ในเนื้อสัตว์ส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม	11
2 ค่าเฉลี่ยของปริมาณกรดไขมันต่าง ๆ ที่เป็นส่วนประกอบอยู่ในอาหาร หมูกระทะที่คนไทยบริโภคทั่วไป	12
3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ และอายุ	33
4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามคณะ และชั้นปีการศึกษา	34
5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามค่าใช้จ่าย	35
6 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการได้รับคำแนะนำ/ความรู้ เกี่ยวกับผลกระทบของอาหารที่เป็นสารก่อมะเร็งและโรคหลอดเลือดหัวใจ	35
7 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามแหล่งความรู้	36
8 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับความเชื่อด้านสุขภาพ	37
9 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าที่ ของความเชื่อด้านสุขภาพ	38
10 ผลการเปรียบเทียบความเชื่อด้านสุขภาพ จำแนกตามคณะ ชั้นปีการศึกษา และค่าใช้จ่าย	39
11 จำนวนและร้อยละเกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ โดยจำแนกตามความถี่ ในการบริโภคหมูกระทะ	40
12 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเหตุผลที่เลือกบริโภคหมูกระทะ	41
13 จำนวนและร้อยละเกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ จำแนกตามลักษณะ ร้านหมูกระทะที่เลือกบริโภค	42
14 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามบุคคลที่ร่วมบริโภคหมูกระทะ รูปแบบการบริโภค และค่าใช้จ่ายในการบริโภคหมูกระทะ	43
15 จำนวนและร้อยละ ความถี่ในการบริโภคหมูกระทะของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามประเภทเนื้อสัตว์ การปรุงอาหาร และอุณหภูมิของอาหาร	44
16 จำนวนและร้อยละของบริโภคหมูกระทะของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม ลักษณะเนื้อปิ้ง/ย่าง ที่บริโภค และอาการแสดงที่ทำให้หยุดบริโภค	45
17 จำนวนและร้อยละของชนิดอาหารประเภทข้าว แป้ง โดยจำแนกตาม ความถี่ในการบริโภคของกลุ่มตัวอย่าง	46
18 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการบริโภคผัก ลักษณะผัก และสิ่งปนเปื้อนในผัก	47

19	จำนวนและร้อยละของชนิดของผักที่กลุ่มตัวอย่างบริโภค จำแนกตาม ความถี่ในการบริโภค	48
20	จำนวนและร้อยละของชนิดของเครื่องดื่มและชนิดของของว่าง จำแนกตาม ความถี่ในการดื่ม และการบริโภค	49
21	จำนวนและร้อยละของระดับการบริโภคหมูกระทะของกลุ่มตัวอย่าง	50
22	จำนวนค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าที่ ของการบริโภคหมูกระทะ	51
23	ผลการเปรียบเทียบการบริโภคหมูกระทะจำแนกตามชั้นปีการศึกษา และค่าใช้จ่าย	52
24	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อด้านสุขภาพและการบริโภค หมูกระทะ	54

ญ

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิ

1 กรอบความคิดในการศึกษา

หน้า

23

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University