

## บทที่ 4 ผลการศึกษา

การศึกษาทัศนคติผู้บริโภครถยนต์มือไม่ป้าย ในอำเภอเมืองลำปาง จำนวนรวม 250 ราย นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และนำเสนอในรูปแบบของความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาได้แบ่งการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านทัศนคติ ในการบริโภครถยนต์มือไม่ป้าย

- ด้านความรู้ความเข้าใจ (ความเชื่อ)
- ด้านความชอบหรือความพึงพอใจ
- ด้านพฤติกรรม

ส่วนที่ 3 ปัญหาที่พบในการบริโภครถยนต์มือไม่ป้าย

ส่วนที่ 4 ข้อมูลด้านทัศนคติในการบริโภครถยนต์มือไม่ป้าย จำแนกตามเพศ ระดับการศึกษา และอาชีพ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่าเป็นเพศหญิงร้อยละ 71.60 และเป็นเพศชายร้อยละ 28.40 (ตารางที่ 4.1) ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 20 – 35 ปี ร้อยละ 32.40 รองลงมาคืออายุ 36-50 ปี ร้อยละ 30.40 อายุต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 18.80 อายุ 51-65 ปี ร้อยละ 16.00 และอายุมากกว่า 65 ปี ร้อยละ 2.40 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.2) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 48.80 รองลงมา คือระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 16.40 ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. ร้อยละ 13.20 ระดับอนุปริญญา/ปวส. ร้อยละ 11.60 ระดับสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 6.40 และระดับประถมศึกษา ร้อยละ 3.60 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.3) ประกอบอาชีพ ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐ ร้อยละ 43.60 รองลงมาคือ ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน ร้อยละ 23.60 นักเรียน/นักศึกษา ร้อยละ 22.00 ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 3.60 แม่บ้านและประกอบอาชีพอื่น ๆ ได้แก่ รับจ้างทั่วไป ประกอบอาชีพอิสระ (เช่น สถาปนิก วิศวกร) ร้อยละ 2.80 เกษากัน รัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 1.20 และเกษตรกร ร้อยละ 0.40 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.4) และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,001 – 10,000 บาท ร้อยละ 33.20 รองลงมาคือ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001 – 20,000 บาท ร้อยละ 22.80 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,001-30,000 บาท ร้อยละ 22.40 ต่ำกว่า 5,000 บาท ร้อยละ 12.00 และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 30,000 บาท ร้อยละ 9.60 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.5)

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	71	28.40
หญิง	179	71.60
รวม	250	100

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	47	18.80
20-35 ปี	81	32.40
36-50 ปี	76	30.40
51-65 ปี	40	16.00
มากกว่า 65 ปี	6	2.40
รวม	250	100

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	9	3.60
มัธยมศึกษาตอนต้น	41	16.40
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวช.	33	13.20
อนุปริญญา/ ปวส.	29	11.60
ปริญญาตรี	122	48.80
สูงกว่าปริญญาตรี	16	6.40
รวม	250	100

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
นักเรียน / นักศึกษา	55	22.00
ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐ	109	43.60
รัฐวิสาหกิจ	3	1.20
ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน	59	23.60
ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	9	3.60
แม่บ้าน	7	2.80
เกษตรกร	1	0.40
อื่น ๆ ได้แก่ รับจ้างทั่วไป และ ประกอบอาชีพอิสระ	7	2.80
<b>รวม</b>	<b>250</b>	<b>100</b>

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 5,000 บาท	30	12.00
5,001 – 10,000 บาท	83	33.20
10,001 – 20,000 บาท	57	22.80
20,001 – 30,000 บาท	56	22.40
มากกว่า 30,000 บาท	24	9.60
<b>รวม</b>	<b>250</b>	<b>100</b>

## ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่า แหล่งข้อมูลที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารเป็นพิษที่เกิดจากการบริโภคหน่อไม้ดิบ 3 อันดับแรก คือแหล่งโทรทัศน์ ร้อยละ 88.00 รองลงมาคือ หนังสือพิมพ์ ร้อยละ 73.60 และวิทยุ ร้อยละ 50.00 (ตารางที่ 4.6) ส่วนใหญ่ มีความเชื่อที่ว่าหน่อไม้ดิบจะก่อให้เกิดอันตรายต่อการบริโภค ร้อยละ 62.40 รองลงมาคือไม่แน่ใจ ร้อยละ 33.60 และไม่เชื่อ ร้อยละ 4.00 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.7) แหล่งข้อมูลที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ได้รับการแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการบริโภคหน่อไม้ดิบให้ปลอดภัย 3 อันดับแรก คือแหล่งโทรทัศน์ ร้อยละ 78.40 รองลงมาคือหนังสือพิมพ์ ร้อยละ 56.80 และวิทยุ ร้อยละ 46.00 (ตารางที่ 4.8)

**ตารางที่ 4.6** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามแหล่งข้อมูลที่ได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารเป็นพิษ

แหล่งข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
วิทยุ	125	50.00
โทรทัศน์	220	88.00
หนังสือพิมพ์	184	73.60
นิตยสาร/วารสาร	43	17.20
เอกสาร/แผ่นพับของทางราชการ	33	13.20
ญาติพี่น้อง/ครอบครัว	73	29.20
เจ้าหน้าที่รัฐ/อาจารย์	25	10.00
เพื่อนร่วมงานหรือบุคคลอื่น	76	30.40
อินเทอร์เน็ต	36	14.40
อื่น ๆ ได้แก่ การพูดปากต่อปาก ชาวบ้าน	4	1.60

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 250 ราย

ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกความเชื่อในการบริโภคหน่อไม้ปืบจะเกิดอันตรายต่อการบริโภค

ความเชื่อ	จำนวน	ร้อยละ
เชื่อ	156	62.40
ไม่เชื่อ	10	4.00
ไม่แน่ใจ	84	33.60
รวม	250	100

ตารางที่ 4.8 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามแหล่งข้อมูลที่ได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการบริโภคหน่อไม้ปืบให้ปลอดภัย

แหล่งข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
วิทยุ	115	46.00
โทรทัศน์	196	78.40
หนังสือพิมพ์	142	56.80
นิตยสาร/วารสาร	38	15.20
เอกสาร/แผ่นพับของทางราชการ	42	16.80
ญาติพี่น้อง/ครอบครัว	60	24.00
เจ้าหน้าที่รัฐ/อาจารย์	28	11.20
เพื่อนร่วมงานหรือบุคคลอื่น	53	21.20
อินเทอร์เน็ต	33	13.20

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 250 ราย

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่า ส่วนใหญ่ ไม่ทราบว่ามีการผลิตหน่อไม้ปืบนชนิดแบบปรับความเป็นกรด ร้อยละ 59.20 รองลงมาคือไม่แน่ใจ ร้อยละ 21.20 และทราบ ร้อยละ 19.60 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.9) และไม่ทราบกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปืบนชนิดแบบปรับความเป็นกรด ร้อยละ 77.60 รองลงมาคือไม่แน่ใจ ร้อยละ 16.40 และทราบ ร้อยละ 6.00 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.10)

ตารางที่ 4.9 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามการรับรู้ในปัจจุบันมีการผลิตหน่อไม้ปืบนชนิดแบบปรับความเป็นกรด

การรับรู้	จำนวน	ร้อยละ
ทราบ	49	19.60
ไม่ทราบ	148	59.20
ไม่แน่ใจ	53	21.20
รวม	250	100

ตารางที่ 4.10 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามการรับรู้กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปืบนชนิดแบบปรับความเป็นกรด

การรับรู้	จำนวน	ร้อยละ
ทราบ	15	6.00
ไม่ทราบ	194	77.60
ไม่แน่ใจ	41	16.40
รวม	250	100

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่า ส่วนใหญ่ ไม่มั่นใจว่าหน่อไม้ปืบนชนิดแบบปรับความเป็นกรดจะปลอดภัยจากอาหารเป็นพิษเนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์ ร้อยละ 51.60

รองลงมาคือไม่เน่าใจ ร้อยละ 40.80 และมันใจ ร้อยละ 7.60 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.11) และวิธีการที่จะสร้างความมั่นใจในการบริโภคหน่อไม้ปืบของผู้ตอบแบบสอบถาม 3 อันดับแรก คือมีการติดสติ๊กเกอร์ที่ได้รับการรับรองจากสาธารณสุข ร้อยละ 58.40 รองลงมาคือ มีฉลาก โดยระบุสถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ ร้อยละ 56.00 และมีการออกกฎหมายบังคับในเรื่องของการผลิตที่เข้มงวด ร้อยละ 53.20 (ตารางที่ 4.12)

ตารางที่ 4.11 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามความเชื่อมั่นต่อหน่อไม้ปืบแบบปรับความเป็นกรดจะปลอดภัยจากอาหารเป็นพิษเนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์

ความเชื่อมั่น	จำนวน	ร้อยละ
มันใจ	19	7.60
ไม่มันใจ	129	51.60
ไม่เน่าใจ	102	40.80
รวม	250	100

ตารางที่ 4.12 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามวิธีการที่จะสร้างความมั่นใจในการบริโภคหน่อไม้ป่ามากที่สุด

วิธีการสร้างความมั่นใจในการบริโภค	จำนวน	ร้อยละ
ผลิตหน่อไม้ป่าไว้บริโภคเอง	98	39.20
ซื้อจากโรงงานหรือแหล่งผลิตที่คุ้นเคย	25	10.00
มีการออกกฎหมายบังคับในเรื่องของการผลิตที่เข้มงวด	133	53.20
มีการติดสติ๊กเกอร์ที่ได้รับการรับรองจากสาธารณสุข	146	58.40
มีฉลาก โดยระบุสถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ	140	56.00
กรรมวิธีการผลิตที่มีการปรับกรด	33	13.20
เป็นหน่อไม้ป่าที่มีแหล่งผลิตจากจังหวัดลำปาง	19	7.60
อื่น ๆ เช่น การให้ความรู้จากสาธารณสุขจังหวัด การตั้งองค์กรหรือหน่วยงานควบคุมดูแล รับประทานหน่อไม้ป่าเฉพาะในฤดูกาล และ หลีกเลี่ยงการรับประทาน	13	5.20

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 250 ราย

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจ (ความเชื่อ) เกี่ยวกับหน่อไม้ป่าอยู่ในระดับไม่แน่ใจ คือ หน่อไม้ป่ามีประโยชน์ต่อร่างกายเนื่องจากมีกากใยอาหาร (fiber) สูง (ระดับค่าเฉลี่ย 0.78) หน่อไม้ป่าที่ผลิตด้วยวิธีการที่เหมาะสมสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2 ปี โดยไม่เน่าเสีย (ระดับค่าเฉลี่ย 0.96) หน่อไม้ป่ามีราคาขายสูงกว่ากับราคาหน่อไม้สด (ระดับค่าเฉลี่ย 1.06) หน่อไม้ป่าที่ดีควรมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ และ ลี้ออกเหลืองชวนรับประทาน (ระดับค่าเฉลี่ย 1.17) หน่อไม้ป่าที่มีลักษณะที่ดีตามข้อ 5 เมื่อบริโภคไปแล้วจะไม่เกิดอันตราย (ระดับค่าเฉลี่ย 0.95) อันตรายที่เกิดจากหน่อไม้ป่าไม่ได้เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์ แต่เป็นสารพิษจากเชื้อ (ระดับค่าเฉลี่ย 1.04) อาการเบื้องต้นของหน่อไม้ป่าเป็นพิษ ได้แก่ ตาพร่ามัว หน้าตาตก แขนขาอ่อนแรง (ระดับค่าเฉลี่ย 1.21) วิธีการที่ทำให้หน่อไม้ป่าปลอดภัยคือ การปรับความเป็นกรดของน้ำต้มหน่อไม้ แล้วทำการฆ่าเชื้อ โดยการต้มเป็นระยะเวลา



ที่เหมาะสมก่อนปิดฝา (ระดับค่าเฉลี่ย 1.06) กรดที่ใช้ในการปรับความเป็นกรดในหน่อไม้ปื๊บคือ กรดซิตริก (ระดับค่าเฉลี่ย 0.70) กรดซิตริกมีชื่อทั่วไปว่ากรดมะนาว (ระดับค่าเฉลี่ย 0.88) ปื๊บที่ใช้บรรจุหน่อไม้ควรเป็นปื๊บใหม่ ยังไม่เคยผ่านการใช้ งานมาก่อน และไม่มีสนิม (ระดับค่าเฉลี่ย 1.49) ปื๊บที่ใช้บรรจุหน่อไม้ปื๊บปรับความเป็นกรดต้องใช้ปื๊บที่มีการเคลือบภายในด้วยแลคเกอร์ (ระดับค่าเฉลี่ย 0.68) การปิดฝาปื๊บโดยการบัดกรี เป็นวิธีที่ไม่ถูกต้อง เพราะอาจมี สารตะกั่วปนลงมปน (ระดับค่าเฉลี่ย 1.23) หากบริโภคนหน่อไม้ปื๊บในปริมาณที่มากเกินไปจะมีอาการข้อ เข่าเสื่อม (ระดับค่าเฉลี่ย 1.35) การเกิดอาการโรคข้อ เนื่องจากในหน่อไม้ปื๊บมีกรดยูริกอยู่สูง (ระดับค่าเฉลี่ย 1.32) ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขมีมาตรการควบคุมอย่างเข้มงวดในการผลิตหน่อไม้ปื๊บ (ระดับค่าเฉลี่ย 1.12) หน่อไม้ปื๊บจำหน่ายจะต้องมีฉลากบ่งชี้ ผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน (ระดับค่าเฉลี่ย 1.4) และการบริโภคหน่อไม้ปื๊บปรับความเป็นกรด จะลดความเสี่ยงจากอาหารเป็นพิษได้ (ระดับค่าเฉลี่ย 1.02)

ด้านความรู้ความเข้าใจ (ความเชื่อ) เกี่ยวกับหน่อไม้ปื๊บของผู้ตอบแบบสอบถาม รองลงมาอยู่ในระดับทราบ/เชื่อ คือ หน่อไม้ที่บรรจุในปื๊บมีการผลิตหลายรูปแบบ เช่น แบบทิ้ง เปลือก แบบหั่นฝอย เป็นต้น (ระดับค่าเฉลี่ย 1.52) หน่อไม้ปื๊บที่มีการผลิตไม่ถูกวิธี อาจเกิดอันตรายต่อการบริโภค (ระดับค่าเฉลี่ย 1.62) และอาหารเป็นพิษที่เกิดจากหน่อไม้ปื๊บอาจทำให้เสียชีวิตได้ (ระดับค่าเฉลี่ย 1.52) (ตารางที่ 4.13)

ตารางที่ 4.13 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามด้านความรู้ความเข้าใจ (ความเชื่อ) เกี่ยวกับหน่อไม้ป๊อบ

ความรู้หรือความเข้าใจ (ความเชื่อ)	ทราบ/เชื่อ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่ทราบ/ไม่เชื่อ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่แน่ใจ จำนวน (ร้อยละ)	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
1). หน่อไม้ป๊อบมีประโยชน์ต่อร่างกายเนื่องจากมีกากใยอาหาร (fiber) สูง	45 (18.00)	101 (40.40)	104 (41.60)	0.78 (ไม่แน่ใจ)
2). หน่อไม้ป๊อบที่ผลิตด้วยวิธีการที่เหมาะสมสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2 ปี โดยไม่เน่าเสีย	63 (25.20)	73 (29.20)	114 (45.60)	0.96 (ไม่แน่ใจ)
3). หน่อไม้ที่บรรจุในป๊อบมีการผลิตหลายรูปแบบ เช่น แบบทั้งเปลือก แบบหั่นฝอย เป็นต้น	160 (64.00)	30 (12.00)	60 (24.00)	1.52 (ทราบ)
4). หน่อไม้ป๊อบมีราคาขายสูงกว่ากับราคาราหน่อไม้สด	80 (32.00)	66 (26.40)	104 (41.60)	1.06 (ไม่แน่ใจ)
5). หน่อไม้ป๊อบที่ดีควรมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ และสีออกเหลืองขวนรับประทาน	101 (40.40)	58 (23.20)	91 (26.40)	1.17 (ไม่แน่ใจ)
6). หน่อไม้ป๊อบที่มีลักษณะที่ติดตามข้อ 5 เมื่อบริโภคไปแล้วจะไม่เกิดอันตราย	58 (23.20)	70 (28.00)	122 (48.80)	0.95 (ไม่แน่ใจ)
7). หน่อไม้ป๊อบที่มีการผลิตไม่ถูกวิธี อาจเกิดอันตรายต่อการบริโภค	181 (72.40)	26 (10.40)	43 (17.20)	1.62 (ทราบ)
8). อันตรายที่เกิดจากหน่อไม้ป๊อบไม่ได้เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์แต่เป็นสารพิษจากเชื้อ	71 (28.40)	60 (24.00)	119 (47.60)	1.04 (ไม่แน่ใจ)

