

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ผลการศึกษา

การศึกษารั้ครั้งนี้เป็นการศึกษาความเชื่อด้านสุขภาพและการบริโภครวมุกะทะของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่ได้รับการสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้นภูมิ ได้กลุ่มตัวอย่างนักศึกษาจำนวน 370 คน ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2543 ซึ่งผลการศึกษาได้มีการนำเสนอด้วยตารางประกอบ การบรรยายตามลำดับ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความเชื่อด้านสุขภาพ

2.1 ระดับคะแนนความเชื่อด้านสุขภาพ

2.2 แสดงผลการเปรียบเทียบความเชื่อด้านสุขภาพโดยจำแนกตามเพศ

คณะ ชั้นปีการศึกษา และค่าใช้จ่าย

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภครวมุกะทะ

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการบริโภครวมุกะทะ

3.2 ระดับคะแนนการบริโภครวมุกะทะ

3.3 แสดงผลการเปรียบเทียบการบริโภครวมุกะทะ โดยจำแนกตามเพศ

คณะ ชั้นปีการศึกษา และค่าใช้จ่าย

ส่วนที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อด้านสุขภาพและการบริโภครวมุกะทะ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ข้อมูลส่วนบุคคล ประกอบด้วย เพศ อายุ ภาวะ ชั้นปีการศึกษา ค่าใช้จ่าย และการได้รับคำแนะนำ/ความรู้เกี่ยวกับอันตรายของอาหารที่เป็นสารก่อมะเร็งและโรคหลอดเลือดหัวใจ และแหล่งของความรู้ ดังแสดงในตารางที่ 3-7

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ และอายุ

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	192	51.90
ชาย	178	48.10
รวม	370	100.00
อายุ		
16 – 18 ปี	44	11.90
19 – 21 ปี	250	67.60
22 – 24 ปี	61	16.50
25 – 27 ปี	9	2.40
28 – 30 ปี	4	1.10
>30 ปี	2	0.60
รวม	370	100.00

จากตารางที่ 3 พบว่า กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศหญิง และชาย คิดเป็นร้อยละ 51.90 และ 48.10 ตามลำดับ ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 19-21 ปี คิดเป็นร้อยละ 67.60 รองลงมา ได้แก่ กลุ่มอายุ 22-24 ปี คิดเป็นร้อยละ 16.50

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามคณะ และชั้นปีการศึกษา

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
คณะ		
คณะเกษตรศาสตร์	191	51.60
คณะศึกษาศาสตร์	106	28.70
คณะเทคนิคการแพทย์	73	19.70
รวม	370	100.00
ชั้นปีการศึกษา		
ชั้นปีที่ 1	97	26.20
ชั้นปีที่ 2	82	22.20
ชั้นปีที่ 3	98	26.50
ชั้นปีที่ 4	71	19.20
ปริญญาโท	22	5.90
รวม	370	100.00

จากตารางที่ 4 พบว่า กลุ่มตัวอย่างกำลังศึกษาอยู่คณะเกษตรศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ และคณะเทคนิคการแพทย์ คิดเป็นร้อยละ 51.60, 28.70 และ 19.70 ตามลำดับ กำลังศึกษาในชั้นปีที่ 1, 2, 3, 4 และระดับปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 26.20, 22.20, 26.50, 19.20 และ 5.90 ตามลำดับ

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่าย	จำนวน	ร้อยละ
ค่าใช้จ่าย (บาท / เดือน)		
น้อยกว่า 2,000 บาท	41	11.10
2,001 – 4,000 บาท	234	63.20
มากกว่า 4,000 บาท	95	25.70
รวม	370	100.00

จากตารางที่ 5 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายระหว่าง 2,001-4,000 บาท/เดือน คิดเป็นร้อยละ 63.20 รองลงมามีค่าใช้จ่ายมากกว่า 4,000 บาท/เดือน คิดเป็นร้อยละ 25.70

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการได้รับคำแนะนำ/ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบของอาหารที่เป็นสารก่อมะเร็งและโรคหลอดเลือดหัวใจ

การได้รับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
เคยได้รับความรู้	325	87.80
ไม่เคยได้รับความรู้	45	12.20
รวม	370	100.00

