

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องทัศนคติของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแปรรูป
 พันธุกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาทัศนคติของนักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย
 เชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม จำนวน 377 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
 คือแบบสอบถาม ซึ่งสามารถสรุปผลการศึกษา อภิปรายผล และนำเสนอข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม ทัศนคติของนักศึกษามหาวิทยาลัย เชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม สามารถสรุปได้ดังนี้

1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 57.00 มีอายุระหว่าง 18 – 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 74.00 ศึกษาอยู่ในชั้นปีที่ 1 และสังกัดสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คิดเป็นร้อยละ 48.80 และร้อยละ 42.70 ตามลำดับ ส่วนใหญ่จะได้รับข้อมูลข่าวสารในเรื่องอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมจาก สื่อต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 94.20 โดยสื่อที่นั้ ได้แก่ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ และอินเทอร์เน็ต คิดเป็นร้อยละ 81.70, 74.80 และ 40.30 ตามลำดับ

1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติที่มีต่ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม

1.2.1 องค์ประกอบด้าน ความรู้ ความเข้าใจ

จากการศึกษา พบว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 377 คน มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ย 8.40 คะแนน นับว่ามีความรู้ในระดับน้อย โดยนักศึกษาที่สังกัดกลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีความรู้ในระดับปานกลาง คือมีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ย 11.14 ส่วนกลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และสุขภาพ สาขาวิชา

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มีความรู้โดยเฉลี่ย 7.29 และ 5.88 ตามลำดับ นับว่ามีความรู้ในระดับน้อย พบว่านักศึกษาที่ทำการศึกษาอยู่ในระดับชั้นปีที่ 3 มีความรู้โดยเฉลี่ย 10.73 และชั้นปีที่ 4 มีความรู้โดยเฉลี่ย 10.40 นับว่ามีความรู้ระดับปานกลาง

1.2.2 องค์ประกอบด้านความรู้สึก

พบว่านักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 377 คน มีความรู้สึกชอบต่ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมทางด้านผลิตภัณฑ์ ในระดับมากเกือบทุกปัจจัยย่อย ยกเว้น ในด้านอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่ก่อให้เกิดสารพิษในร่างกาย ที่มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด และสัณฐานารับประทานที่มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ส่วนทางด้านราคาและการจัดจำหน่าย นักศึกษาระดับมีความรู้สึกชอบในระดับมากทุกปัจจัยย่อย ด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้สึกชอบในระดับมากเกือบทุกปัจจัยย่อย ยกเว้นการส่งเสริมการตลาดทางด้านที่บริษัทผู้ผลิตเป็นผู้สนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การแข่งขันกีฬา เท่านั้น อยู่ในระดับปานกลาง

1.2.3 องค์ประกอบด้านพฤติกรรม หรือแนวโน้มในการแสดงออก

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ไม่แน่ใจว่าเคยซื้ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมหรือไม่ เนื่องจากไม่ทราบว่าอาหารที่ซื้อมันเป็นอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม และส่วนใหญ่จะซื้ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมที่ซูเปอร์มาร์เก็ตต่าง ๆ ในอนาคตยังไม่แน่ใจว่าจะซื้ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมหรือไม่ หากซื้อต้องมีการพิจารณาก่อนการซื้ออย่างแน่นอนและอาจจะแนะนำให้ผู้อื่นซื้ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม

1.3 ข้อมูลข้อคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม

ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 74.30 เห็นด้วยกับการติดฉลากผลิตภัณฑ์ที่อาจมีส่วนประกอบของอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม ร้อยละ 0.30 ไม่เห็นด้วย ทั้งนี้ร้อยละ 73.70 เห็นด้วยอย่างยิ่งให้รัฐบาลควรเผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร ข้อเท็จจริงที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม ให้แก่ประชาชน

1.4 . ทักษะคตินักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม จำแนกตามอายุ

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามแต่ละกลุ่มอายุ มีความรู้สึก เกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมแต่ละด้าน ดังนี้