ตารางที่ 4.13 (ต่อ)

ความรู้หรือความเข้าใจ (ความเชื่อ)	ทราบ/เชื่อ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่ทราบ/ไม่เชื่อ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่แน่ใจ จำนวน (ร้อยละ)	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
9). อาการเบื้องต้นของหน่อไม้ปืบเป็นพิษ ได้แก่ ตาพร่ามัว หนึ่ง ตาตก แขนขาอ่อนแรง	94 (37.60)	41 (16.40)	115 (46.00)	1.21 (ไม่แน่ใจ)
10). อาหารเป็นพิษที่เกิดจากหน่อไม้ปืบอาจทำให้เสียชีวิตได้	154 (61.60)	23 (6.20)	73 (29.20)	1.52 (ทราบ)
11). วิธีการที่ทำให้หน่อไม้ปืบปลอดภัยคือ การปรับความเป็น กรดของน้ำต้มหน่อไม้ แล้วทำการฆ่าเชื้อ โดยการต้มเป็น ระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนปิดฝา	68 (27.20)	53 (21.20)	129 (51.60)	1.06 (ไม่แน่ใจ)
12). กรดที่ใช้ในการปรับความเป็นกรดในหน่อไม้ปืบคือกรดซิ ตริก	32 (12.80)	106 (42.40)	112 (44.80)	0.70 (ไม่แน่ใจ)
13). กรดซิตริกมีชื่อทั่วไปว่ากรดมะนาว	58 (23.20)	89 (35.60)	103 (41.20)	0.88 (ไม่แน่ใจ)
14). ปืบที่ใช้บรรจุหน่อไม้ควรเป็นปืบใหม่ ยังไม่เคยผ่านการใช้ งานมาก่อน และไม่มีสนิม	152 (60.80)	32 (12.80)	66 (26.40)	1.49 (ไม่แน่ใจ)
15). ปืบที่ใช้บรรจุหน่อไม้ปืบปรับความเป็นกรดต้องใช้ปืบที่มี การเคลือบภายในด้วยแลคเกอร์	27 (10.80)	117 (46.80)	106 (42.40)	0.68 (ไม่แน่ใจ)

ตารางที่ 4.13 (ต่อ)

ความรู้หรือความเข้าใจ (ความเชื่อ)	ทราบ/เชื่อ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่ทราบ/ไม่เชื่อ จำนวน (ร้อยละ)	ไม่แน่ใจ จำนวน (ร้อยละ)	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
16). การปิดฝาปิดโดยการบดกรี เป็นวิธีที่ไม่ถูกต้อง เพราะอาจมีสารตะกั่วปลอมปน	115 (46.00)	57 (22.80)	78 (31.20)	1.23 (ไม่แน่ใจ)
17). หากบริโภคหน่อไม้ดิบในปริมาณที่มากเกินไปจะมีอาการข้อเข่าเสื่อม	119 (47.60)	31 (12.40)	100 (40.00)	1.35 (ไม่แน่ใจ)
18). การเกิดอาการโรคข้อ เนื่องจากในหน่อไม้ดิบมีกรดยูริกอยู่สูง	112 (44.80)	32 (12.80)	106 (42.40)	1.32 (ไม่แน่ใจ)
19). ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขมีมาตรการควบคุมอย่างเข้มงวดในการผลิตหน่อไม้ดิบ	91 (36.40)	61 (24.40)	98 (39.20)	1.12 (ไม่แน่ใจ)
20). หน่อไม้ดิบจำหน่ายจะต้องมีฉลากบ่งชี้ ผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน	135 (54.00)	35 (14.00)	80 (32.00)	1.4 (ไม่แน่ใจ)
21). การบริโภคหน่อไม้ดิบปรับความเป็นกรด จะลดความเสี่ยงจากอาหารเป็นพิษได้	54 (21.60)	50 (20.00)	146 (58.40)	1.02 (ไม่แน่ใจ)

จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่า ส่วนใหญ่ มีความชอบหรือพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับพอใจน้อย (ค่าเฉลี่ยรวม 3.13) ซึ่งส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความชอบหรือความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใจน้อย คือ สีสน้ำรับประทาน (ระดับค่าเฉลี่ย 2.94) กลิ่นหอมคล้ายกับหน่อไม้สด (ระดับค่าเฉลี่ย 2.96) รสชาติใกล้เคียงกับหน่อไม้สด (ระดับค่าเฉลี่ย 2.66) คุณค่าทางโภชนาการ (ระดับค่าเฉลี่ย 2.78) ความปลอดภัยในการบริโภค (ระดับค่าเฉลี่ย 2.86) การติดป้ายฉลากหรือสติ๊กเกอร์จากสาธารณสุข (ระดับค่าเฉลี่ย 3.49) สามารถเก็บได้ 2 ปี (ระดับค่าเฉลี่ย 2.6) และกรรมวิธีการผลิตแบบใหม่ โดยมีการปรับความเป็นกรดก่อนปิดผนึก (ระดับค่าเฉลี่ย 3.25)

ความชอบหรือพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ ของผู้ตอบแบบสอบถาม รองลงมาคือมีความชอบหรือความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใจมาก คือ บรรจุภัณฑ์ (ปี๊บ) ต้องใหม่ (ระดับค่าเฉลี่ย 3.76) ขนาดบรรจุภัณฑ์ (ปี๊บมาตรฐาน) (ระดับค่าเฉลี่ย 3.51) และการติดสติ๊กเกอร์ที่บอกกระบวนการผลิต ผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุ (ระดับค่าเฉลี่ย 3.66) (ตารางที่ 4.14)

**ตารางที่ 4.14** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามความชอบหรือความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์

ด้านผลิตภัณฑ์	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่พอใจ	
สีสน้ำรับประทาน	14 (5.60)	65 (26.00)	94 (37.60)	47 (18.80)	30 (12.00)	2.94 (น้อย)
กลิ่นหอมคล้ายกับหน่อไม้สด	13 (5.20)	74 (29.60)	84 (33.60)	48 (19.20)	31 (12.40)	2.96 (น้อย)
รสชาติใกล้เคียงกับหน่อไม้สด	23 (9.20)	77 (30.80)	66 (26.40)	50 (20.00)	34 (13.60)	2.66 (น้อย)
บรรจุภัณฑ์ (ปี๊บ) ต้องใหม่	80 (32.00)	86 (34.40)	39 (15.60)	33 (13.20)	12 (4.80)	3.76 (มาก)
ขนาดของบรรจุภัณฑ์ (ปี๊บมาตรฐาน)	53 (21.20)	84 (33.60)	66 (26.40)	31 (12.40)	16 (6.40)	3.51 (มาก)

ตารางที่ 4.14 (ต่อ)

ด้านผลิตภัณฑ์	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ระดับค่า คะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่พอใจ	
คุณค่าทาง โภชนาการ	21 (8.40)	32 (12.80)	99 (39.60)	69 (27.60)	29 (11.60)	2.78 (น้อย)
ความปลอดภัยใน การบริโภค	23 (9.20)	46 (18.40)	82 (32.80)	72 (28.80)	27 (10.80)	2.86 (น้อย)
การติดสติ๊กเกอร์ จากสารธรรมชาติ	57 (22.80)	77 (30.80)	65 (46.40)	33 (13.20)	18 (7.20)	3.49 (น้อย)
สามารถเก็บได้ 2 ปี	20 (8.00)	56 (22.40)	92 (36.80)	57 (22.80)	25 (10.00)	2.6 (น้อย)
กรรมวิธีการผลิต ปรับความเป็นกรด	26 (10.40)	93 (37.20)	70 (28.00)	40 (16.00)	21 (8.40)	3.25 (น้อย)
ติดสติ๊กเกอร์ที่ บอกกระบวนการ ผลิต ผู้ผลิต วัน เดือนปีที่ผลิต และ วันหมดอายุ	75 (30.00)	77 (30.80)	53 (21.20)	28 (11.20)	17 (6.80)	3.66 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม						3.13 (น้อย)

จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่า ส่วนใหญ่มีความชอบหรือพึงพอใจ ด้านราคา อยู่ในระดับพอใจน้อย (ค่าเฉลี่ยรวม 3.11) ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามมีความชอบหรือความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใจน้อยทั้งหมด คือ ราคาขายหน่อไม้ปืบแบบทั้งเปลือก (ระดับค่าเฉลี่ย 3.04) ราคาขายหน่อไม้ปืบแบบแกะเปลือก (ระดับค่าเฉลี่ย 3.04) ราคาขายหน่อไม้ปืบแบบหั่นฝอย (ระดับค่าเฉลี่ย 3.01) ราคาขายคองข้างคองที่ไม่ปรับราคาบ่อย (ระดับค่าเฉลี่ย 3.06) และการมีป้ายบอกราคา (ระดับค่าเฉลี่ย 3.42) (ตารางที่ 4.15)

**ตารางที่ 4.15** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามด้านความชอบหรือความพึงพอใจ ด้านราคา

ด้านราคา	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่พอใจ	
ราคาขายหน่อไม้ปืบแบบทั้งเปลือก	13 (5.20)	58 (23.30)	122 (48.80)	41 (16.40)	16 (6.40)	3.04 (น้อย)
ราคาขายหน่อไม้ปืบแบบแกะเปลือก	13 (5.20)	68 (27.20)	106 (42.40)	41 (16.40)	22 (8.80)	3.04 (น้อย)
ราคาขายหน่อไม้ปืบแบบหั่นฝอย	9 (3.60)	64 (25.60)	117 (46.80)	41 (16.40)	19 (7.60)	3.01 (น้อย)
ราคาขายคองที่ไม่ปรับราคาบ่อย	24 (9.60)	60 (24.00)	94 (37.60)	52 (20.80)	20 (8.00)	3.06 (น้อย)
การมีป้ายบอกราคา	45 (18.00)	89 (35.60)	65 (26.00)	27 (10.80)	24 (9.60)	3.42 (น้อย)
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						<b>3.11</b> (น้อย)

จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่า ส่วนใหญ่มีความชอบหรือพึงพอใจด้านการจัดจำหน่าย อยู่ในระดับพียงน้อย (ค่าเฉลี่ยรวม 3.24) ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามมีความชอบหรือความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยทั้งหมด คือความสะดวกในการซื้อ (ระดับค่าเฉลี่ย 3.42) สินค้าไม่ขาดตลาด มีขายตลอดปี (ระดับค่าเฉลี่ย 3.36) การจัดร้านค้าของผู้ขาย สะอาด และสะดวกในการหาสินค้า (ระดับค่าเฉลี่ย 3.16) ร้านค้าจัดจำหน่ายหาง่าย (ระดับค่าเฉลี่ย 3.22) และโรงงานผู้ผลิตหรือร้านค้าจำหน่ายอยู่ใกล้แหล่งชุมชน (ระดับค่าเฉลี่ย 3.04) (ตารางที่ 4.16)

**ตารางที่ 4.16** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามความชอบหรือความพึงพอใจ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

ด้านการจัดจำหน่าย	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ระดับค่า คะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่พอใจ	
ความสะดวกในการซื้อ	32 (12.80)	100 (40.00)	77 (30.80)	24 (9.60)	17 (6.80)	3.42 (น้อย)
สินค้าไม่ขาดตลาด มีขายตลอดปี	19 (7.60)	101 (40.40)	95 (38.00)	21 (8.40)	14 (5.60)	3.36 (น้อย)
การจัดร้านค้าของผู้ขาย สะอาด และสะดวกในการหาสินค้า	27 (10.80)	76 (30.40)	94 (37.60)	33 (13.20)	20 (8.00)	3.16 (น้อย)
ร้านค้าจัดจำหน่ายหาง่าย	23 (9.20)	78 (31.20)	98 (39.20)	33 (13.20)	18 (7.20)	3.22 (น้อย)
โรงงานผู้ผลิตหรือร้านค้าจำหน่ายอยู่ใกล้แหล่งชุมชน	18 (7.20)	76 (30.40)	83 (33.20)	44 (17.60)	29 (11.60)	3.04 (น้อย)
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						<b>3.24</b> (น้อย)



จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่า ส่วนใหญ่มีความชอบหรือพึงพอใจด้านการส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับพอใจน้อย (ค่าเฉลี่ยรวม 3.13) ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามมีความชอบหรือความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยทั้งหมด คือ ผู้ผลิตหรือผู้ขายมีความรู้และให้คำแนะนำแก่ลูกค้าได้อย่างถูกต้อง(ระดับค่าเฉลี่ย 3.10) การประชาสัมพันธ์ในการให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัย(ระดับค่าเฉลี่ย 3.14) ลด ราคา เมื่อซื้อปริมาณมาก (ระดับค่าเฉลี่ย 3.16) และลดราคาในช่วงเทศกาล เช่น เทศกาลปีใหม่ เทศกาลกินเจ เป็นต้น (ระดับค่าเฉลี่ย 3.15) (ตารางที่ 4.17)

**ตารางที่ 4.17** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามความชอบหรือความพึงพอใจด้านส่งเสริมการตลาด

ด้านส่งเสริมการตลาด	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่พอใจ	
ผู้ผลิตหรือผู้ขายมีความรู้และให้คำแนะนำแก่ลูกค้าได้	39 (15.60)	59 (23.60)	69 (27.60)	54 (21.60)	29 (11.60)	3.10 (น้อย)
การประชาสัมพันธ์ในการให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัย	40 (16.00)	59 (23.60)	77 (30.80)	44 (17.60)	30 (12.00)	3.14 (น้อย)
ลด ราคา เมื่อซื้อปริมาณมาก	27 (10.80)	73 (29.20)	89 (35.60)	35 (14.00)	26 (10.40)	3.16 (น้อย)
ลดราคาในช่วงเทศกาล เช่น เทศกาลปีใหม่ เทศกาลกินเจ เป็นต้น	29 (11.60)	77 (30.80)	70 (28.00)	51 (20.40)	23 (9.20)	3.15 (น้อย)
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>						<b>3.13</b> (น้อย)

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่าก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ ส่วนใหญ่มีการเลือกซื้อแบบแกะเปลือก ร้อยละ 49.20 รองลงมาคือ แบบหั่นฝอย ร้อยละ 38.80 และแบบทั้งเปลือก ร้อยละ 25.20 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.18) มีรูปแบบในการบริโภคหน่อไม้ปั่นแบบ นำไปปรุงอาหารเอง ร้อยละ 34.80 รองลงมาคือ ทั้ง 2 รูปแบบ ร้อยละ 33.60 และ อาหารสำเร็จรูปที่มีหน่อไม้ปั่นเป็นส่วนประกอบ ร้อยละ 31.60 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.19) เลือกประเภทอาหารที่มาจกหน่อไม้ปั่นคือ ผัดหน่อไม้ ร้อยละ 55.60 รองลงมาคือ แกง/ต้ม ร้อยละ 44.00 ลวกจิ้มน้ำพริก ร้อยละ 42.80 ยำหน่อไม้ ร้อยละ 36.40 และซุพหน่อไม้ ร้อยละ 32.80 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.20) มีแหล่งเลือกซื้อหน่อไม้ปั่นจากตลาด/ร้านค้าในชุมชน ร้อยละ 70.40 รองลงมาคือ ร้านอาหารสำเร็จรูป ร้อยละ 27.20 ผลิตเอง ร้อยละ 14.00 โรงงานผลิตที่คุ้นเคย ร้อยละ 13.60 และห้างสรรพสินค้า ร้อยละ 8.00 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.21)