จากตารางที่ 6 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ร้อยละ 87.80 เคยได้รับคำแนะนำ/ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบของอาหารที่เป็นสารก่อมะเร็งและโรคหลอดเลือดหัวใจ

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามแหล่งความรู้ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

แหล่งความรู้*	เคยได้รับความรู้	
	จำนวน	ร้อยละ
สื่อต่าง ๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ	279	75.40
เจ้าหน้าที่สาธารณสุข/แพทย์/พยาบาล/เจ้าหน้าที่สถานีนามัย	137	37.00
บุคคลในครัวเรือน/เพื่อน	102	27.60
หนังสือ	42	11.40
การเรียนการสอน	31	8.40
การเข้าค่ายอบรม	1	0.30
จำไม่ได้	1	0.30

* แยกคิดเป็นร้อยละ ในแต่ละแหล่งที่ให้คำแนะนำ/ความรู้

จากตารางที่ 7 พบว่า กลุ่มตัวอย่างได้รับคำแนะนำ/ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบของอาหารที่เป็นสารก่อมะเร็งและโรคหลอดเลือดหัวใจจากแหล่งความรู้มากที่สุดคือ สื่อต่าง ๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ คิดเป็นร้อยละ 75.40 รองลงมา ได้แก่ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เช่น แพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่สถานีนามัย คิดเป็นร้อยละ 37.00

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความเชื่อด้านสุขภาพ

2.1 แสดงระดับคะแนนความเชื่อด้านสุขภาพ โดยยึดหลักคะแนนจริงและแบ่งกลุ่มดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับความเชื่อด้านสุขภาพ

ระดับความเชื่อด้านสุขภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับความเชื่อด้านสุขภาพ		
ระดับดี	157	42.44
ระดับปานกลาง	193	52.16
ระดับต่ำ	20	5.40
รวม	370	100.00

จากตารางที่ 8 พบว่า ความเชื่อด้านสุขภาพของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 52.16 รองลงมา ได้แก่ ระดับดี และระดับต่ำ คิดเป็นร้อยละ 42.44 และ 5.40 ตามลำดับ

2.2 แสดงผลการเปรียบเทียบความเชื่อด้านสุขภาพของกลุ่มตัวอย่าง โดยจำแนกตามเพศ คณะ ชั้นปีการศึกษา และค่าใช้จ่าย ดังแสดงในตารางที่ 9-10

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าที ของความเชื่อด้านสุขภาพ

เพศ	n	\bar{X}	SD	T	p
ชาย	178	47.80	5.26	-5.43*	.000
หญิง	192	50.35	3.42		

จากตารางที่ 9 เพศชาย (n = 178) มีค่าเฉลี่ยของคะแนนความเชื่อด้านสุขภาพเท่ากับ 47.80 โดยมีความเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 5.26 ในขณะที่เพศหญิง มีค่าเฉลี่ยของคะแนนความเชื่อด้านสุขภาพ เท่ากับ 50.35 โดยมีความเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 3.42

ผลการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของการบริโภคหมูกะทะ โดยเปรียบเทียบค่าที่พบว่า มีความแตกต่างของความเชื่อด้านสุขภาพระหว่างเพศชาย และเพศหญิง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 10 ผลการเปรียบเทียบความเชื่อด้านสุขภาพ จำแนกตามคณะ ชั้นปีการศึกษา และ ค่าใช้จ่าย

ตัวแปร	\bar{X}	SD	F	P
- คณะ			9.240	.000
คณะเกษตรศาสตร์	48.83	3.73		
คณะเทคนิคการแพทย์	51.14	3.11		
คณะศึกษาศาสตร์	48.39	6.18		
คณะเกษตรศาสตร์กับคณะศึกษาศาสตร์				.417
คณะเกษตรศาสตร์กับคณะเทคนิคการแพทย์				.000
คณะศึกษาศาสตร์กับคณะเทคนิคการแพทย์				.000
- ชั้นปีการศึกษา			1.630	.166
ชั้นปีที่ 1	49.65	3.68		
ชั้นปีที่ 2	48.05	6.53		
ชั้นปีที่ 3	49.30	4.25		
ชั้นปีที่ 4	49.55	3.37		
ปริญญาโท	49.36	3.98		
- ค่าใช้จ่าย			2.749	.065
น้อยกว่า 2000 บาท	47.59	4.58		
2,000 - 4,000 บาท	49.35	3.66		
มากกว่า 4,000 บาท	49.35	6.23		