ด้านผลิตภัณฑ์ พบว่าทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ต่อปัจจัยย่อยด้านอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมมีความหลากหลาย ช่วยเพิ่มสารอาหาร มีอายุการเก็บรักษายาวนาน และตราหือเป็นที่รู้จัก ยกเว้นปัจจัยด้านรสชาติอร่อย กลุ่มที่มีอายุ 21 – 23 ปีและกลุ่มอายุมากกว่า 24 ปี มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ตราหือเป็นที่รู้จัก กลุ่มอายุมากกว่า 24 ปี มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด ปัจจัยย่อยด้านการมีคำแนะนำในการบริโภค กลุ่มอายุต่ำกว่า 18 ปี และ มากกว่า 24 ปี มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด ส่วนกลุ่มที่มีอายุ 21 – 23 ปีและกลุ่มที่มีอายุ 24 ปีขึ้นไป จะมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ต่อปัจจัยย่อยด้านไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพกลุ่มอายุต่ำกว่า 18 ปี และกลุ่มอายุ 18 – 20 ปี มีความรู้สึกในระดับมากที่สุด ส่วนกลุ่มที่มีอายุ 21 – 23 ปี และกลุ่มที่มีอายุ 24 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านไม่ก่อให้เกิดสารพิษในร่างกาย ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ยกเว้น กลุ่มที่มีอายุ 21 – 23 ปี ปัจจัยย่อยด้านสีสันทันรับประทาน ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ยกเว้นกลุ่มที่มีอายุมากกว่า 24 ปี ที่มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด และปัจจัยย่อยด้านการติดฉลากที่แสดงว่าเป็นอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม กลุ่มอายุต่ำกว่า 18 ปี และกลุ่มที่มีอายุมากกว่า 24 ปี มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด กลุ่มอายุ 18 – 20 ปีมีความรู้สึกในระดับมาก กลุ่มที่มีอายุ 21 – 23 ปี มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง

ด้านราคา ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก เกือบทุกปัจจัยย่อย ยกเว้นกลุ่มที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปีที่มีระดับความชอบมากที่สุดในปีปัจจัยย่อยด้าน ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ และราคาไม่แพง นอกจากนี้ยังมีกลุ่มอายุ 24 ปีขึ้นไป ที่มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยด้านราคาเหมาะสมกับคุณภาพ

ด้านการจัดจำหน่าย ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก เกือบทุกปัจจัยย่อย ยกเว้นกลุ่มที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปีที่มีระดับความชอบมากที่สุด ในปัจจัยย่อยอาหารคัดแปรรูปพันธุกรรม หาซื้อง่าย สะดวก มีจำหน่ายทั่วไป นอกจากนี้กลุ่มที่มีอายุ 24 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยด้านมีจำหน่ายใกล้ที่ทำงานและใกล้บ้าน หรือที่พักอาศัย

ด้านการส่งเสริมการตลาด ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ต่อปัจจัยย่อย ในด้านมีการโฆษณา ทางวิทยุ โทรทัศน์ สิ่งพิมพ์ และมีการประชาสัมพันธ์ จัดงานแสดงสินค้า ยกเว้นกลุ่มที่มีอายุ 24 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด ปัจจัยย่อยในด้านมีการจัดการ ส่งเสริมการขาย กลุ่มอายุต่ำกว่า 18 ปีและ กลุ่มอายุ 21 – 23 ปี มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ส่วนกลุ่มที่มีอายุ 18 – 20 ปี และกลุ่มที่มีอายุ 24 ปีขึ้นไปมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ด้านการเป็นผู้สนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การแข่งขันกีฬา ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ยกเว้นกลุ่มที่มีอายุ 18 – 20 ปี ที่มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ด้านพนักงานขายมีความรู้ เกี่ยวกับอาหารคัดแปรรูป พันธุกรรมเป็นอย่างดี สามารถอธิบายประโยชน์ได้ชัดเจน ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ยกเว้นกลุ่มที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปี ที่มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด

1.5 ทักษะคตินักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่มีต่ออาหารคัดแปรรูปพันธุกรรม จำแนกตามชั้นปีที่ศึกษา

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่ศึกษาแต่ละชั้นปี มีความรู้สึกเกี่ยวกับอาหารคัดแปรรูปพันธุกรรมแต่ละด้าน ดังนี้

ด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ต่อปัจจัยย่อย เกือบทุกด้าน ยกเว้น นักศึกษาที่ศึกษาอยู่ในระดับชั้นปีที่ 5 ขึ้นไปที่มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ต่อปัจจัยย่อยด้านการมีอายุการเก็บรักษายาวนาน และมีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด ต่อความเชื่อว่าอาหารคัดแปรรูปพันธุกรรมไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่ก่อให้เกิดสารพิษในร่างกาย ปัจจัยย่อยทางด้านสีฉ่ำของอาหารที่น่ารับประทาน กลุ่มที่ศึกษาอยู่ในชั้นปีที่ 1 – 3 มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ส่วนกลุ่มที่ศึกษาอยู่ในระดับชั้นปีที่ 4 และปีที่ 5 ขึ้นไป มีความรู้สึกชอบในระดับมาก