**ตารางที่ 4.18** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามการเลือกซื้อหน่อไม้ปั่น ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ

การเลือกซื้อ	จำนวน	ร้อยละ
แบบทั้งเปลือก	63	25.20
แบบแกะเปลือก	123	49.20
แบบหั่นฝอย	97	38.80

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 250 ราย

**ตารางที่ 4.19** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกรูปแบบในการบริโภคหน่อไม้ปั่น ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ

รูปแบบในการบริโภคหน่อไม้ปั่น	จำนวน	ร้อยละ
นำไปปรุงอาหารเอง	87	34.80
อาหารสำเร็จรูปที่มีหน่อไม้ปั่นเป็นส่วนประกอบ	79	31.60
ทั้ง 2 รูปแบบ	84	33.60
<b>รวม</b>	<b>250</b>	<b>100</b>

**ตารางที่ 4.20** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทอาหารที่มาจากหน่อไม้ปืบที่เคี้ยวประทานหรือประกอบเป็นอาหาร ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ

ประเภทอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ลูกจ๊มน้ำพริก	107	42.80
แกง/ต้ม	110	44.00
ผัดหน่อไม้	139	55.60
ซูปหน่อไม้	82	32.80
ยำหน่อไม้	91	36.40

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 250 ราย

**ตารางที่ 4.21** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามแหล่งเลือกซื้อหน่อไม้ปืบ ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ

แหล่งที่มา	จำนวน	ร้อยละ
ตลาด/ร้านค้าในชุมชน	176	70.40
ผลิตเอง	35	14.00
โรงงานผลิตที่คุ้นเคย	34	13.60
ร้านอาหารสำเร็จรูป	68	27.20
ห้างสรรพสินค้า	20	8.00

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 250 ราย

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่า ปัจจุบันผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เลือกลงมือทำบรโภคหน่อไม้ปืบ ร้อยละ 60.40 และยังคงบริโภค ร้อยละ 39.60 (ตารางที่ 4.22)

**ตารางที่ 4.22** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามการบริโภคหน่อไม้ปืบในปัจจุบัน หลังเกิดเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ

การบริโภค	จำนวน	ร้อยละ
บริโภค	99	39.60
ไม่บริโภค	151	60.40
รวม	250	100

จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ยังบริโภคหน่อไม้ปืบอยู่จำนวน 99 ราย พบว่า เหตุผลในการบริโภคหน่อไม้ปืบ 3 อันดับแรก คือ มีบริโภคตลอดทั้งปีร้อยละ 55.55 รองลงมาคือ สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด ร้อยละ 51.52 และชอบรสชาติ ร้อยละ 44.44 (ตารางที่ 4.23)

**ตารางที่ 4.23** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเหตุผลในการบริโภคหน่อไม้ปืบ

เหตุผลในการบริโภคหน่อไม้ปืบ	จำนวน	ร้อยละ
มีบริโภคตลอดทั้งปี	54	55.55
ชอบรสชาติ	44	44.44
มีคุณค่าทางอาหารสูง	7	7.07
มีการลดราคา	7	7.07
นำไปประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้	10	10.10
ไม่คิดว่าจะมีอันตราย	23	23.23
เป็นอาหารสำหรับลดความอ้วนได้	10	10.10
สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด	51	51.52
เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต	11	11.11

## ตารางที่ 4.23 (ต่อ)

เหตุผลในการบริโภคหน่อไม้ดิบ	จำนวน	ร้อยละ
เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค	25	25.25
เชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง	10	10.10

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 99 ราย

จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ยังบริโภคหน่อไม้ดิบอยู่จำนวน 99 ราย พบว่า ส่วนใหญ่เลือกประเภทอาหารที่มาจากหน่อไม้ดิบ คือ ผัดหน่อไม้ ร้อยละ 68.69 รองลงมาคือ ลวกจิ้มน้ำพริก ร้อยละ 67.68 ยำหน่อไม้ ร้อยละ 50.51 แกง/ต้ม ร้อยละ 48.48 และซุบหน่อไม้ ร้อยละ 37.37 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.24) มีแหล่งที่เลือกซื้อหน่อไม้ดิบจาก ตลาด/ร้านค้าในชุมชน ร้อยละ 86.87 รองลงมาคือ ร้านอาหารสำเร็จรูป ร้อยละ 28.29 ผลิตเอง ร้อยละ 25.25 โรงงานผลิตที่คุ้นเคย ร้อยละ 21.21 และห้างสรรพสินค้า ร้อยละ 15.15 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.25) ปริมาณที่ซื้อคือ ซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี๊บ) ร้อยละ 61.62 รองลงมาคือ ปริมาณไม่แน่นอน ร้อยละ 28.28 ปริมาณมากกว่า 1 ปี๊บ ร้อยละ 6.06 ปริมาณ 1 ปี๊บ ร้อยละ 4.04 และอื่น ๆ ได้แก่ซื้อเป็นอาหารสำเร็จรูป ร้อยละ 1.01 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.26) ความถี่ในการซื้อหน่อไม้ดิบ ไม่แน่นอน ร้อยละ 54.55 รองลงมาคือ 1-2 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 32.32 5-6 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 8.08 และ 3-4 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 5.05 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.27) และจำนวนเงินที่จ่ายในการซื้อหน่อไม้ดิบคือ จำนวนเงินต่ำกว่า 50 บาท ร้อยละ 78.79 รองลงมาคือ จำนวนเงิน 50-100 บาท ร้อยละ 14.14 จำนวนเงิน 101-200 บาท ร้อยละ 3.03 และจำนวนเงิน 201-300 บาท จำนวนเงินมากกว่า 300 บาท ร้อยละ 2.02 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.28)

ตารางที่ 4.24 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคอยู่ จำแนกตามประเภทอาหารที่มาจากหน่อไม้ปืบที่นิยมรับประทานหรือประกอบเป็นอาหาร

ประเภทอาหารที่มาจากหน่อไม้ปืบ	จำนวน	ร้อยละ
ลูกจ๊มน้ำพริก	67	67.68
แกง/ต้ม	48	48.48
ผัดหน่อไม้	68	68.69
ซูปหน่อไม้	37	37.37
ยำหน่อไม้	50	50.51

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 99 ราย

ตารางที่ 4.25 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคอยู่ จำแนกตามแหล่งเลือกซื้อหน่อไม้ปืบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

แหล่งที่เลือกซื้อหน่อไม้ปืบ	จำนวน	ร้อยละ
ตลาด/ร้านค้าในชุมชน	86	86.87
ผลิตเอง	25	25.25
โรงงานผลิตที่คุ้นเคย	21	21.21
ร้านอาหารสำเร็จรูป	28	28.28
ห้างสรรพสินค้า	15	15.15

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 99 ราย

ตารางที่ 4.26 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคอยู่ จำแนกตามปริมาณหน่อไม้ปีที่ซื้อ

ปริมาณหน่อไม้ปีที่ซื้อ	จำนวน	ร้อยละ
ซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี)	61	61.62
1 ปี	4	4.04
มากกว่า 1 ปี	6	6.06
ไม่แน่นอน	28	28.28
อื่น ๆ ได้แก่ซื้อเป็นอาหารสำเร็จรูป (อาหารถุง)	1	1.01
<b>รวม</b>	<b>99</b>	<b>100</b>

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 99 ราย

ตารางที่ 4.27 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคอยู่ จำแนกตามความถี่ในการซื้อหรือบริโภค

ความถี่	จำนวน	ร้อยละ
1-2 ครั้ง/เดือน	32	32.32
3-4 ครั้ง/เดือน	5	5.05
5-6 ครั้ง/เดือน	8	8.08
ไม่แน่นอน	54	54.55
<b>รวม</b>	<b>99</b>	<b>100</b>

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 99 ราย

**ตารางที่ 4.28** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคน้ำมันหมู จำนวนเงินที่จ่ายในการซื้อหมูไม่ป๊อป

จำนวนเงิน	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 50 บาท	78	78.79
50-100 บาท	14	14.14
101-200 บาท	3	3.03
201-300 บาท	2	2.02
มากกว่า 300 บาท	2	2.02
<b>รวม</b>	<b>99</b>	<b>100</b>

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 99 ราย

จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ยังบริโภคน้ำมันหมูไม่ป๊อปอยู่จำนวน 99 ราย พบว่า ส่วนใหญ่เลือกบริโภคน้ำมันหมู/หมูไม่ป๊อป ร้อยละ 83.94 รองลงมาคือ เพื่อนสนิท/เพื่อนร่วมงาน ร้อยละ 35.35 และบริโภคน้ำมันหมูเพียงคนเดียว ร้อยละ 26.26 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.29) ปัจจุบันมีการบริโภคน้ำมันหมูไม่ป๊อป หน่อไม่ป๊อปทั่วไป (ไม่ปรับกรด) ร้อยละ 49.50 รองลงมาคือเลือกบริโภคน้ำมันหมูไม่ป๊อปที่ติดสติ๊กเกอร์จากสาธารณสุขหรือตรารับรองจากอย. ร้อยละ 30.30 และเลือกบริโภคน้ำมันหมูไม่ป๊อปจากเจ้าประจำ ร้อยละ 20.20 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.30) และไม่แน่ใจในการแนะนำให้ผู้อื่นซื้อหรือบริโภคน้ำมันหมูไม่ป๊อป ร้อยละ 27.27 รองลงมาคือ แนะนำแน่นอน ร้อยละ 26.26 อาจจะแนะนำ ร้อยละ 24.24 และ ไม่แนะนำ ร้อยละ 22.22 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.31)

**ตารางที่ 4.29** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคน้ำมันหมู บุคคลที่บริโภคน้ำมันหมูไม่ป๊อปกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ที่บริโภคน้ำมันหมูไม่ป๊อป	จำนวน	ร้อยละ
บริโภคน้ำมันหมูเพียงคนเดียว	26	26.26
ครอบครัว/ญาติพี่น้อง	83	83.84
เพื่อนสนิท/เพื่อนร่วมงาน	35	35.35

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 99 ราย



ตารางที่ 4.30 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคอยู่ จำแนกตามการบริโภคหน่อไม้ปิ้งในปัจจุบัน

การบริโภคหน่อไม้ปิ้ง	จำนวน	ร้อยละ
หน่อไม้ปิ้งทั่วไป (ไม่ปรับกรด)	49	49.50
เลือกบริโภคเฉพาะหน่อไม้ปิ้งที่ติดสติ๊กเกอร์จากสาธารณสุขหรือตรารับรองจากอย.	30	30.30
เลือกบริโภคหน่อไม้ปิ้งจากเจ้าประจำ	20	20.20
รวม	99	100

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 99 ราย

ตารางที่ 4.31 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคอยู่ จำแนกตามการแนะนำผู้อื่นซื้อหรือบริโภคหน่อไม้ปิ้ง

การแนะนำให้ผู้อื่นซื้อหรือบริโภคหน่อไม้ปิ้ง	จำนวน	ร้อยละ
แนะนำแน่นอน	26	26.26
อาจจะแนะนำ	24	24.24
ไม่แน่ใจ	27	27.27
ไม่แนะนำ	22	22.22
รวม	99	100

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 99 ราย

จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 151 ราย พบว่า ในอนาคตจะไม่บริโภค ร้อยละ 51.00 รองลงมาคือ ไม่แน่ใจ ร้อยละ 44.37 และบริโภค ร้อยละ 4.63 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.32) มีเหตุผลที่จะบริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต 3 อันดับแรก คือ สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด ร้อยละ 49.67 รองลงมา คือ มีบริโภคตลอดทั้งปี ร้อยละ 43.04 และไม่คิดว่าจะมีอันตราย ร้อยละ 33.11 (ตารางที่ 4.33)

**ตารางที่ 4.32** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันไม่บริโภค จำแนกตามการเลือกบริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต

การบริโภค	จำนวน	ร้อยละ
บริโภค	7	4.63
ไม่บริโภค	77	51.00
ไม่แน่ใจ	67	44.37
<b>รวม</b>	<b>151</b>	<b>100</b>

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 151 ราย

**ตารางที่ 4.33** จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันไม่บริโภคแล้ว จำแนกตามเหตุผลที่ ในอนาคตจะบริโภคหน่อไม้ปี๊บ

การบริโภคหน่อไม้ปี๊บ	จำนวน	ร้อยละ
มีบริโภคตลอดทั้งปี	65	43.04
มีคุณค่าทางอาหารสูง	15	9.93
มีการลดราคา	18	10.92
นำไปประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้	21	13.91
ไม่คิดว่าจะมีอันตราย	50	33.11
เป็นอาหารสำหรับลดความอ้วนได้	8	5.30
สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด	75	49.67
เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต	25	16.56
เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำต้องการบริโภค	38	25.17

ตารางที่ 4.33 (ต่อ)

การบริโภคหน่อไม้ปืบ	จำนวน	ร้อยละ
เชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง	41	27.16
อื่น ๆ ได้แก่ ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ เช่น ไปงานเลี้ยง ฯลฯ	5	3.31

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

### ส่วนที่ 3 ปัญหาที่พบในการบริโภคหน่อไม้ปืบ

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย พบว่าปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับพบน้อย (ค่าเฉลี่ยรวม 1.29) แต่ระดับปัญหาที่พบบ่อยคือประเด็น กลิ่นไม่ใกล้เคียงกับหน่อไม้สดคั้น ไม่ติดฉลากหรือสติ๊กเกอร์ และ ขนาดบรรจุมีเพียงขนาดเดียว (ตารางที่ 4.34) ด้านราคา อยู่ในระดับพบน้อย (ค่าเฉลี่ยรวม 1.36) แต่ระดับปัญหาที่พบบ่อยคือประเด็น ไม่ติดป้ายบอกราคาขาย และ ราคาขายไม่แน่นอน (ตารางที่ 4.35) ด้านการจัดจำหน่าย อยู่ในระดับพบน้อย (ค่าเฉลี่ยรวม 1.07) คือสถานที่จัดจำหน่ายมีน้อยและหาซื้อยาก สถานที่จัดจำหน่ายไม่สะอาด สินค้าขาดตลาดบ่อย ติดต่องานสั่งซื้อยาก และร้านค้าจำหน่ายบริการไม่ดี (ตารางที่ 4.36) และด้านการส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับพบน้อย (ค่าเฉลี่ยรวม 1.32) แต่ระดับปัญหาที่พบบ่อยคือประเด็น ผู้ผลิตไม่ได้ให้ความรู้หรือคำแนะนำในบริโภค และไม่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับหน่อไม้ปืบ (ตารางที่ 4.37)

ตารางที่ 4.34 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามปัญหา ด้านผลิตภัณฑ์

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	ระดับของปัญหา			ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มาก (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	ไม่พบปัญหา (ร้อยละ)	
ไม่สะอาดหรือมีสิ่งปลอมปน	106 (42.40)	115 (46.00)	29 (11.60)	1.31 (น้อย)
กลิ่นไม่ใกล้เคียงกับหน่อไม้สดคั้น	127 (50.80)	107 (42.80)	16 (6.40)	1.14 (น้อย)
รสชาติไม่อร่อย	102 (40.80)	116 (46.40)	32 (12.80)	1.28 (น้อย)

ตารางที่ 4.34 (ต่อ)