จากตารางที่ 10 พบว่า ในแต่ละคณะมีความแตกต่างกันในความเชื่อด้านสุขภาพ คณะเทคนิคการแพทย์ มีความแตกต่างจากคณะเกษตรศาสตร์และคณะศึกษาศาสตร์ แต่คณะเกษตรศาสตร์ ไม่แตกต่างจากคณะศึกษาศาสตร์ ที่ระดับนัยสำคัญ .05 โดยคณะเทคนิคการแพทย์ มีความเชื่อด้านสุขภาพสูงสุด รองลงมา ได้แก่ คณะเกษตรศาสตร์ และคณะศึกษาศาสตร์ ส่วนชั้นปีการศึกษาและค่าใช้จ่ายไม่มีความแตกต่างในความเชื่อด้านสุขภาพที่ระดับนัยสำคัญ .05

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับบริโภคหมูกระทะ ดังแสดงในตารางที่ 11-20

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละเกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ โดยจำแนกตามความถี่ ในการบริโภคหมูกระทะ

ความถี่ของการบริโภคหมูกระทะ	จำนวน	ร้อยละ
ความถี่ของการบริโภคหมูกระทะ		
มากกว่า 4 ครั้ง/สัปดาห์	2	0.50
2-3 ครั้ง/สัปดาห์	2	0.50
สัปดาห์ละครั้ง	9	2.40
2-3 ครั้ง/เดือน	45	12.20
เดือนละครั้ง	96	26.00
น้อยกว่า 1 ครั้ง/เดือน	216	58.40
รวม	370	100.00

จากตารางที่ 11 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่บริโภคหมูกระทะน้อยกว่า 1 ครั้งต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 58.40 รองลงมาคือ บริโภคเดือนละครั้ง คิดเป็นร้อยละ 26.00

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเหตุผลที่เลือกบริโภคหมูกระทะ
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

เหตุผลที่เลือกบริโภคหมูกระทะ*	จำนวน	ร้อยละ
เพื่อนชวน	290	78.40
หาบริโภคได้ง่าย	251	67.80
รสชาติอร่อย	136	36.80
ได้ปรุงอาหารเอง	111	30.00
สถานที่โล่ง โปร่งสบาย	97	26.20
ทันสมัย คนนิยม	59	15.90
อาหารสด	58	15.70
ราคาถูก	16	4.30
รู้สึกอยากบริโภค	14	3.80
ได้สังสรรค์	12	3.20
เวลาไม่รีบเร่ง	3	0.80

*แยกคิดร้อยละ ในแต่ละเหตุผลที่เลือกบริโภคหมูกระทะ

จากตารางที่ 12 เหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างเลือกบริโภคหมูกระทะส่วนใหญ่เป็นเพราะว่า เพื่อนชวน หาบริโภคได้ง่าย และรสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 78.40, 67.80 และ 36.80 ตามลำดับ

ตารางที่ 13 จำนวนและร้อยละเกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ จำแนกตามลักษณะร้านหมูกระทะ
ที่เลือกบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลักษณะร้านหมูกระทะที่เลือกไปบริโภค*	จำนวน	ร้อยละ
อาหารสะอาด	309	83.50
รสชาติอร่อย	298	80.50
ราคาถูก	261	70.50
อาหารมีความสด	252	68.10
อยู่ใกล้ที่พัก	173	46.80
ได้รับความนิยมมาก	76	20.50
ร้านไหนก็ได้	67	18.10
มีชื่อเสียง	47	12.70
สถานที่กว้างขวาง	8	2.20
บริการดี	7	1.90
มีดนตรีฟัง	2	0.50