ด้านราคา พบว่า ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมากเกือบทุกปัจจัยย่อย ยกเว้นกลุ่มที่ศึกษาอยู่ในชั้นปีที่ 2 ที่มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุดทางปัจจัยย่อยด้านอาหารตัดแปรรูป พันธุกรรมมีราคาเหมาะสมกับคุณภาพและมีป้ายราคาสินค้าติดไว้ชัดเจน

ด้านการจัดจำหน่าย พบว่า ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมากในทุกปัจจัยย่อย

ด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่าทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมากในปัจจัยย่อยด้าน มีการโฆษณา ทางวิทยุ โทรทัศน์ สิ่งพิมพ์ ด้านมีการประชาสัมพันธ์ จัดงานแสดงสินค้า ยกเว้นกลุ่มที่ศึกษาอยู่ในระดับชั้นปีที่ 4 ที่มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยทางด้านการจัดการส่งเสริมการขาย เช่น การลดราคา ให้ของแถม และเป็นผู้สนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การแข่งขันกีฬา ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ยกเว้นกลุ่มที่ศึกษาอยู่ในระดับชั้นปีที่ 2 ที่มีความรู้สึกชอบในระดับมาก และปัจจัยย่อยในด้านพนักงานขายมีความรู้เกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมเป็นอย่างดี สามารถอธิบายประโยชน์ได้ชัดเจน ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ยกเว้นกลุ่มที่ศึกษาอยู่ในระดับชั้นปีที่ 2 ที่มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด

1.6 ทักษะคตินักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม จำแนกตามกลุ่มสาขาวิชาที่ศึกษา

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามแต่ละกลุ่มสาขาวิชา มีความรู้สึกเกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมแต่ละด้าน ดังนี้

ด้านผลิตภัณฑ์ ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมากเกือบทุกปัจจัยย่อย ยกเว้นกลุ่มที่สังกัดสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด ต่อปัจจัยย่อยด้านไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่ก่อให้เกิดสารพิษในร่างกาย และมีการติดฉลากที่แสดงว่าเป็นอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม ส่วนกลุ่มวิทยาศาสตร์สุขภาพมีความรู้สึกชอบในระดับมากที่สุด ต่อปัจจัยย่อยด้านไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่ก่อให้เกิดสารพิษในร่างกาย และมีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ต่อปัจจัยย่อยด้านสีสันทันรับประทาน กลุ่มที่สังกัดสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ต่อปัจจัยย่อยด้านสีสันทันรับประทานเช่นเดียวกัน

ด้านราคาและด้านการจัดจำหน่าย พบว่า ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก ต่อทุกปัจจัยย่อย

ด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า ทุกกลุ่มมีความรู้สึกชอบในระดับมาก เกือบทุกปัจจัยย่อย ยกเว้น กลุ่มที่สังกัดสาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพที่มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลางด้านการจัดการส่งเสริมการขายและบริษัทผู้ผลิตนั้นเป็นผู้สนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ ส่วนกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มีความรู้สึกชอบในระดับปานกลาง ต่อปัจจัยย่อย ด้านเป็นผู้สนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ

2. อภิปรายผล

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลของนักศึกษาสามารถนำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

2.1 องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ

นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมในระดับน้อย โดยนักศึกษาที่ทำการศึกษาอยู่ในกลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีระดับความรู้มากกว่านักศึกษาที่ศึกษาในกลุ่มสาขาวิชาอื่น ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ จูดิรัตน์ (2544) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความรู้และทัศนคติของอาจารย์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแต่งพันธุกรรม ผลการศึกษาพบว่า อาจารย์ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารตัดแต่งพันธุกรรมค่อนข้างมาก โดยอาจารย์ที่สังกัดสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีระดับความรู้มากกว่าอาจารย์ที่สังกัดสาขาวิชาอื่น ๆ เนื่องจากว่าความรู้ด้านอาหารตัดแต่งพันธุกรรมมีเนื้อหาที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับลักษณะธรรมชาติของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ และสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และจากผลการศึกษายังพบว่านักศึกษาที่มีการศึกษาต่างกันจะมีระดับความรู้ที่แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ มยุรี (2544) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง ทัศนคติของประชาชนในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ที่มีต่อสิ่งมีชีวิตและผลิตภัณฑ์แปลงพันธุกรรม