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	ระดับของปัญหา			ระดับค่า คะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มาก (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	ไม่พบปัญหา (ร้อยละ)	
สีส้มไม่น่ารับประทาน	92 (36.80)	131 (52.40)	27 (10.80)	1.26 (น้อย)
บรรจุภัณฑ์ (ปีบบรรจุ)	93 (37.20)	115 (46.00)	42 (16.80)	1.20 (น้อย)
ไม่ติดฉลากหรือสติ๊กเกอร์	142 (56.80)	84 (33.60)	24 (9.60)	1.47 (น้อย)
ขนาดบรรจุมีเพียงขนาด เดียว	120 (48.00)	99 (39.60)	31 (12.40)	1.36 (น้อย)
นำเสียบก่อนกำหนด ไม่ตรง ตามที่ระบุในฉลาก	82 (32.80)	127 (50.80)	39 (16.40)	1.16 (น้อย)
เกิดอันตรายหรือมีอาการ เป็นพิษ	81 (32.40)	122 (48.80)	47 (18.80)	1.13 (น้อย)
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>				<b>1.29</b> (น้อย)

ตารางที่ 4.35 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามปัญหา ด้านราคา

ปัจจัยด้านราคา	ระดับของปัญหา			ระดับค่า คะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มาก (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	ไม่พบปัญหา (ร้อยละ)	
ราคาหน่อไม้ปี๊บสูงกว่า หน่อไม้สดต้ม	88 (35.20)	123 (49.20)	39 (15.60)	1.2 (น้อย)
ไม่ติดป้ายบอกราคาขาย	145 (58.00)	77 (30.80)	28 (11.20)	1.47 (น้อย)
ราคาขายแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่	109 (43.60)	126 (50.40)	15 (6.00)	1.38 (น้อย)
ราคาขายไม่แน่นอน	124 (49.60)	111 (44.40)	15 (6.00)	1.44 (น้อย)
มีการขึ้นราคาหน่อไม้ปี๊บ กรณีสินค้าขาดตลาด	107 (42.80)	119 (47.60)	24 (9.60)	1.33 (น้อย)
ค่าเฉลี่ยรวม				1.36 (น้อย)

ตารางที่ 4.36 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม ปัญหาที่พบด้านการจัด  
จำหน่าย

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	ระดับของปัญหา			ระดับค่า คะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มาก (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	ไม่พบปัญหา (ร้อยละ)	
สถานที่จัดจำหน่ายมีน้อย และหาซื้อยาก	62 (24.80)	149 (59.60)	39 (15.60)	1.09 (น้อย)
สถานที่จัดจำหน่ายไม่ สะอาด	95 (38.00)	122 (48.80)	33 (13.20)	1.25 (น้อย)
สินค้าขาดตลาดบ่อย	51 (20.40)	147 (58.80)	52 (20.80)	0.99 (น้อย)
ติดต่อสั่งซื้อยาก	43 (17.20)	147 (58.80)	60 (24.00)	0.93 (น้อย)
ร้านค้าจำหน่ายบริการไม่ดี	62 (24.80)	150 (60.00)	38 (15.20)	1.1 (น้อย)
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>				<b>1.07</b> (น้อย)

ตารางที่ 4.37 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด

ปัจจัยด้านการส่งเสริม การตลาด	ระดับของปัญหา			ระดับค่า คะแนนเฉลี่ย (ความหมาย)
	มาก (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	ไม่พบปัญหา (ร้อยละ)	
ผู้ผลิตไม่ได้ให้ความรู้หรือ คำแนะนำในบริบท	138 (55.20)	91 (36.40)	21 (8.40)	1.47 (น้อย)
ไม่ได้รับข้อมูลข่าวสาร เกี่ยวกับหน้าไม้ปีบ	125 (50.00)	103 (41.20)	22 (8.80)	1.41 (น้อย)
ไม่มีการลดราคาเมื่อซื้อใน ปริมาณมาก	66 (26.40)	138 (55.20)	46 (18.40)	1.08 (น้อย)
ไม่มีการโฆษณา ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับ ประโยชน์	102 (40.80)	127 (50.80)	21 (8.40)	1.32 (น้อย)
ค่าเฉลี่ยรวม				1.32 (น้อย)

#### ส่วนที่ 4 ข้อมูลด้านทัศนคติในการบริโภคหน่อไม้ปีบ จำแนกตามเพศ ระดับการศึกษา และอาชีพ

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามเพศพบว่า เป็นเพศชายจำนวน 71 ราย และเป็นเพศหญิงจำนวน 179 ราย

ในด้านความรู้ความเข้าใจ เพศชายมีความรู้ความเข้าใจ อยู่ในระดับไม่แน่ใจ (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.12) เพศหญิงมีความรู้ความเข้าใจ อยู่ในระดับไม่แน่ใจ (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.16) (ตารางที่ 4.38) เพศชายและเพศหญิง มีความชอบหรือความพึงพอใจ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับพอใจน้อยทั้งหมด (ตารางที่ 4.39)

**ตารางที่ 4.38** ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามเพศ

ความรู้ความเข้าใจ	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละเพศ	
	เพศชาย	เพศหญิง
1). หน่อไม้ปีบมีประโยชน์ต่อร่างกาย เนื่องจากมีกากใยอาหาร (fiber) สูง	0.83 (ไม่แน่ใจ)	0.75 (ไม่แน่ใจ)
2). หน่อไม้ปีบที่ผลิตด้วยวิธีการที่เหมาะสม สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2 ปี โดยไม่เน่าเสีย	1.00 (ไม่แน่ใจ)	0.94 (ไม่แน่ใจ)
3). หน่อไม้ที่บรรจุในปีบมีการผลิตหลายรูปแบบ เช่น แบบหึ่งเปลือก แบบหั่นฝอย	1.30 (ไม่แน่ใจ)	1.61 (ทราบ)
4). หน่อไม้ปีบมีราคาขายสูงกว่ากับราคาหน่อไม้สด	1.20 (ไม่แน่ใจ)	1.01 (ไม่แน่ใจ)
5). หน่อไม้ปีบที่ดีควรมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ และสีออกเหลืองจนรับประทาน	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.21 (ไม่แน่ใจ)
6). หน่อไม้ปีบที่มีลักษณะที่ติดตามข้อ 5 เมื่อบริโภคไปแล้วจะไม่เกิดอันตราย	0.97 (ไม่แน่ใจ)	0.96 (ไม่แน่ใจ)
7). หน่อไม้ปีบที่มีการผลิตไม่ถูกวิธี อาจเกิดอันตรายต่อการบริโภค	1.49 (ไม่แน่ใจ)	1.67 (ทราบ)
8). อันตรายที่เกิดจากหน่อไม้ปีบไม่ได้เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์ แต่เป็นสารพิษจากเชื้อ	1.13 (ไม่แน่ใจ)	1.02 (ไม่แน่ใจ)
9). อาการเบื้องต้นของหน่อไม้ปีบเป็นพิษ ได้แก่ ตาพร่ามัว หงุดหงิด แขนขาอ่อนแรง	1.10 (ไม่แน่ใจ)	1.26 (ไม่แน่ใจ)
10). อาหารเป็นพิษที่เกิดจากหน่อไม้ปีบอาจทำให้เสียชีวิตได้	1.28 (ไม่แน่ใจ)	1.63 (ทราบ)



ตารางที่ 4.38 (ต่อ)

ความรู้ความเข้าใจ	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละเพศ	
	เพศชาย	เพศหญิง
11). วิธีการที่ทำให้หน่อไม้ปืบปลอดภัยคือ การปรับความเป็นกรดของน้ำคั้นหน่อไม้ แล้วทำการฆ่าเชื้อ โดยการต้มเป็นระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนปิดฝา	1.15 (ไม่แน่ใจ)	1.02 (ไม่แน่ใจ)
12). กรดที่ใช้ในการปรับความเป็นกรดในหน่อไม้ปืบคือกรดซิตริก	0.77 (ไม่แน่ใจ)	0.68 (ไม่แน่ใจ)
13). กรดซิตริกมีชื่อทั่วไปว่ากรดมะนาว	0.99 (ไม่แน่ใจ)	0.83 (ไม่แน่ใจ)
14). ปืบที่ใช้บรรจุหน่อไม้ควรเป็นปืบใหม่ ยังไม่เคยผ่านการใช้ งานมาก่อน และไม่มีสนิม	1.30 (ไม่แน่ใจ)	1.55 (ทราบ)
15). ปืบที่ใช้บรรจุหน่อไม้ปืบปรับความเป็นกรดต้องใช้ปืบที่มีการเคลือบภายในด้วยแลคเกอร์	0.83 (ไม่แน่ใจ)	0.56 (ไม่แน่ใจ)
16). การปิดฝาปืบโดยการบัดกรี เป็นวิธีที่ไม่ถูกต้อง เพราะอาจมีสารตะกั่วปน	1.28 (ไม่แน่ใจ)	1.21 (ไม่แน่ใจ)
17). หากบริโภคหน่อไม้ปืบในปริมาณที่มากเกินไปจะมีอาการข้อ เข่าเสื่อม	1.18 (ไม่แน่ใจ)	1.42 (ไม่แน่ใจ)
18). การเกิดอาการ โรคข้อ เนื่องจากในหน่อไม้ปืบมีกรดยูริกอยู่สูง	1.08 (ไม่แน่ใจ)	1.41 (ไม่แน่ใจ)
19). ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขมีมาตรการควบคุมอย่างเข้มงวดในการผลิตหน่อไม้ปืบ	1.18 (ไม่แน่ใจ)	1.09 (ไม่แน่ใจ)
20). หน่อไม้ปืบจำหน่ายจะต้องมีฉลากบ่งชี้ผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน	1.34 (ไม่แน่ใจ)	1.42 (ไม่แน่ใจ)
21). การบริโภคหน่อไม้ปืบปรับความเป็นกรด จะลดความเสี่ยงจากอาหารเป็นพิษได้	1.01 (ไม่แน่ใจ)	1.02 (ไม่แน่ใจ)
รวม	1.12 (ไม่แน่ใจ)	1.16 (ไม่แน่ใจ)

**ตารางที่ 4.39** ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความชอบหรือความพึงพอใจ  
จำแนกตามเพศ

ความชอบหรือความพึงพอใจ	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละเพศ	
	เพศชาย	เพศหญิง
ด้านผลิตภัณฑ์	3.16 (น้อย)	3.17 (น้อย)
ด้านราคา	3.16 (น้อย)	3.10 (น้อย)
ด้านการจัดจำหน่าย	3.16 (น้อย)	3.28 (น้อย)
ด้านส่งเสริมการตลาด	3.12 (น้อย)	3.15 (น้อย)

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามเพศ พบว่าแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคของผู้ตอบแบบสอบถาม ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ เพศชายมีการเลือกซื้อหน่อไม้ปั่นแบบแกะเปลือกมากที่สุด จำนวน 32 ราย รูปแบบในการบริโภคคือทั้ง 2 รูปแบบคือนำไปปรุงอาหารเองและอาหารสำเร็จรูป จำนวน 34 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบลวกจิ้ม น้ำพริก จำนวน 37 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 43 ราย

ส่วนเพศหญิง มีการเลือกซื้อหน่อไม้ปั่นแบบแกะเปลือกมากที่สุด จำนวน 91 ราย รูปแบบในการบริโภคคืออาหารสำเร็จรูปที่มีหน่อไม้ปั่นเป็นส่วนประกอบ จำนวน 66 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบผัดหน่อไม้ จำนวน 106 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 133 ราย (ตารางที่ 4.40)

ตารางที่ 4.40 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค ก่อนเหตุการณ์  
อาหารเป็นพิษ จำแนกตามเพศ

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละเพศ (คน)	
	เพศชาย	เพศหญิง
การเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
- แบบพึ่งเปลือก	17	46
- แบบแกะเปลือก	32	91
- แบบหั่นฝอย	21	76
รูปแบบในการบริโภค		
- นำไปปรุงอาหารเอง	27	60
- อาหารสำเร็จรูป	13	66
- ทั้ง 2 รูปแบบ	34	50
ประเภทอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
- ลวกจิ้มน้ำพริก	37	70
- แกง/ต้ม	28	82
- ผัดหน่อไม้	33	106
- ซุปหน่อไม้	28	54
- ยำหน่อไม้	25	66
แหล่งเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
- ตลาด/ร้านค้าในชุมชน	43	133
- ผลิตเอง	10	25
- โรงงานผลิตที่คุ้นเคย	12	22
- ร้านอาหารสำเร็จรูป	14	54
- ห้างสรรพสินค้า	6	14

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามเพศพบว่า ปัจจุบันเพศชายยังบริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 28 ราย และไม่บริโภค จำนวน 43 ราย ส่วนเพศหญิงยังบริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 71 ราย และไม่บริโภค จำนวน 108 ราย (ตารางที่ 4.41)

**ตารางที่ 4.41** จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกการบริโภคหน่อไม้ปี๊บ ในปัจจุบัน จำแนกตามเพศ

การบริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละเพศ (คน)	
	เพศชาย	เพศหญิง
บริโภค	28	71
ไม่บริโภค	43	108
<b>รวม</b>	<b>71</b>	<b>179</b>

จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ยังบริโภคหน่อไม้ปี๊บอยู่จำนวน 99 ราย พบว่าแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค เพศชายมีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 16 ราย ชอบรสชาติ จำนวน 15 ราย และสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 12 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือลวกจิ้มน้ำพริก จำนวน 25 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 21 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี๊บ) จำนวน 13 ราย มีความถี่ในการซื้อไม่แน่นอน จำนวน 16 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 20 ราย แหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 21 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 21 ราย การบริโภคหน่อไม้ปี๊บในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ปี๊บทั่วไป จำนวน 12 ราย และอาจจะแนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 11 ราย

ส่วนเพศหญิงมีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรก คือสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 39 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 38 ราย และชอบรสชาติ จำนวน 29 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือผัดหน่อไม้ จำนวน 45 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 66 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี๊บ) จำนวน 48 ราย มีความถี่ในการซื้อไม่แน่นอน จำนวน 38 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 58 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 65 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 62 ราย การบริโภคหน่อไม้ปี๊บในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ปี๊บทั่วไป จำนวน 37 ราย และไม่แนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 20 ราย (ตารางที่ 4.42)

ตารางที่ 4.42 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคอยู่ ด้านแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค จำแนกตามเพศ

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละเพศ (คน)	
	เพศชาย	เพศหญิง
เหตุผลในการบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
- มีบริโภคตลอดทั้งปี	16	38
- ชอบรสชาติ	15	29
- คุณค่าทางอาหารสูง	3	4
- มีการลดราคา	3	4
- ประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้	3	7
- ไม่คิดว่าจะมีอันตราย	7	16
- เป็นอาหารลดความอ้วนได้	3	7
- นำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด	12	39
- เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต	5	6
- เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ ต้องการบริโภค	7	18
- เชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงาน ราชการที่เกี่ยวข้อง	0	10
ประเภทอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
- ลวกจิ้มน้ำพริก	25	42
- แกง/ต้ม	14	34
- ผัดหน้าไม้	23	45
- ชุปหน้าไม้	12	25
- ยำหน้าไม้	15	35
แหล่งเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
- ตลาด/ร้านค้าในชุมชน	21	65
- ผลิตเอง	6	19
- โรงงานผลิตที่คุ้นเคย	9	12
- ร้านอาหารสำเร็จรูป	9	19
- ห้างสรรพสินค้า	3	12