*แยกคิดร้อยละในแต่ละลักษณะร้านหมูกระทะที่เลือกบริโภค

จากตารางที่ 13 พบว่า ลักษณะร้านหมูกระทะที่กลุ่มตัวอย่างตัดสินใจไปบริโภคหมูกระทะ จะพิจารณาจากอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และราคาถูก คิดเป็นร้อยละ 83.50, 80.50 และ 70.50 ตามลำดับ

ตารางที่ 14 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามบุคคลที่ร่วมบริโภคหูกะทะ
รูปแบบการบริโภค และค่าใช้จ่ายในการบริโภคหูกะทะ

การบริโภคหูกะทะ	จำนวน	ร้อยละ
บุคคลที่ร่วมบริโภคหูกะทะ		
เพื่อน/รุ่นพี่/รุ่นน้อง	298	80.50
ครอบครัว/ญาติ	21	5.70
ทั้ง 2 กรณี	51	13.80
รวม	370	100.00
รูปแบบบริการหูกะทะ		
แบบบุฟเฟต์	351	94.90
แบบเลือกตามรายการอาหาร	19	5.10
รวม	370	100.00
ค่าใช้จ่ายในการบริโภคหูกะทะต่อครั้ง		
น้อยกว่า 100 บาท	218	58.90
101 – 150 บาท	113	30.60
151 – 200 บาท	20	5.40
201 – 250 บาท	7	1.90
มากกว่า 250 บาท	12	3.20
รวม	370	100.00

จากตารางที่ 14 พบว่า โดยส่วนมากบุคคลที่ร่วมบริโภคหูกะทะ ประกอบด้วย เพื่อน/รุ่นพี่/รุ่นน้อง ครอบครัว/ญาติหรือทั้ง 2 กรณี คิดเป็นร้อยละ 80.50, 5.70 และ 13.80 ตามลำดับ รูปแบบการบริการที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือ แบบบุฟเฟต์ คิดเป็นร้อยละ 94.90 ค่าใช้จ่ายในแต่ละครั้งรายน้อยกว่า 100 บาท และรองลงมาราคา 101-150 บาท คิดเป็นร้อยละ 58.90 และ 30.60 ตามลำดับ

ตารางที่ 15 จำนวนและร้อยละ ความถี่ในการบริโภคหมูกระทะของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามประเภทเนื้อสัตว์ การปรุงอาหาร และอุณหภูมิของอาหาร

ชนิดอาหาร	ความถี่ในการบริโภค					
	ทุกครั้ง		บางครั้ง		ไม่บริโภค	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทเนื้อสัตว์						
เนื้อหมู	293	79.20	73	19.70	4	1.10
เนื้อไก่	225	60.80	131	34.10	19	5.10
ปลาหมึก	215	58.10	132	35.70	23	6.20
เนื้อปลา	212	57.30	133	35.90	25	6.80
เครื่องในสัตว์	158	42.70	131	35.40	81	21.90
หมูคิคมัน	144	38.90	140	37.80	86	23.20
เนื้อวัว	133	35.90	121	32.70	116	31.40
มันหมู	83	22.40	107	28.90	180	48.60
การปรุงอาหาร						
เนื้อสัตว์ปิ้งพอสุก	271	73.20	83	22.40	16	4.30
เนื้อสัตว์ปิ้งสุก ๆ คิ๊บ ๆ	32	8.70	165	44.60	173	46.80
เนื้อสัตว์ปิ้งไหม้เกรียม	30	8.10	204	55.10	136	36.80
อุณหภูมิ						
อุณหภูมิพออุ่น	239	64.60	123	33.20	8	2.20
อุณหภูมิร้อนจัด	108	29.40	180	48.60	81	21.90
อุณหภูมิเย็น	27	7.30	182	49.20	161	43.50

จากตารางที่ 15 พบว่า ชนิดอาหารหมูกระทะที่กลุ่มตัวอย่างบริโภคบ่อยที่สุดแบ่งตามประเภท ประกอบด้วย ประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อหมู เนื้อไก่ และปลาหมึก คิดเป็นร้อยละ 79.20, 60.80 และ 58.10 ตามลำดับ ลักษณะการปรุงอาหาร ส่วนมากบริโภคเนื้อปิ้งพอสุก คิดเป็นร้อยละ 73.20 อุณหภูมิอาหารที่นิยมรับประทานคือ อุณหภูมิพออุ่น คิดเป็นร้อยละ 64.60