2.2 องค์ประกอบด้านความรู้สึก

พบว่านักศึกษามีความรู้สึกชอบในระดับมากต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดเกือบทุกด้าน และไม่มีอคติต่ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม ซึ่งไม่สอดคล้องกับผลการศึกษาของ มยุร (2545) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง ทักษะคิดของลูกค้าร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแต่งพันธุกรรม ผลการศึกษาพบว่า ประชาชนมีความเห็นต่ออาหารตัดแต่งพันธุกรรมมีโอกาสทำให้เกิดการแพ้ เป็นมะเร็ง และมีความรู้สึกไม่พอใจในเรื่องความรู้ของผู้จัดจำหน่ายและพนักงานขายในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

2.3 องค์ประกอบด้านพฤติกรรมหรือแนวโน้มในการแสดงออก

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ไม่แน่ใจว่าเคยซื้ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมหรือไม่ เนื่องจากไม่ทราบว่าอาหารที่ซื้อนั้นเป็นอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม ในอนาคตยังไม่แน่ใจว่าจะซื้ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมหรือไม่ หากซื้อต้องมีการพิจารณาก่อนการซื้ออย่างแน่นอน ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ มยุร (2545) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง ทักษะคิดของลูกค้าร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแต่งพันธุกรรม นอกจากนี้ผลการศึกษายังพบว่า นักศึกษาเห็นด้วยที่ควรให้มีการติดฉลากของอาหารที่มีประกอบของอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม และรัฐบาลควรเผยแพร่ความรู้ที่ถูกต้องให้กับประชาชน ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ จูติรัตน์ (2544) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความรู้และทัศนคติของอาจารย์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแต่งพันธุกรรม

3. ข้อค้นพบ

จากการศึกษาทัศนคติของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่มีต่ออาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม มีข้อค้นพบ ดังนี้

1. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมค่อนข้างน้อย แต่เป็นความเข้าใจที่ถูกต้อง
2. ผู้ตอบแบบสอบถามบางกลุ่ม ยังไม่มีความรู้มากพอเกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม เช่น ไม่ทราบความหมายของอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม ไม่ทราบประโยชน์ของอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรม

3. ปัจจัยทางการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่านักศึกษาที่มีการศึกษาต่างกัน ทั้งด้านกลุ่มวิชาที่ศึกษาและชั้นปีที่ศึกษา จะมีระดับความรู้ที่แตกต่างกัน

4. สื่อที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้มากที่สุด คือ โทรทัศน์ รองลงมาคือ หนังสือพิมพ์ และอินเทอร์เน็ต ตามลำดับ

5. ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความเห็นด้วยกับการให้ผู้ผลิตติดฉลากของอาหารที่มีส่วนประกอบของอาหารตัดแปรรูป

4. ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาเรื่องทัศนคติของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่มีต่ออาหารตัดแปรรูป ผู้ทำการศึกษามีข้อเสนอแนะ ดังต่อไปนี้

1. ควรจัดให้มีการเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูป ด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การจัดนิทรรศการ การทำแผ่นพับ เอกสาร หนังสือ เผยแพร่ข่าวสารที่ทันสมัยแก่นักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อจะได้รับความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูป

2. ควรมีความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปให้ดียิ่งขึ้น เช่น การจัดหลักสูตรการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และควรเพิ่มเนื้อหาเรื่องอาหารตัดแปรรูปไว้ในวิชาที่เรียนและหลักสูตรที่เกี่ยวข้องในระดับการศึกษาต่าง ๆ ด้วย

3. รัฐบาลควรสนับสนุนด้านงบประมาณและเร่งสร้างผลงานวิจัยเกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูปให้มากขึ้น โดยจัดในลักษณะแบบบูรณาการเพื่อเป็นประโยชน์กับนักศึกษาและประชาชนทั่วไป

4. ควรมีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหารตัดแปรรูป โดยหน่วยงานต่าง ๆ แก่ประชาชน ผ่านสื่อที่มีอิทธิพลและสามารถเข้าถึงประชาชนได้อย่างทั่วถึง เช่น โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น

5. ผู้ประกอบการควรติดฉลากอาหารทุกประเภทที่มีส่วนประกอบของอาหารตัดแปรรูปและควรจะต้องเลือกจำหน่ายอาหารตัดแปรรูปที่พัฒนามาเพื่อเป็นอาหารที่มีคุณภาพสูงแก่ผู้บริโภคเท่านั้น