ตารางที่ 4.42 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละเพศ (คน)	
	เพศชาย	เพศชาย
ปริมาณที่ซื้อ - ซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปีบ) - 1 ปีบ - มากกว่า 1 ปีบ - ไม่แน่นอน - อื่น ๆ ได้แก่ อาหารสำเร็จรูป	13 3 3 10 0	48 1 3 17 1
ความถี่ในการซื้อ - 1-2 ครั้ง/เดือน - 3-4 ครั้ง/เดือน - 5-6 ครั้ง/เดือน - ไม่แน่นอน	10 2 1 16	22 3 7 38
จำนวนเงินที่จ่าย - ต่ำกว่า 50 บาท - 50-100 บาท - 101-200 บาท - 201-300 บาท - มากกว่า 300 บาท	20 5 2 0 2	58 9 1 2 2
แหล่งเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) - ตลาด/ร้านค้าในชุมชน - ผลิตเอง - โรงงานผลิตที่คุ้นเคย - ร้านอาหารสำเร็จรูป - ห้างสรรพสินค้า	21 6 9 9 3	65 19 12 19 12
บุคคลร่วมบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) - บริโภคคนเดียว - ครอบครัว/ญาติพี่น้อง - เพื่อนสนิท/เพื่อนร่วมงาน	11 21 13	15 62 22

ตารางที่ 4.42 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละเพศ (คน)	
	เพศชาย	เพศชาย
การบริโภค		
- หน่อไม้ปิ้งทั่วไป	12	37
- เลือกเฉพาะหน่อไม้ปิ้งที่ติดสติ๊กเกอร์ จากสาธารณสุขหรือตรารับรองจากอย.	8	22
- เลือกจากเจ้าประจำ	8	12
การแนะนำ		
- แนะนำแน่นอน	7	19
- อาจแนะนำ	11	13
- ไม่แน่ใจ	8	19
- ไม่แนะนำ	4	20

จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปิ้ง จำนวน 151 ราย จำแนกตามเพศ พบว่า เป็นเพศชายจำนวน 43 ราย และเป็นเพศหญิงจำนวน 108 ราย แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค เพศชายตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปิ้งในอนาคต จำนวน 22 ราย และผู้ตอบแบบสอบถามที่ในอนาคตเลือกบริโภคหน่อไม้ปิ้งมีเหตุผล 3 อันดับแรก คือสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 21 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 20 ราย และเพื่อนหรือสมาชิกในครอบครัว แนะนำ/ต้องการบริโภค จำนวน 16 ราย ตามลำดับ

ส่วนเพศหญิง ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปิ้งในอนาคต จำนวน 55 ราย และผู้ตอบแบบสอบถามที่ในอนาคตเลือกบริโภคหน่อไม้ปิ้งมีเหตุผล 3 อันดับแรก คือ สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 54 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 45 ราย ไม่คิดว่าจะมีอันตรายและเชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง 35 ราย ตามลำดับ (ตารางที่ 4.43)

ตารางที่ 4.43 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันไม่บริโภคแล้ว ด้านแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค จำแนกตามเพศ

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละเพศ (คน)	
	เพศชาย	เพศชาย
การตัดสินใจในอนาคต		
- บริโภค	4	3
- ไม่บริโภค	22	55
- ไม่แน่ใจ	17	50
เหตุผลในการบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
- มีบริโภคตลอดทั้งปี	20	45
- คุณค่าทางอาหารสูง	5	10
- มีการลดราคา	10	8
- ประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้	4	17
- ไม่คิดว่าจะมีอันตราย	15	35
- เป็นอาหารลดความอ้วนได้	2	6
- นำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด	21	54
- เชื้อมันในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต	10	15
- เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัว	16	22
แนะนำ/ ต้องการบริโภค		
- เชื้อมันในการตรวจสอบของหน่วยงาน ราชการที่เกี่ยวข้อง	6	35
- อื่น ๆ	1	4



จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามเพศพบว่า เพศชายและเพศหญิง พบปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับน้อยทั้งหมด (ตารางที่ 4.44)

**ตารางที่ 4.44** ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับปัญหาในการบริโภคหน่อไม้ป๊อป จำแนกตามเพศ

ปัญหาในการบริโภค	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละเพศ	
	เพศชาย	เพศหญิง
ด้านผลิตภัณฑ์	1.23 (น้อย)	1.22 (น้อย)
ด้านราคา	1.30 (น้อย)	1.39 (น้อย)
ด้านการจัดจำหน่าย	1.11 (น้อย)	1.06 (น้อย)
ด้านส่งเสริมการตลาด	1.32 (น้อย)	1.32 (น้อย)

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามอาชีพ พบว่า เป็นนักเรียน/นักศึกษา จำนวน 55 ราย ข้าราชการ จำนวน 109 ราย รัฐวิสาหกิจ จำนวน 3 ราย ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน จำนวน 59 ราย ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว จำนวน 9 ราย แม่บ้าน จำนวน 7 ราย เกษตรกร จำนวน 1 ราย และอื่นๆ ได้แก่ รับจ้างทั่วไป และ ประกอบวิชาชีพอิสระ จำนวน 6 ราย

ในด้านความรู้ความเข้าใจ พบว่า ทุกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหน่อไม้ป๊อป อยู่ในระดับไม่แน่ใจทั้งหมด โดยอาชีพนักเรียน/นักศึกษา (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.06) ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐ (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.16) รัฐวิสาหกิจ (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 0.84) ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.19) ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.14) แม่บ้าน (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.16) เกษตรกร (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.24) และอื่นๆ ได้แก่ รับจ้างทั่วไปและประกอบวิชาชีพอิสระ (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.34) (ตารางที่ 4.45) และอาชีพอื่นๆ ได้แก่ รับจ้างทั่วไปและประกอบวิชาชีพอิสระ มีความชอบหรือความพึงพอใจ ด้านผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับพอใจมาก ส่วนด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับพอใจน้อย อาชีพนักเรียน/นักศึกษา ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐ ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว และเกษตรกร มีความชอบหรือความพึงพอใจต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด อยู่ในระดับพอใจน้อยทั้งหมด อาชีพรัฐวิสาหกิจและแม่บ้าน มีความชอบหรือความพึงพอใจต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด อยู่ในระดับพอใจน้อยที่สุดทั้งหมด (ตารางที่ 4.46)

ตารางที่ 4.45 ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามด้านความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามอาชีพ

ความรู้ความเข้าใจ	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละอาชีพ							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พนง. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
1). หน่อไม้ปืบมีประโยชน์ต่อร่างกาย เนื่องจากมีกากใยอาหาร (fiber) สูง	0.84 (ไม่แน่ใจ)	0.71 (ไม่แน่ใจ)	0 (ไม่ทราบ)	0.88 (ไม่แน่ใจ)	0.56 (ไม่แน่ใจ)	0.86 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)
2). หน่อไม้ปืบที่ผลิตด้วยวิธีการที่ เหมาะสมสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2 ปี โดยไม่เน่าเสีย	0.84 (ไม่แน่ใจ)	0.86 (ไม่แน่ใจ)	0 (ไม่ทราบ)	1.25 (ไม่แน่ใจ)	1.33 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	0.86 (ไม่แน่ใจ)
3). หน่อไม้ที่ปืบบรรจุในปืบมีการผลิตหลาย รูปแบบ เช่น แบบทั้งเปลือก แบบหั่นฝอย	1.29 (ไม่แน่ใจ)	1.61 (ทราบ)	2.00 (ทราบ)	1.56 (ทราบ)	1.44 (ไม่แน่ใจ)	1.43 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.71 (ทราบ)
4). หน่อไม้ปืบมีราคาขายสูงกว่ากับราคา หน่อไม้สด	0.98 (ไม่แน่ใจ)	1.21 (ไม่แน่ใจ)	0 (ไม่ทราบ)	1.03 (ไม่แน่ใจ)	0.67 (ไม่แน่ใจ)	0.86 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	0.86 (ไม่แน่ใจ)
5). หน่อไม้ปืบที่ตีควรมีกลิ่นหอมตาม ธรรมชาติ และสีออกเหลืองชวาน รับประทาน	1.07 (ไม่แน่ใจ)	1.17 (ไม่แน่ใจ)	1.33 (ไม่แน่ใจ)	1.25 (ไม่แน่ใจ)	0.78 (ไม่แน่ใจ)	1.43 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.86 (ทราบ)
6). หน่อไม้ปืบที่มีลักษณะที่ดีตามข้อ 5 เมื่อบริโภคไปแล้วจะไม่เกิดอันตราย	1.04 (ไม่แน่ใจ)	0.91 (ไม่แน่ใจ)	0.67 (ไม่แน่ใจ)	1.02 (ไม่แน่ใจ)	1.11 (ไม่แน่ใจ)	0.43 (ไม่ทราบ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.14 (ไม่แน่ใจ)

ตารางที่ 4.45 (ต่อ)

ความรู้ความเข้าใจ	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละอาชีพ							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
7). หน่อไม้ปืบที่มีการผลิตไม่ถูกวิธี อาจเกิดอันตรายต่อการบริโภค	1.29 (ไม่แน่ใจ)	1.76 (ทราบ)	2.00 (ทราบ)	1.66 (ทราบ)	1.78 (ทราบ)	1.14 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.86 (ทราบ)
8). อันตรายที่เกิดจากหน่อไม้ปืบไม่ได้เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์ แต่เป็นสารพิษจากเชื้อ	0.96 (ไม่แน่ใจ)	1.13 (ไม่แน่ใจ)	0.33 (ไม่ทราบ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.29 (ไม่แน่ใจ)
9). อาการเบื้องต้นของหน่อไม้ปืบเป็นพิษ ได้แก่ ตาพร่ามัว หน้าตาตก แขนขาอ่อนแรง	1.20 (ไม่แน่ใจ)	1.23 (ไม่แน่ใจ)	2.00 (ทราบ)	1.10 (ไม่แน่ใจ)	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.57 (ทราบ)
10). อาหารเป็นพิษที่เกิดจากหน่อไม้ปืบอาจทำให้เสียชีวิตได้	1.25 (ไม่แน่ใจ)	1.71 (ทราบ)	2.00 (ทราบ)	1.44 (ไม่แน่ใจ)	1.33 (ไม่แน่ใจ)	1.43 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.86 (ทราบ)
11). วิธีการที่ทำให้หน่อไม้ปืบปลอดภัย คือ การปรับความเป็นกรดของน้ำต้มหน่อไม้ แล้วทำการฆ่าเชื้อ โดยการต้มเป็นระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนปิดฝา	1.11 (ไม่แน่ใจ)	0.96 (ไม่แน่ใจ)	0.67 (ไม่แน่ใจ)	1.17 (ไม่แน่ใจ)	1.33 (ไม่แน่ใจ)	0.71 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.43 (ไม่แน่ใจ)
12). กรดที่ใช้ในการปรับความเป็นกรดในหน่อไม้ปืบคือกรดซิตริก	0.84 (ไม่แน่ใจ)	0.55 (ไม่แน่ใจ)	0.33 (ไม่ทราบ)	0.76 (ไม่แน่ใจ)	0.89 (ไม่แน่ใจ)	1.29 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	0.86 (ไม่แน่ใจ)

ตารางที่ 4.45 (ต่อ)

ความรู้ความเข้าใจ	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละอาชีพ							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
13). กรดซิงค์มีชื่อทั่วไปว่ากรดมะนาว	0.87 (ไม่แน่ใจ)	0.80 (ไม่แน่ใจ)	0.67 (ไม่แน่ใจ)	0.90 (ไม่แน่ใจ)	1.44 (ไม่แน่ใจ)	1.29 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	0.86 (ไม่แน่ใจ)
14). ปิ๊ปที่ใช้บรรจุหน่อไม้ควรเป็นปิ๊ปใหม่ ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และไม่มีสนิม	1.16 (ไม่แน่ใจ)	1.61 (ทราบ)	2.00 (ทราบ)	1.47 (ไม่แน่ใจ)	1.56 (ทราบ)	1.29 (ไม่แน่ใจ)	2.00 (ทราบ)	1.57 (ทราบ)
15). ปิ๊ปที่ใช้บรรจุหน่อไม้ปิ๊ปปรับความ เป็นกรดต้องใช้ปิ๊ปที่มีการเคลือบภายใน ด้วยแลคเกอร์	0.80 (ไม่แน่ใจ)	0.51 (ไม่แน่ใจ)	0.67 (ไม่แน่ใจ)	0.68 (ไม่แน่ใจ)	0.78 (ไม่แน่ใจ)	0.71 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	0.71 (ไม่แน่ใจ)
16). การปิดฝาปิ๊ปโดยการมัดกรี เป็นวิธีที่ไม่ถูกต้อง เพราะอาจมี สารตะกั่ว ปลอมปน	1.05 (ไม่แน่ใจ)	1.32 (ไม่แน่ใจ)	0.67 (ไม่แน่ใจ)	1.17 (ไม่แน่ใจ)	1.33 (ไม่แน่ใจ)	1.43 (ไม่แน่ใจ)	2.00 (ทราบ)	1.57 (ทราบ)
17). หากบริโภคหน่อไม้ปิ๊ปในปริมาณที่ มากเกินไปจะมีอาการข้อ เข่าเสื่อม	1.05 (ไม่แน่ใจ)	1.51 (ทราบ)	0.33 (ไม่ทราบ)	1.37 (ไม่แน่ใจ)	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.57 (ทราบ)	2.00 (ทราบ)	1.43 (ไม่แน่ใจ)
18). การเกิดอาการ โรคข้อ เนื่องจากใน หน่อไม้ปิ๊ปมีกรดซิงค์อยู่สูง	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.50 (ทราบ)	0.33 (ไม่ทราบ)	1.24 (ไม่แน่ใจ)	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.57 (ทราบ)	2.00 (ทราบ)	1.29 (ไม่แน่ใจ)

ตารางที่ 4.45 (ต่อ)

ความรู้ความเข้าใจ	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละอาชีพ							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
19). ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขมี มาตรการควบคุมอย่างเข้มงวดในการผลิต หน่อไม้ปิ้ง	1.13 (ไม่แน่ใจ)	1.05 (ไม่แน่ใจ)	0.33 (ไม่ทราบ)	1.25 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.14 (ไม่แน่ใจ)	2.00 (ทราบ)	1.43 (ไม่แน่ใจ)
20). หน่อไม้ปิ้งจำหน่ายจะต้องมีฉลาก บ่งชี้ ผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุ ชัดเจน	1.40 (ไม่แน่ใจ)	1.34 (ไม่แน่ใจ)	0.67 (ไม่แน่ใจ)	1.54 (ทราบ)	1.22 (ไม่แน่ใจ)	1.57 (ทราบ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.57 (ทราบ)
21). การบริโภคหน่อไม้ปิ้งปรับความ เป็นกรด จะลดความเสี่ยงจากอาหารเป็น พิษได้	0.98 (ไม่แน่ใจ)	0.91 (ไม่แน่ใจ)	0.67 (ไม่แน่ใจ)	1.20 (ไม่แน่ใจ)	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.43 (ไม่แน่ใจ)
<b>รวม</b>	<b>1.06</b> (ไม่แน่ใจ)	<b>1.16</b> (ไม่แน่ใจ)	<b>0.84</b> (ไม่แน่ใจ)	<b>1.19</b> (ไม่แน่ใจ)	<b>1.14</b> (ไม่แน่ใจ)	<b>1.16</b> (ไม่แน่ใจ)	<b>1.24</b> (ไม่แน่ใจ)	<b>1.34</b> (ไม่แน่ใจ)

ตารางที่ 4.46 ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความชอบหรือความพึงพอใจ จำแนกตามอาชีพ

ความรู้ความเข้าใจ	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละอาชีพ							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พง. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
ด้านผลิตภัณฑ์	3.20 (น้อย)	3.23 (น้อย)	1.70 (น้อยที่สุด)	3.31 (น้อย)	3.06 (น้อย)	2.31 (น้อยที่สุด)	2.64 (น้อย)	3.56 (มาก)
ด้านราคา	3.28 (น้อย)	3.06 (น้อย)	1.67 (น้อยที่สุด)	3.23 (น้อย)	3.13 (น้อย)	2.23 (น้อยที่สุด)	3.00 (น้อย)	3.26 (น้อย)
ด้านการจัดจำหน่าย	3.33 (น้อย)	3.26 (น้อย)	1.80 (น้อยที่สุด)	3.36 (น้อย)	3.27 (น้อย)	2.05 (น้อยที่สุด)	3.00 (น้อย)	3.49 (น้อย)
ด้านส่งเสริมการตลาด	3.24 (น้อย)	3.24 (น้อย)	1.59 (น้อยที่สุด)	3.04 (น้อย)	2.92 (น้อย)	2.18 (น้อยที่สุด)	3.00 (น้อย)	3.47 (น้อย)