ตารางที่ 16 จำนวนและร้อยละของการบริโภคหมูกะทะของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามลักษณะเนื้อปิ้ง/ย่าง ที่บริโภค และอาการแสดงที่ทำให้หยุดบริโภค

การบริโภคหมูกะทะ	จำนวน	ร้อยละ
ลักษณะเนื้อปิ้ง/ย่าง		
เนื้อสุก ไม่ได้เอาส่วนที่ไหม้เกรียมออก	162	43.80
เนื้อสุก เอาส่วนที่ไหม้เกรียมออก	154	41.60
สุกพอดี ไม่ไหม้เกรียม	36	9.70
ข้างนอกไหม้เกรียม ข้างในมีน้ำแดง ๆ	13	3.50
เนื้อไหม้เกรียมดำ	5	1.40
รวม	370	100.00
อาการแสดงที่ทำให้หยุดบริโภคหมูกะทะ		
รู้สึกอึดท้อง ไม่อึดอัดมาก	173	46.80
อึดท้อง	81	21.90
รู้สึกตึง ๆ ท้อง	80	21.60
แน่นท้อง เสียคยอดออก	26	7.00
มีอาการเสียน	4	1.10
รู้สึกบริโภคต่อไม่ไหว	3	0.80
มีเหตุจำเป็นอื่นที่ทำให้หยุดบริโภค	3	0.80
รวม	370	100.00

จากตารางที่ 16 พบว่า ลักษณะเนื้อปิ้ง/ย่าง ที่นิยมบริโภคกันมาก ได้แก่ เนื้อสุกไม่ได้เอาส่วนที่ไหม้เกรียมออก และเนื้อสุกเอาส่วนที่ไหม้เกรียมออก คิดเป็นร้อยละ 43.80 และ 41.60 อาการแสดงที่ทำให้หยุดบริโภคหมูกะทะ ได้แก่ รู้สึกอึดท้อง ไม่อึดอัดมาก และอาการอึดท้อง คิดเป็นร้อยละ 46.80 และ 21.90

ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของชนิดอาหารประเภทข้าว แป้ง โดยจำแนกตามความถี่ในการบริโภคของกลุ่มตัวอย่าง

ชนิดอาหาร	ความถี่ในการบริโภค					
	ทุกครั้ง		บางครั้ง		ไม่บริโภค	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
วุ้นเส้น	184	49.70	150	40.50	36	9.70
หมี่หยก	114	30.80	171	46.20	85	23.00
ข้าวเจ้า	75	20.30	114	30.80	181	48.90

จากตารางที่ 17 พบว่า อาหารประเภทข้าว แป้ง ที่กลุ่มตัวอย่างนิยมบริโภค ได้แก่ วุ้นเส้น หมี่หยก และข้าวเจ้า คิดเป็นร้อยละ 49.70, 30.80 และ 20.30 ตามลำดับ

ตารางที่ 18 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม การบริโภคผัก ลักษณะผักและ
สิ่งปนเปื้อนในผัก

การบริโภคผัก	จำนวน	ร้อยละ
การบริโภคผัก		
บริโภค	350	94.60
ไม่บริโภค	20	5.40
รวม	370	100.00
ลักษณะผักที่พบในร้านหมูกะทะ		
ผักสด มีรูตามใบ	191	51.60
ผักสด ใบสวยงาม	123	33.20
ผักสด ใบสวยงาม และมีรูตามใบ	12	3.20
ผักเหี่ยว ไม่สด	7	1.90
ผักสะอาดดี	5	1.40
มีทุกลักษณะรวมกัน	8	2.20
ไม่ได้สังเกต	24	6.50
รวม	370	100.00
*สิ่งปนเปื้อนที่พบในผัก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
มีใบเน่าเสียติด	183	49.50
เศษดินหญ้า	182	49.10
รากผักที่ล้างไม่สะอาด	110	29.70
ผงดิน	49	13.20
หนอน	14	3.80
ไม่มี	50	13.50
ไม่ได้สังเกต	8	2.20

*แยกคิดร้อยละ ในแต่สิ่งปนเปื้อนที่พบในผัก

จากตารางที่ 18 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่บริโภคผัก คิดเป็นร้อยละ 94.60 ไม่บริโภค คิดเป็นร้อยละ 5.40 ผักที่พบในร้านหมูกะทะ มีลักษณะผักสดมีรูตามใบ และผักสดใบสวยงาม คิดเป็นร้อยละ 51.60 และ 33.20 ตามลำดับ สิ่งปนเปื้อนที่พบในผัก ได้แก่ มีใบเน่าเสียติด มีเศษดินหญ้า และรากผักที่ล้างไม่สะอาด คิดเป็นร้อยละ 49.50, 49.10 และ 29.70 ตามลำดับ

ตารางที่ 19 จำนวนและร้อยละของชนิดของผักที่กลุ่มตัวอย่างบริโภค จำแนกตามความถี่ในการบริโภค

ชนิดของผัก	ความถี่ในการบริโภค					
	ทุกครั้ง		บางครั้ง		ไม่บริโภค	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ผักนึ่ง	272	73.50	90	24.30	8	2.20
ผักกาดขาว	243	65.70	93	25.10	34	9.20
ผักกวางตุ้ง	150	40.50	156	42.20	64	17.30
ผักชี	125	33.80	147	39.70	98	26.50
ใบหอม	119	32.20	133	35.90	117	31.90

จากตารางที่ 19 พบว่า กลุ่มตัวอย่างนิยมบริโภคผักนึ่ง ผักกาดขาว และผักกวางตุ้ง คิดเป็นร้อยละ 73.50, 65.70 และ 40.50 ตามลำดับ

ตารางที่ 20 จำนวนและร้อยละของชนิดของเครื่องดื่มและชนิดของของว่าง จำแนกตามความถี่ในการดื่ม และการบริโภค

ชนิดของเครื่องดื่ม/ของว่าง	ความถี่ในการบริโภค					
	ทุกครั้ง		บางครั้ง		ไม่บริโภค	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เครื่องดื่ม						
น้ำเปล่า	309	83.50	55	14.90	6	1.60
น้ำอัดลม	70	18.90	224	60.50	76	20.50
น้ำผลไม้	40	10.80	153	41.40	177	47.80
แอลกอฮอล์	31	8.40	121	32.70	218	58.90
น้ำหวาน	29	7.90	141	38.40	199	53.80
กาแฟ	13	3.50	70	18.90	287	77.60
ของว่าง						
ผลไม้	129	34.90	156	42.20	85	23.30
ขนมหวาน	101	31.30	176	47.60	93	25.10
ไอศกรีม	60	16.20	159	43.00	151	40.80

จากตารางที่ 20 พบว่า กลุ่มตัวอย่างนิยมดื่มน้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 83.50 รองลงมา นิยมดื่มน้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 18.90 และนิยมบริโภคผลไม้ และขนมหวาน คิดเป็นร้อยละ 34.90 และ 31.30 ตามลำดับ

3.2 แสดงระดับคะแนนการบริโภคหมูกะทะ ของกลุ่มตัวอย่าง โดยยึดหลักตามคะแนนจริงและแบ่งกลุ่ม ดังแสดงในตารางที่ 21

ตารางที่ 21 จำนวนและร้อยละของระดับการบริโภคหมูกะทะของกลุ่มตัวอย่าง

การบริโภคหมูกะทะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
การบริโภคหมูกะทะ		
ระดับดี	65	17.57
ระดับปานกลาง	263	71.08
ระดับต่ำ	42	11.35
รวม	370	100.00

จากตารางที่ 21 พบว่า ในกลุ่มตัวอย่างมีการบริโภคหมูกะทะส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 71.08 มีเพียงส่วนน้อยที่บริโภคหมูกะทะอยู่ในระดับดี และระดับต่ำ คิดเป็นร้อยละ 17.57 และ 11.35 ตามลำดับ

3.3 แสดงผลการเปรียบเทียบการบริโภคหมูกระทะ เมื่อจำแนกตามเพศ คณะ ชั้นปี การศึกษา และค่าใช้จ่าย แสดงในตารางที่ 22-23