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามอาชีพ พบว่า แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ อาชีพนักเรียน/นักศึกษา มีการเลือกซื้อหน่อไม้ปื๊บบแบบแกะเปลือกมากที่สุด จำนวน 26 ราย รูปแบบในการบริโภคคือนำไปปรุงอาหารเอง จำนวน 23 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบลวกจิ้มน้ำพริก จำนวน 19 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 30 ราย

อาชีพข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐมีการเลือกซื้อหน่อไม้ปื๊บบแบบหั่นฝอยมากที่สุด จำนวน 52 ราย รูปแบบในการบริโภคคืออาหารสำเร็จรูป จำนวน 42 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบผัดหน่อไม้ จำนวน 70 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 83 ราย

อาชีพรัฐวิสาหกิจ มีการเลือกซื้อหน่อไม้ปื๊บบแบบแกะเปลือกมากที่สุด จำนวน 2 ราย รูปแบบในการบริโภคคือนำไปปรุงอาหารเอง จำนวน 3 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบลวกจิ้มน้ำพริก จำนวน 3 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 2 ราย

อาชีพลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน มีการเลือกซื้อหน่อไม้ปื๊บบแบบแกะเปลือกมากที่สุด จำนวน 34 ราย รูปแบบในการบริโภคคือทั้ง 2 รูปแบบคือนำไปปรุงอาหารเองและอาหารสำเร็จรูป จำนวน 25 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบผัดหน่อไม้ จำนวน 43 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 41 ราย

อาชีพค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว มีการเลือกซื้อหน่อไม้ปื๊บบแบบแกะเปลือกมากที่สุด จำนวน 5 ราย รูปแบบในการบริโภคคือนำไปปรุงอาหารเอง จำนวน 4 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบแกง/ต้ม จำนวน 4 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 8 ราย

อาชีพแม่บ้าน มีการเลือกซื้อหน่อไม้ปื๊บบแบบหั่นฝอยมากที่สุด จำนวน 2 ราย รูปแบบในการบริโภคคืออาหารสำเร็จรูป จำนวน 4 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบผัดหน่อไม้ จำนวน 4 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 7 ราย

อาชีพเกษตรกร มีรูปแบบในการบริโภคคืออาหารสำเร็จรูป จำนวน 1 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบผัดหน่อไม้ จำนวน 1 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 1 ราย

อาชีพอื่น ๆ ได้แก่ รับจ้างทั่วไปและประกอบวิชาชีพอิสระ มีการเลือกซื้อหน่อไม้ปื๊บบแบบแกะเปลือก แบบทั้งเปลือก และแบบหั่นฝอย ในปริมาณที่เท่ากัน จำนวน 2 ราย รูปแบบในการบริโภคคืออาหารสำเร็จรูป จำนวน 3 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบลวกจิ้มน้ำพริก จำนวน 6 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 4 ราย (ตารางที่ 4.47)

ตารางที่ 4.47 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ จำแนกตามอาชีพ

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละอาชีพ (คน)							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
การเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)								
- แบบทั้งเปลือก	12	30	0	16	2	1	0	2
- แบบแกะเปลือก	26	52	2	34	5	2	0	2
- แบบหั่นฝอย	12	53	1	24	2	3	0	2
รูปแบบในการบริโภค								
- นำไปปรุงอาหารเอง	23	26	3	20	4	1	0	3
- อาหารสำเร็จรูป	13	42	0	11	2	4	1	0
- ทั้ง 2 รูปแบบ	18	31	0	25	2	1	0	2
ประเภทอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)								
- ลวกจิ้ม น้ำพริก	19	41	3	32	3	3	1	6
- แกง/ต้ม	18	52	1	28	4	2	0	5
- ผัดหน่อไม้	15	70	0	43	3	4	0	4
- ซุปหน่อไม้	17	34	0	25	2	1	0	3
- ยำหน่อไม้	13	44	0	26	3	3	0	2



ตารางที่ 4.47 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละอาชีพ (คน)							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
แหล่งเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)								
- ตลาด/ร้านค้าในชุมชน	30	83	2	41	8	7	1	4
- ผลิตเอง	11	7	1	13	1	0	0	2
- โรงงานผลิตที่คุ้นเคย	9	10	0	13	1	0	0	1
- ร้านอาหารสำเร็จรูป	9	38	0	16	1	2	0	2
- ห้างสรรพสินค้า	4	2	0	14	0	0	0	0

ตารางที่ 4.48 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกการบริโภคหน่อไม้ปิ้งในปัจจุบัน จำแนกตามอาชีพ

การบริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละอาชีพ (คน)							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
บริโภค	22	33	1	35	4	0	0	4
ไม่บริโภค	33	76	2	24	5	7	1	2

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามอาชีพ พบว่า อาชีพนักเรียน/นักศึกษา ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 33 ราย และยังคงบริโภค จำนวน 22 ราย อาชีพข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐ ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 76 ราย และยังคงบริโภค จำนวน 33 ราย อาชีพรัฐวิสาหกิจ ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 2 ราย และยังคงบริโภค จำนวน 1 ราย อาชีพลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน ปัจจุบันยังคงบริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 35 ราย และไม่บริโภค จำนวน 24 ราย อาชีพค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 5 ราย และยังคงบริโภค จำนวน 4 ราย อาชีพแม่บ้าน ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 7 ราย อาชีพเกษตรกร ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 1 ราย และอาชีพอื่น ๆ ได้แก่ รับจ้างทั่วไป และประกอบวิชาชีพอิสระ ปัจจุบัน ยังคงบริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 4 ราย และไม่บริโภค จำนวน 2 ราย (ตารางที่ 4.48)

จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ยังบริโภคหน่อไม้ปี๊บอยู่จำนวน 99 ราย พบว่าแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค อาชีพนักเรียนนักศึกษา มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือชอบรสชาติ จำนวน 9 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 8 ราย และสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 8 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือลวกจิ้มน้ำพริก จำนวน 13 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 14 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี๊บ) จำนวน 9 ราย มีความถี่ในการซื้อไม่แน่นอน จำนวน 11 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 15 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 16 ราย การบริโภคหน่อไม้ปี๊บในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ปี๊บทั่วไปและเลือกบริโภคเฉพาะหน่อไม้ปี๊บที่ติดสติ๊กเกอร์จากสาธารณสุขหรือตรารับรองจากอย. จำนวน 8 ราย และไม่แน่ใจที่จะแนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 9 ราย

อาชีพข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐ มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 23 ราย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 22 ราย และชอบรสชาติ จำนวน 18 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือผัดหน่อไม้ จำนวน 25 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 31 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี๊บ) จำนวน 27 ราย มีความถี่ในการซื้อไม่แน่นอน จำนวน 16 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 31 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 28 ราย การบริโภคหน่อไม้ปี๊บในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ปี๊บทั่วไป จำนวน 16 ราย และไม่แนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 10 ราย

อาชีพรัฐวิสาหกิจ มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุดคือ ชอบรสชาติ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือลวกจิ้มน้ำพริก แกง/ต้ม และยำหน่อไม้ มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าใน

ชุมชนและผลิตเอง ปริมาณที่ซื้อคือไม่แน่นอน มีความถี่ในการซื้อ 5-6 ครั้ง/เดือน จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง การบริโภคหน่อไม้ป๊อบในปัจจุบันเลือกบริโภคเฉพาะหน่อไม้ป๊อบที่ติดสติ๊กเกอร์จากสาธารณสุขหรือตรารับรองจากอย. และไม่แน่ใจที่จะแนะนำให้บริโภคหน่อไม้ป๊อบ

อาชีพลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 18 ราย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 17 ราย และเพื่อนหรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค จำนวน 16 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือลวกจิ้มน้ำพริก และผัดหน่อไม้ จำนวน 25 ราย เท่ากัน มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 32 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี๊บ) จำนวน 21 ราย มีความถี่ในการซื้อไม่แน่นอน จำนวน 23 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 27 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 31 ราย การบริโภคหน่อไม้ป๊อบในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ป๊อบทั่วไป จำนวน 21 ราย และอาจจะแนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ป๊อบ จำนวน 11 ราย

อาชีพค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 3 ราย ชอบรสชาติ ไม่คิดว่าจะมีอันตราย และสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 2 ราย เท่ากัน ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือลวกจิ้มน้ำพริก และ ผัดหน่อไม้ จำนวน 4 ราย เท่ากัน มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 4 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี๊บ) จำนวน 2 ราย มีความถี่ในการซื้อ 1-2 ครั้ง/เดือน จำนวน 2 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือ 50-100 บาท จำนวน 2 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 2 ราย การบริโภคหน่อไม้ป๊อบในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ป๊อบทั่วไป และเลือกบริโภคเฉพาะหน่อไม้ป๊อบที่ติดสติ๊กเกอร์จากสาธารณสุขหรือตรารับรองจากอย. จำนวน 2 ราย และแนะนำแน่นอนให้ผู้อื่นบริโภคหน่อไม้ป๊อบ จำนวน 3 ราย

อาชีพอื่น ๆ ได้แก่ รับจ้างทั่วไปและประกอบวิชาชีพอิสระมีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ มีบริโภคตลอดทั้งปี ชอบรสชาติ ไม่คิดว่าจะมีอันตราย และสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 2 ราย เท่ากัน ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือลวกจิ้มน้ำพริก จำนวน 5 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 4 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี๊บ) จำนวน 2 ราย มีความถี่ในการซื้อไม่แน่นอน จำนวน 3 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 3 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 4 ราย การบริโภคหน่อไม้ป๊อบในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ป๊อบทั่วไป จำนวน 2 ราย และไม่แน่ใจที่จะแนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ป๊อบ จำนวน 3 ราย (ตารางที่ 4.49)

ตารางที่ 4.49 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคอยู่ ด้านแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค จำแนกตามอาชีพ

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละอาชีพ (คน)							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พง. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
เหตุผลในการบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)								
- มีบริโภคตลอดทั้งปี	8	23	0	18	3	0	0	2
- ชอบรสชาติ	9	18	1	12	2	0	0	2
- คุณค่าทางอาหารสูง	2	3	0	2	0	0	0	0
- มีการลดราคา	3	0	0	4	0	0	0	0
- ประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้	1	3	0	3	2	0	0	1
- ไม่คิดว่าจะมีอันตราย	4	5	0	10	2	0	0	2
- เป็นอาหารลดความอ้วนได้	3	4	0	2	1	0	0	0
- นำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด	8	22	0	17	2	0	0	2
- เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต	4	1	0	4	1	0	0	1
- เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ ต้องการบริโภค	2	5	0	16	1	0	0	1
- เชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงาน ราชการที่เกี่ยวข้อง	2	3	0	4	1	0	0	0

ตารางที่ 4.49 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละอาชีพ (คน)							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
ประเภทอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)								
- ลวกจิ้มน้ำพริก	13	19	1	25	4	0	0	5
- แกง/ต้ม	7	17	1	18	1	0	0	4
- ผัดหน่อไม้	11	25	0	25	4	0	0	3
- ซุปหน่อไม้	5	16	0	12	2	0	0	2
- ยำหน่อไม้	6	15	1	23	2	0	0	3
แหล่งเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)								
- ตลาด/ร้านค้าในชุมชน	14	31	1	32	4	0	0	4
- ผลิตเอง	6	7	1	8	1	0	0	2
- โรงงานผลิตที่คุ้นเคย	4	4	0	11	1	0	0	1
- ร้านอาหารสำเร็จรูป	2	11	0	14	0	0	0	1
- ห้างสรรพสินค้า	3	3	0	9	0	0	0	0

ตารางที่ 4.49 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละอาชีพ (คน)							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
ปริมาณที่ซื้อ								
- ซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปีบ)	9	27	0	21	2	0	0	2
- 1 ปีบ	2	0	0	1	0	0	0	1
- มากกว่า 1 ปีบ	3	0	0	2	1	0	0	0
- ไม่แน่นอน	8	5	1	11	1	0	0	1
- อื่น ๆ ได้แก่ อาหารสำเร็จรูป	1	1	0	0	0	0	0	0
ความถี่ในการซื้อ								
- 1-2 ครั้ง/เดือน	10	12	0	9	2	0	0	0
- 3-4 ครั้ง/เดือน	2	2	0	0	1	0	0	0
- 5-6 ครั้ง/เดือน	1	3	1	2	0	0	0	1
- ไม่แน่นอน	11	16	0	23	1	0	0	3
จำนวนเงินที่จ่าย								
- ต่ำกว่า 50 บาท	15	31	1	27	1	0	0	3
- 50-100 บาท	6	0	0	5	2	0	0	1
- 101-200 บาท	1	2	0	0	0	0	0	0
- 201-300 บาท	0	0	0	2	0	0	0	0
- มากกว่า 300 บาท	0	0	0	1	1	0	0	0

ตารางที่ 4.49 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละอาชีพ (คน)							อื่นๆ
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	
บุคคลร่วมบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)								
- บริโภคคนเดียว	4	8	0	11	1	0	0	2
- ครอบครัว/ญาติพี่น้อง	16	28	1	31	2	0	0	4
- เพื่อนสนิท/เพื่อนร่วมงาน	7	8	0	17	1	0	0	2
การบริโภค								
- หน่อไม้ปิ้งทั่วไป	8	16	0	21	2	0	0	2
- เลือกเฉพาะหน่อไม้ปิ้งที่ติดสติ๊กเกอร์ จากสาธารณสุขหรือตรารับรองจากอย.	8	8	1	10	2	0	0	1
- เลือกจากเจ้าประจำ	7	8	0	4	0	0	0	1
การแนะนำ								
- แนะนำแน่นอน	6	9	0	8	3	0	0	0
- อาจแนะนำ	4	6	0	11	1	0	0	2
- ไม่แน่ใจ	9	7	1	7	0	0	0	3
- ไม่แนะนำ	5	10	0	9	0	0	0	0



จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 151 ราย จำแนกตามอาชีพ พบว่า แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค อาชีพนักเรียน/นักศึกษา ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 18 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 19 ราย ไม่คิดว่าจะมีอันตราย จำนวน 14 ราย และมีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 12 ราย ตามลำดับ

อาชีพข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐ ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 40 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 24 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 23 ราย และเชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง จำนวน 14 ราย ตามลำดับ

รัฐวิสาหกิจ ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 2 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือมีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 2 ราย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด และเพื่อนหรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค จำนวน 1 ราย ตามลำดับ

ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน ไม่แน่ใจที่จะบริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 15 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 27 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 25 ราย และเพื่อนหรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค จำนวน 19 ราย ตามลำดับ

ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 3 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต คือ มีบริโภคตลอดทั้งปี และไม่คิดว่าจะมีอันตราย จำนวน 3 ราย เท่ากัน ตามลำดับ

แม่บ้าน ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 5 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต คือ สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 5 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 3 ราย และเป็นอาหารลดความอ้วนได้ จำนวน 1 ราย ตามลำดับ

เกษตรกร ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 1 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต คือ มีบริโภคตลอดทั้งปี และไม่คิดว่าจะมีอันตราย จำนวน 1 ราย

อื่น ๆ ได้แก่ รับจ้างทั่วไปและประกอบวิชาชีพอิสระ ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคและไม่แน่ใจในการบริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 1 ราย เท่ากัน และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต คือสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 3 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 2 ราย และไม่คิดว่าจะมีอันตราย จำนวน 1 ราย ตามลำดับ (ตารางที่ 4.50)