ตารางที่ 22 จำนวนค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าที ของการบริโภคหมูกระทะ

ตัวแปร	n	\bar{X}	SD	t	P
เพศชาย	178	8.56	2.13	-5.986*	.000
เพศหญิง	192	9.95	2.32		

จากตารางที่ 22 เพศชาย (n = 178) มีค่าเฉลี่ยของการบริโภคหมูกระทะ เท่ากับ 8.56 โดยมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 2.13 ในขณะที่เพศหญิง มีค่าเฉลี่ยของการบริโภคหมูกระทะ เท่ากับ 9.95 โดยมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 2.32

จากผลการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของการบริโภคหมูกระทะ โดยเปรียบเทียบค่าที พบว่า มีความแตกต่างในการบริโภคหมูกระทะระหว่างเพศชาย และเพศหญิง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 23 ผลการเปรียบเทียบการบริโภคหมูกระทะจําแนกตามคณะ ชั้นปีการศึกษา และ
ค่าใช้จ่าย

ตัวแปร	\bar{X}	SD	F	P
- สาขาวิชา			.012	.988
คณะเกษตรศาสตร์	9.27	2.18		
คณะเทคนิคการแพทย์	9.32	2.57		
คณะศึกษาศาสตร์	9.29	2.46		
- ชั้นปีการศึกษา			3.620	.007
ชั้นปีที่ 1	9.31	2.54		
ชั้นปีที่ 2	8.68	2.07		
ชั้นปีที่ 3	9.07	2.30		
ชั้นปีที่ 4	9.77	2.29		
ปริญญาโท	10.23	2.45		
ชั้นปีที่ 1 กับ ชั้นปีที่ 2				.094
ชั้นปีที่ 1 กับ ชั้นปีที่ 3				.507
ชั้นปีที่ 1 กับ ชั้นปีที่ 4				.199
ชั้นปีที่ 1 กับ ชั้นปริญญาโท				.104
ชั้นปีที่ 2 กับ ชั้นปีที่ 3				.261
ชั้นปีที่ 2 กับ ชั้นปีที่ 4				.002
ชั้นปีที่ 2 กับ ชั้นปริญญาโท				.006
ชั้นปีที่ 3 กับ ชั้นปีที่ 4				.034
ชั้นปีที่ 3 กับ ชั้นปริญญาโท				.034
ชั้นปีที่ 4 กับ ชั้นปริญญาโท				.405
- ค่าใช้จ่าย			.881	.415
1,001–2,000 บาท	8.83	2.41		
2,001–4,000 บาท	9.33	2.32		
มากกว่า 4,000 บาท	9.37	2.36		

จากตารางที่ 23 พบว่า การบริโภคหมูกระทะไม่มีความแตกต่างกันในแต่ละคณะ และค่าใช้จ่าย แต่มีความแตกต่างกันในแต่ละชั้นปีการศึกษา ที่ระดับนัยสำคัญ .05 โดยกลุ่มตัวอย่าง ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 3 มีความแตกต่างด้านการบริโภคหมูกระทะกับชั้นปีที่ 4 และระดับปริญญาโท ชั้นปีที่ 1 ไม่มีความแตกต่างจากชั้นปีอื่น ๆ ชั้นปีที่ 1 มีคะแนนการบริโภคสูงเรียงตามลำดับ ได้แก่ ระดับปริญญาโท, ชั้นปีที่ 4, ชั้นปีที่ 1, ชั้นปีที่ 3 และชั้นปีที่ 2

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ส่วนที่ 4 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อด้านสุขภาพและการบริโภคหมูกระทะ นำเสนอในตารางที่ 24

ตารางที่ 24 ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อด้านสุขภาพและการบริโภคหมูกระทะ

ตัวแปร	การบริโภคหมูกระทะ
ความเชื่อด้านสุขภาพ	.274**

** $p < .01$

จากตารางที่ 24 พบว่า ในกลุ่มตัวอย่างมีความเชื่อด้านสุขภาพสัมพันธ์ทางบวกกับการบริโภคหมูกระทะอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($r = .274, p < .01$)