ตารางที่ 4.50 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันไม่บริโภคแล้ว ด้านแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค จำแนกตามอาชีพ

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละอาชีพ (คน)							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พง. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
การตัดสินใจในอนาคต								
- บริโภค	2	3	0	1	1	0	0	0
- ไม่บริโภค	18	40	2	8	3	5	1	1
- ไม่แน่ใจ	13	34	0	15	1	2	0	1
เหตุผลในการบริโภค (ตอบได้ มากกว่า 1 ข้อ)								
- มีบริโภคตลอดทั้งปี	12	23	2	25	3	3	1	2
- คุณค่าทางอาหารสูง	9	3	0	3	0	0	0	0
- มีการลดราคา	9	2	0	7	0	0	0	0
- ประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้	3	5	0	11	2	0	0	0
- ไม่คิดว่าจะมีอันตราย	14	14	0	18	3	0	1	1

ตารางที่ 4.50 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน ผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละอาชีพ (คน)							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พง. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
- เป็นอาหารลดความอ้วนได้	2	2	0	3	1	1	0	0
- นำไปประกอบอาหารได้หลาย ชนิด	19	24	1	27	1	5	0	3
- เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของ ผู้ผลิต	8	9	0	7	1	0	0	0
- เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัว แนะนำ/ ต้องการบริโภค	9	7	1	19	2	0	0	1
- เชื่อมั่นในการตรวจสอบของ หน่วยงาน ราชการที่เกี่ยวข้อง	10	1	0	8	1	0	0	0
- อื่นๆ	0	4	0	0	1	0	0	0

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 250 ราย จำแนกตามอาชีพ พบว่าปัญหาในการบริโภคหน่อไม้แป็บ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย และด้านส่งเสริมการตลาด อาชีพนักเรียน/นักศึกษา ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐ ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว แม่บ้าน เกษตรกร และอาชีพอื่น ๆ อยู่ในระดับน้อยทั้งหมด ส่วนอาชีพรัฐวิสาหกิจพบปัญหาอยู่ในระดับพบมากที่สุด (ตารางที่ 4.51)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 4.51 ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับปัญหาในการบริโภคหน่อไม้ปิ้ง จำแนกตามอาชีพ

ปัญหาในการบริโภค	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละอาชีพ							
	นักเรียน/ นักศึกษา	ข้าราชการ/ เจ้าหน้าที่รัฐ	รัฐวิสาหกิจ	ลูกจ้าง/พจน. บริษัทเอกชน	ค้าขาย/ ธุรกิจ ส่วนตัว	แม่บ้าน	เกษตรกร	อื่นๆ
ด้านผลิตภัณฑ์	1.30 (น้อย)	1.33 (น้อย)	1.70 (มาก)	1.32 (น้อย)	1.01 (น้อย)	1.19 (น้อย)	1.00 (น้อย)	1.16 (น้อย)
ด้านราคา	1.20 (น้อย)	1.40 (น้อย)	1.80 (มาก)	1.41 (น้อย)	1.22 (น้อย)	1.37 (น้อย)	1.00 (น้อย)	1.29 (น้อย)
ด้านการจัดจำหน่าย	1.16 (น้อย)	0.97 (น้อย)	1.74 (มาก)	1.17 (น้อย)	0.82 (น้อย)	1.03 (น้อย)	1.00 (น้อย)	1.17 (น้อย)
ด้านส่งเสริมการตลาด	1.21 (น้อย)	1.33 (น้อย)	1.84 (มาก)	1.40 (น้อย)	1.28 (น้อย)	1.21 (น้อย)	1.00 (น้อย)	1.43 (น้อย)

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหน่อไม้แป้น อยู่ในระดับไม่แน่ใจทั้งหมด โดยระดับประถมศึกษา (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.09) ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.09) มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.11) อนุปริญญา/ปวส. (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.24) ระดับปริญญาตรี (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.16) และระดับสูงกว่าปริญญาตรี (ระดับค่าเฉลี่ยรวม 1.13) (ตารางที่ 4.52)

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ระดับประถมศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ระดับอนุปริญญา/ปวส. ระดับปริญญาตรี และระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีความชอบหรือความพึงพอใจ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับพอใจน้อยทั้งหมด ส่วนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. มีความชอบหรือความพึงพอใจ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย อยู่ในระดับพอใจน้อย ส่วนด้านส่งเสริมการตลาดอยู่ในระดับพอใจมาก (ตารางที่ 4.53)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 4.52 ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามด้านความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามระดับการศึกษา

ด้านความรู้ความเข้าใจ (ความเชื่อ)	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละระดับการศึกษา					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
1). หน่อไม้ปืบมีประโยชน์ต่อร่างกายเนื่องจากมีกากใยอาหาร (fiber) สูง	0.78 (ไม่แน่ใจ)	0.93 (ไม่แน่ใจ)	0.67 (ไม่แน่ใจ)	0.93 (ไม่แน่ใจ)	0.75 (ไม่แน่ใจ)	0.56 (ไม่แน่ใจ)
2). หน่อไม้ปืบที่ผลิตด้วยวิธีการที่เหมาะสมสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2 ปี โดยไม่เน่าเสีย	0.89 (ไม่แน่ใจ)	1.05 (ไม่แน่ใจ)	0.85 (ไม่แน่ใจ)	1.24 (ไม่แน่ใจ)	0.93 (ไม่แน่ใจ)	0.75 (ไม่แน่ใจ)
3). หน่อไม้ที่บรรจุในปืบมีการผลิตหลายรูปแบบ เช่น แบบทั้งเปลือก แบบหั่นฝอย	1.33 (ไม่แน่ใจ)	1.15 (ไม่แน่ใจ)	1.58 (ทราบ)	1.72 (ทราบ)	1.60 (ทราบ)	1.56 (ทราบ)
4). หน่อไม้ปืบมีราคาขายสูงกว่ากับราคาหน่อไม้สด	0.78 (ไม่แน่ใจ)	1.02 (ไม่แน่ใจ)	0.88 (ไม่แน่ใจ)	1.07 (ไม่แน่ใจ)	1.14 (ไม่แน่ใจ)	1.13 (ไม่แน่ใจ)
5). หน่อไม้ปืบที่ตีควรมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติและสีออกเหลืองชวนรับประทาน	1.33 (ไม่แน่ใจ)	1.17 (ไม่แน่ใจ)	1.12 (ไม่แน่ใจ)	1.10 (ไม่แน่ใจ)	1.20 (ไม่แน่ใจ)	1.25 (ไม่แน่ใจ)
6). หน่อไม้ปืบที่มีลักษณะที่ติดตามข้อ 5 เมื่อบริโภคไปแล้วจะไม่เกิดอันตราย	0.67 (ไม่แน่ใจ)	1.10 (ไม่แน่ใจ)	1.03 (ไม่แน่ใจ)	0.90 (ไม่แน่ใจ)	0.93 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)

ตารางที่ 4.52 (ต่อ)

ด้านความรู้ความเข้าใจ (ความเชื่อ)	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละระดับการศึกษา					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
7). หน่อไม้ปิ้งที่มีการผลิตไม่ถูกวิธี อาจเกิดอันตรายต่อการบริโภค	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.22 (ไม่แน่ใจ)	1.58 (ทราบ)	1.69 (ทราบ)	1.75 (ทราบ)	1.94 (ทราบ)
8). อันตรายที่เกิดจากหน่อไม้ปิ้งไม่ได้เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์ แต่เป็นสารพิษจากเชื้อ	0.89 (ไม่แน่ใจ)	1.12 (ไม่แน่ใจ)	0.82 (ไม่แน่ใจ)	1.07 (ไม่แน่ใจ)	1.10 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)
9). อาการเบื้องต้นของหน่อไม้ปิ้งเป็นพิษ ได้แก่ ตาพร่ามัว หนึ่งตาตก แขนขาอ่อนแรง	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.02 (ไม่แน่ใจ)	1.33 (ไม่แน่ใจ)	1.17 (ไม่แน่ใจ)	1.28 (ไม่แน่ใจ)	1.06 (ไม่แน่ใจ)
10). อาหารเป็นพิษที่เกิดจากหน่อไม้ปิ้งอาจทำให้เสียชีวิตได้	1.22 (ไม่แน่ใจ)	1.24 (ไม่แน่ใจ)	1.30 (ไม่แน่ใจ)	1.62 (ทราบ)	1.66 (ทราบ)	1.69 (ทราบ)
11). วิธีการที่ทำให้หน่อไม้ปิ้งปลอดภัยคือ การปรับความเป็นกรดของน้ำต้มหน่อไม้ แล้วทำการฆ่าเชื้อ โดยการต้มเป็นระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนปิดฝา	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.27 (ไม่แน่ใจ)	1.03 (ไม่แน่ใจ)	1.24 (ไม่แน่ใจ)	0.97 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)



ตารางที่ 4.52 (ต่อ)

ด้านความรู้ความเข้าใจ (ความเชื่อ)	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละระดับการศึกษา					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
12). กรดที่ใช้ในการปรับความเป็นกรดใน หนองไม่ปืบคือกรดซัลฟิวริก	0.89 (ไม่แน่ใจ)	0.80 (ไม่แน่ใจ)	0.88 (ไม่แน่ใจ)	0.69 (ไม่แน่ใจ)	0.62 (ไม่แน่ใจ)	0.63 (ไม่แน่ใจ)
13). กรดซัลฟิวริกมีชื่อทั่วไปว่ากรดมะนาว	0.89 (ไม่แน่ใจ)	0.95 (ไม่แน่ใจ)	0.94 (ไม่แน่ใจ)	0.97 (ไม่แน่ใจ)	0.83 (ไม่แน่ใจ)	0.75 (ไม่แน่ใจ)
14). ปืบที่ใช้บรรจุหนองไม่ควรเป็นปืบใหม่ ยังไม่ เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และไม่มีสนิม	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.22 (ไม่แน่ใจ)	1.36 (ไม่แน่ใจ)	1.38 (ไม่แน่ใจ)	1.61 (ทราบ)	1.81 (ทราบ)
15). ปืบที่ใช้บรรจุหนองไม่ปืบปรับความเป็นกรด ต้องใช้ปืบที่มีการเคลือบภายในด้วยแลคเกอร์	0.89 (ไม่แน่ใจ)	0.80 (ไม่แน่ใจ)	0.48 (ไม่ทราบ)	0.83 (ไม่แน่ใจ)	0.59 (ไม่แน่ใจ)	0.44 (ไม่ทราบ)
16). การปิดฝาปืบโดยการขัดกรี เป็นวิธีที่ไม่ ถูกต้อง เพราะอาจมี สารตะกั่วปน	1.44 (ไม่แน่ใจ)	1.10 (ไม่แน่ใจ)	1.09 (ไม่แน่ใจ)	1.21 (ไม่แน่ใจ)	1.30 (ไม่แน่ใจ)	1.31 (ไม่แน่ใจ)
17). หากบริโภคหนองไม่ปืบในปริมาณที่มาก เกินไปจะมีอาการข้อ เข่าเสื่อม	1.56 (ทราบ)	1.05 (ไม่แน่ใจ)	1.27 (ไม่แน่ใจ)	1.38 (ไม่แน่ใจ)	1.45 (ไม่แน่ใจ)	1.38 (ไม่แน่ใจ)

ตารางที่ 4.52 (ต่อ)

ด้านความรู้ความเข้าใจ (ความเชื่อ)	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละระดับการศึกษา					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
18). การเกิดอาการ โรคข้อ เนื่องจากในหน่อไม้ ปื๊บบมีกรดยูริกอยู่สูง	1.56 (ทราบ)	1.02 (ไม่แน่ใจ)	1.21 (ไม่แน่ใจ)	1.41 (ไม่แน่ใจ)	1.39 (ไม่แน่ใจ)	1.44 (ไม่แน่ใจ)
19). ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขมีมาตรการ ควบคุมอย่างเข้มงวดในการผลิตหน่อไม้ปื๊บบ	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.22 (ไม่แน่ใจ)	1.18 (ไม่แน่ใจ)	1.41 (ไม่แน่ใจ)	1.03 (ไม่แน่ใจ)	0.88 (ไม่แน่ใจ)
20). หน่อไม้ปื๊บบจำหน่ายจะต้องมีฉลากบ่งชี้ ผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน	1.33 (ไม่แน่ใจ)	1.37 (ไม่แน่ใจ)	1.52 (ทราบ)	1.69 (ทราบ)	1.30 (ไม่แน่ใจ)	1.56 (ทราบ)
21). การบริโภคหน่อไม้ปื๊บบปรับความเป็นกรด จะลดความเสี่ยงจากอาหารเป็นพิษได้	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.00 (ไม่แน่ใจ)	1.15 (ไม่แน่ใจ)	1.28 (ไม่แน่ใจ)	0.97 (ไม่แน่ใจ)	0.69 (ไม่แน่ใจ)
รวม	1.09 (ไม่แน่ใจ)	1.09 (ไม่แน่ใจ)	1.11 (ไม่แน่ใจ)	1.24 (ไม่แน่ใจ)	1.16 (ไม่แน่ใจ)	1.13 (ไม่แน่ใจ)

ตารางที่ 4.53 ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความชอบหรือความพึงพอใจ จำแนกตามระดับการศึกษา

ด้านความชอบหรือความพึงพอใจ	ระดับค่าคะแนนเฉลี่ย (ความหมาย) ในแต่ละระดับการศึกษา					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษา ตอนปลาย/ ปวช.	อนุปริญญา/ ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญา ตรี
ด้านผลิตภัณฑ์	2.72 (น้อย)	3.23 (น้อย)	3.33 (น้อย)	3.26 (น้อย)	3.15 (น้อย)	3.22 (น้อย)
ด้านราคา	2.91 (น้อย)	3.31 (น้อย)	3.34 (น้อย)	3.06 (น้อย)	2.99 (น้อย)	3.29 (น้อย)
ด้านการจัดจำหน่าย	2.76 (น้อย)	3.35 (น้อย)	3.47 (น้อย)	3.39 (น้อย)	3.17 (น้อย)	3.19 (น้อย)
ด้านส่งเสริมการตลาด	2.42 (น้อย)	3.13 (น้อย)	3.50 (มาก)	3.32 (น้อย)	3.05 (น้อย)	3.14 (น้อย)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ ระดับประถมศึกษา มีการเลือกซื้อหน่อไม้ป๊อบแบบหั่นฝอยมากที่สุด จำนวน 4 ราย รูปแบบในการบริโภคคือนำไปปรุงอาหารเองและทั้ง 2 รูปแบบ จำนวน 3 ราย เท่ากัน ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบแคง/ต้ม และผัดหน่อไม้ จำนวน 5 ราย เท่ากัน และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 8 ราย

ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น มีการเลือกซื้อหน่อไม้ป๊อบแบบแคงเปลือกมากที่สุด จำนวน 20 ราย รูปแบบในการบริโภคคือนำไปปรุงอาหารเอง จำนวน 16 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบลวกจิ้มน้ำพริก และผัดหน่อไม้ จำนวน 16 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 23 ราย

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. มีการเลือกซื้อหน่อไม้ป๊อบแบบแคงเปลือกมากที่สุด จำนวน 20 ราย รูปแบบในการบริโภคคือนำไปปรุงอาหารเอง จำนวน 18 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบลวกจิ้มน้ำพริก จำนวน 21 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 25 ราย

ระดับอนุปริญญา/ปวส. มีการเลือกซื้อหน่อไม้ป๊อบแบบแคงเปลือกมากที่สุด จำนวน 15 ราย รูปแบบในการบริโภคคือทั้ง 2 รูปแบบ จำนวน 16 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบผัดหน่อไม้ จำนวน 19 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 18 ราย

ระดับปริญญาตรี มีการเลือกซื้อหน่อไม้ป๊อบแบบแคงเปลือกมากที่สุด จำนวน 62 ราย รูปแบบในการบริโภคคืออาหารสำเร็จรูป จำนวน 47 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบผัดหน่อไม้ จำนวน 77 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 91 ราย

ระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีการเลือกซื้อหน่อไม้ป๊อบแบบหั่นฝอยมากที่สุด จำนวน 7 ราย รูปแบบในการบริโภคคือนำไปปรุงอาหารเอง จำนวน 7 ราย ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแบบผัดหน่อไม้ และชุบหน่อไม้ จำนวน 9 ราย และมีแหล่งเลือกซื้อคือแหล่งตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 11 ราย (ตารางที่ 4.54)

ตารางที่ 4.54 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ จำแนกตามระดับการศึกษา

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
การเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)						
- แบบหึ่งเปลือก	2	11	9	8	27	6
- แบบแกะเปลือก	2	20	20	15	62	4
- แบบหั่นฝอย	4	8	9	12	57	7
รูปแบบในการบริโภค						
- นำไปปรุงอาหารเอง	1	16	18	6	32	7
- อาหารสำเร็จรูป	3	8	4	6	47	5
- ทั้ง 2 รูปแบบ	3	15	11	16	30	4
ประเภทอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)						
- ลวกจิ้มน้ำพริก	3	16	21	15	48	4
- แกง/ต้ม	5	14	13	16	56	6
- ผัดหน้าไม้	5	16	13	19	77	9
- ชุปหน้าไม้	2	14	14	9	34	9
- ยำหน้าไม้	3	12	13	11	49	3

ตารางที่ 4.54 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
แหล่งเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)						
- ตลาด/ร้านค้าในชุมชน	8	23	25	18	91	11
- ผลิตเอง	0	8	7	6	14	0
- โรงงานผลิตที่คุ้นเคย	1	6	5	8	14	0
- ร้านอาหารสำเร็จรูป	2	5	9	8	38	6
- ห้างสรรพสินค้า	0	5	1	5	8	1

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 250 ราย จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ระดับ  
ประถมศึกษา ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 6 ราย และยังคงบริโภค จำนวน 3 ราย

ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 24 ราย และยังคงบริโภค  
จำนวน 17 ราย

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. ปัจจุบันยังคงบริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 21 ราย และ  
ไม่บริโภค จำนวน 12 ราย

ระดับอนุปริญญา/ปวส. ปัจจุบันยังคงบริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 16 ราย และไม่บริโภค  
จำนวน 13 ราย

ระดับปริญญาตรี ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 84 ราย และยังคงบริโภค จำนวน  
38 ราย

ระดับสูงกว่าปริญญาตรี ปัจจุบันยังคงบริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 12 ราย และไม่บริโภค  
จำนวน 4 ราย (ตารางที่ 4.55)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 4.55 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกการบริโภคหน่อไม้ในปีปัจจุบัน จำแนกตามระดับการศึกษา

การบริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษา ตอนปลาย/ ปวช.	อนุปริญญา/ ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญา ตรี
บริโภค	3	17	21	16	38	4
ไม่บริโภค	6	24	12	13	84	12



จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ยังบริโภคหน่อไม้ปีบอยู่จำนวน 99 ราย พบว่าแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค ระดับประถมศึกษา มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 3 ราย และสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 2 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือแกง/ต้ม และผัดหน่อไม้ จำนวน 5 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 8 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปีบ) จำนวน 2 ราย มีความถี่ในการซื้อ 1-2 ครั้ง/เดือน จำนวน 2 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 3 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือบริโภคคนเดียวและครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 2 ราย เท่ากัน การบริโภคหน่อไม้ปีบในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ปีบทั่วไป จำนวน 2 ราย และอาจจะแนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ปีบ จำนวน 2 ราย

ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ ชอบรสชาติ จำนวน 10 ราย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 9 ราย และมีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 8 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือลวกจิ้มนำพริก และผัดหน่อไม้ จำนวน 16 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 23 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปีบ) จำนวน 7 ราย มีความถี่ในการซื้อไม่แน่นอน จำนวน 9 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 3 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 16 ราย การบริโภคหน่อไม้ปีบในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ปีบทั่วไป จำนวน 7 ราย และไม่แน่ใจที่จะแนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ปีบ จำนวน 6 ราย

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือมีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 11 ราย และสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 9 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือลวกจิ้มนำพริก จำนวน 21 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 25 ราย ปริมาณที่ซื้อคือไม่แน่นอน จำนวน 11 ราย มีความถี่ในการซื้อไม่แน่นอน จำนวน 15 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 14 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 17 ราย การบริโภคหน่อไม้ปีบในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ปีบทั่วไป จำนวน 9 ราย และไม่แนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ปีบ จำนวน 7 ราย

ระดับอนุปริญญา/ปวส. มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 9 ราย และมีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 7 ราย ชอบรสชาติและเพื่อนหรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค จำนวน 4 ราย เท่ากัน ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือผัดหน่อไม้ จำนวน 19 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 18 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปีบ) จำนวน 12 ราย มีความถี่ในการซื้อ 1-2 ครั้ง/เดือนและไม่แน่นอน จำนวน 7 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50 บาท

จำนวน 14 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 14 ราย การบริโภคหน่อไม้  
 ป๊อปในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ป๊อปทั่วไป จำนวน 7 ราย และอาจจะแนะนำผู้อื่นให้บริโภคหน่อไม้ป๊อป  
 จำนวน 5 ราย

ระดับปริญญาตรี มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ มีบริโภคตลอดทั้งปี  
 จำนวน 21 ราย ชอบรสชาติ จำนวน 20 ราย และสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด  
 จำนวน 19 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือผัดหน่อไม้ จำนวน 77 ราย มี  
 แหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 91 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่  
 ถึง 1 ปี๊บ) จำนวน 28 ราย มีความถี่ไม่แน่นอน จำนวน 20 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือต่ำกว่า 50  
 บาท จำนวน 31 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 31 ราย การบริโภค  
 หน่อไม้ป๊อปในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ป๊อปทั่วไป จำนวน 20 ราย และแนะนำแน่นอนให้ผู้อื่นบริโภค  
 หน่อไม้ป๊อป จำนวน 12 ราย

ระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีเหตุผลในการเลือกบริโภคมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ มีบริโภค  
 ตลอดทั้งปี จำนวน 4 ราย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 3 ราย และชอบ  
 รสชาติ จำนวน 2 ราย ตามลำดับ ประเภทอาหารที่นิยมรับประทานคือผัดหน่อไม้และชุบหน่อไม้  
 จำนวน 9 ราย มีแหล่งเลือกซื้อคือตลาด/ร้านค้าในชุมชน จำนวน 11 ราย ปริมาณที่ซื้อคือซื้อจาก  
 ผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปี๊บ) จำนวน 4 ราย มีความถี่ไม่แน่นอน จำนวน 2 ราย จำนวนเงินที่จ่ายคือ  
 ต่ำกว่า 50 บาท จำนวน 3 ราย บุคคลที่ร่วมบริโภคคือครอบครัว/ญาติพี่น้อง จำนวน 3 ราย การ  
 บริโภคหน่อไม้ป๊อปในปัจจุบันเลือกหน่อไม้ป๊อปทั่วไป จำนวน 4 ราย และอาจจะแนะนำผู้อื่นให้  
 บริโภคหน่อไม้ป๊อป จำนวน 2 ราย (ตารางที่ 4.56)

ตารางที่ 4.56 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันยังบริโภคอยู่ ด้านแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค จำแนกตามระดับการศึกษา

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
เหตุผลในการบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)						
- มีบริโภคตลอดทั้งปี	3	8	11	7	21	4
- ชอบรสชาติ	0	10	8	4	20	2
- คุณค่าทางอาหารสูง	0	2	2	0	2	1
- มีการลดราคา	0	4	1	1	1	0
- ประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้	0	2	1	2	4	1
- ไม่คิดว่าจะมีอันตราย	1	5	8	2	6	1
- เป็นอาหารลดความอ้วนได้	1	3	1	1	3	1
- นำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด	2	9	9	9	19	3
- เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต	1	3	1	1	1	0
- เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ ต้องการบริโภค	1	1	4	4	11	0
- เชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงาน ราชการที่เกี่ยวข้อง	0	2	2	2	4	0

ตารางที่ 4.56 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
ประเภทอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)						
- ลวกจิ้มน้ำพริก	3	16	21	15	48	4
- แกง/ต้ม	5	14	13	16	56	6
- ผัดหน่อไม้	5	16	13	19	77	9
- ซุปหน่อไม้	2	14	14	9	34	9
- ยำหน่อไม้	3	12	13	11	49	3
แหล่งเลือกซื้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)						
- ตลาด/ร้านค้าในชุมชน	8	23	25	18	91	11
- ผลิตเอง	0	8	7	6	14	0
- โรงงานผลิตที่คุ้นเคย	1	6	5	8	14	0
- ร้านอาหารสำเร็จรูป	2	5	9	8	38	6
- ห้างสรรพสินค้า	0	5	1	5	8	1

ตารางที่ 4.56 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
<p>ปริมาณที่ซื้อ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปีบ)</li> <li>- 1 ปีบ</li> <li>- มากกว่า 1 ปีบ</li> <li>- ไม่แน่นอน</li> <li>- อื่น ๆ ได้แก่ อาหารสำเร็จรูป</li> </ul>	2 0 0 1 0	7 1 2 6 1	8 2 0 11 0	12 1 1 2 0	28 0 2 7 1	4 0 0 0 0
<p>ความถี่ในการซื้อ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1-2 ครั้ง/เดือน</li> <li>- 3-4 ครั้ง/เดือน</li> <li>- 5-6 ครั้ง/เดือน</li> <li>- ไม่แน่นอน</li> </ul>	2 0 0 1	7 1 0 9	4 1 1 5	7 1 1 7	11 1 6 20	1 1 0 2
<p>จำนวนเงินที่จ่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต่ำกว่า 50 บาท</li> <li>- 50-100 บาท</li> <li>- 101-200 บาท</li> <li>- 201-300 บาท</li> <li>- มากกว่า 300 บาท</li> </ul>	3 0 0 0 0	13 4 1 0 1	14 5 0 0 2	14 2 0 0 0	31 3 1 2 1	3 0 1 0 0

ตารางที่ 4.56 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษาตอน ปลาย/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
บุคคลร่วมบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)						
- บริโภคคนเดียว	2	2	5	3	13	1
- ครอบครัว/ญาติพี่น้อง	2	16	17	14	31	3
- เพื่อนสนิท/เพื่อนร่วมงาน	1	6	7	7	12	2
การบริโภค						
- หน่อไม้ปิ้งทั่วไป	2	7	9	7	20	4
- เลือกเฉพาะหน่อไม้ปิ้งที่ติดสติ๊กเกอร์ จากสาธารณสุขหรือตรารับรองจากอย.	1	5	7	5	12	0
- เลือกจากเจ้าประจำ	0	6	5	3	6	0
การแนะนำ						
- แนะนำแน่นอน	1	4	6	3	12	0
- อาจจะแนะนำ	2	5	2	5	8	2
- ไม่แน่ใจ	1	6	6	4	9	1
- ไม่แนะนำ	0	4	7	3	9	1

จากผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำนวน 151 ราย จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค ระดับประถมศึกษา ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 5 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือ มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 3 ราย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิดและเชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต จำนวน 2 ราย เท่ากัน ไม่คิดว่าจะมีอันตรายและเพื่อนหรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค จำนวน 1 ราย เท่ากัน ตามลำดับ

ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 15 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือ ไม่คิดว่าจะมีอันตราย จำนวน 13 ราย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 9 ราย และมีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 7 ราย ตามลำดับ

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. ไม่แน่ใจในการตัดสินใจที่จะบริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 6 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือ สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 16 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 14 ราย และเพื่อนหรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค จำนวน 11 ราย ตามลำดับ

ระดับอนุปริญญา/ปวส. ไม่แน่ใจในการตัดสินใจที่จะบริโภคและไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 6 ราย เท่ากัน และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือ ไม่คิดว่าจะมีอันตราย จำนวน 11 ราย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 10 ราย และเพื่อนหรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค 7 ตามลำดับ

ระดับปริญญาตรี ตัดสินใจที่จะไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 41 ราย และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือ สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 33 ราย มีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 32 ราย และเชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง จำนวน 23 ราย ตามลำดับ

ระดับสูงกว่าปริญญาตรี ไม่แน่ใจในการตัดสินใจที่จะบริโภคและไม่บริโภคหน่อไม้ปี๊บในอนาคต จำนวน 6 ราย เท่ากัน และเหตุผลที่จะบริโภคในอนาคต 3 อันดับแรก คือ สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด จำนวน 5 ราย ไม่คิดว่าจะมีอันตรายและเพื่อนหรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค จำนวน 4 ราย และมีบริโภคตลอดทั้งปี จำนวน 3 ราย ตามลำดับ (ตารางที่ 4.57)

ตารางที่ 4.57 จำนวนของผู้ตอบแบบสอบถามที่ปัจจุบันไม่บริโภคแล้ว ด้านแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค จำแนกตามระดับการศึกษา

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษา ตอนปลาย/ ปวช.	อนุปริญญา/ ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญา ตรี
การตัดสินใจในอนาคต						
- บริโภค	0	2	1	1	4	0
- ไม่บริโภค	5	15	5	6	41	6
- ไม่แน่ใจ	1	7	6	6	39	6
เหตุผลในการบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)						
- มีบริโภคตลอดทั้งปี	3	7	14	6	32	3
- คุณค่าทางอาหารสูง	0	6	1	1	6	1
- มีการลดราคา	0	4	3	3	8	0
- ประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้	0	3	3	6	7	2
- ไม่คิดว่าจะมีอันตราย	1	13	8	11	13	4
- เป็นอาหารลดความอ้วนได้	0	4	0	3	1	0



ตารางที่ 4.57 (ต่อ)

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษา ตอนปลาย/ ปวช.	อนุปริญญา/ ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญา ตรี
- นำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด	2	9	16	10	33	5
- เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต	0	3	7	3	9	3
- เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัว แนะนำ/ต้องการบริโภค	1	5	11	7	13	1
- เชื่อมั่นในการตรวจสอบของ หน่วยงาน ราชการที่เกี่ยวข้อง	0	6	1	7	23	4

จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 250 ราย ปัญหาในการบริโภคหน่อไม้ป่า จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. อนุปริญญา/ปวส. และปริญญาตรี พบปัญหาในการบริโภคด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย และด้านส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับน้อยทั้งหมด ส่วนระดับสูงกว่าปริญญาตรีพบปัญหาด้านราคา อยู่ในระดับพบมาก ส่วนด้านผลิตภัณฑ์ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับพบน้อย (ตารางที่ 4.58)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 4.58 ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับปัญหาในการบริโภคหน่อไม้ปี๊บ จำแนกตามระดับการศึกษา

ปัญหาในการบริโภค	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ในแต่ละระดับการศึกษา (คน)					
	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	มัธยมศึกษา ตอนปลาย/ ปวช.	อนุปริญญา/ ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญา ตรี
ด้านผลิตภัณฑ์	0.91 (น้อย)	1.25 (น้อย)	1.25 (น้อย)	1.26 (น้อย)	1.36 (น้อย)	1.38 (น้อย)
ด้านราคา	1.29 (น้อย)	1.21 (น้อย)	1.37 (น้อย)	1.46 (น้อย)	1.38 (น้อย)	1.53 (มาก)
ด้านการจัดจำหน่าย	1.22 (น้อย)	1.12 (น้อย)	1.17 (น้อย)	1.12 (น้อย)	0.99 (น้อย)	1.27 (น้อย)
ด้านส่งเสริมการตลาด	1.31 (น้อย)	1.22 (น้อย)	1.36 (น้อย)	1.33 (น้อย)	1.32 (น้อย)	1.44 (น้อย)