

ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร
ของผู้ประกอบอาหาร ในโรงเรียนประถมศึกษา และมีธยมศึกษา
อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น



นางสาว ปิยธิดา ศรีรักษา

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาคณะหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาวิทยาศาสตร์ป้องกันและสังคม

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2537

ISBN 974-584-317-2

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

I1419244X

KNOWLEDGE, ATTITUDE AND PRACTICE REGARDING FLAVORING AGENTS
AND FOOD ADDITIVES AMONG FOOD VENDERS IN THE PRIMARY
AND SECONDARY SCHOOLS, AMPHOE MUANG, KHON KAEN



MISS PIYATIDA SRIRUKSA

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A Thesis submitted in Partial Fullfillment of the Requirements
For the Degree of Master of Science
Department of Preventive and Social Medicine
Graduate School
Chulalongkorn University

1994

ISBN 974-584-317-2

หัวข้อวิทยานิพนธ์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและ
วัตถุเจือปนอาหารของผู้ประกอบอาหาร ในโรงเรียนประถม และมีธยมศึกษา
อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

โดย นางสาวปวีณา ศรีรักษา
ภาควิชา เวชศาสตร์ป้องกันและสังคม
อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงกัลสนี นุชประสูร
รองศาสตราจารย์นายแพทย์มณี เศรษฐบุตร



บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษา ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ ดร.ถาวร วิษกร)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์นายแพทย์ องอาจ วินศิริ)

..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงกัลสนี นุชประสูร)

..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์นายแพทย์มณี เศรษฐบุตร)

..... กรรมการ
(อาจารย์ สุภาพ ส่วนปาน)

พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้(เพียงแผ่นเดียว)



ปญธิคว ตรีรักษา : ความรู้ ทักษคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจอบนอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาและมัธยมศึกษา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น (KNOWLEDGE ATTITUDE AND PRACTICE REGARDING FLAVORING AGENTS AND FOOD ADDITIVES AMONG FOOD VENDERS IN THE PRIMARY AND SECONDARY SCHOOLS, AMPHOE MUANG, KHON KAEN) อ.ทปริรักษา : รศ.พญ.ทัสสนี นุชประยูร, รศ.นพ.มนุ เศรษฐรูปุตร, 167 หน้า ISBN 974-584-317-2

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความรู้ ทักษคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส ได้แก่ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ผงชูรสและวัตถุเจอบนอาหาร ได้แก่ สีผสมอาหาร ขัณฑสกร ของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาและมัธยมศึกษา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น เก็บข้อมูลระหว่างเดือนตุลาคม - พฤศจิกายน 2536 โดยสัมภาษณ์ผู้ประกอบอาหารจำนวน 212 คน

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา น้ำส้มสายชู และ ผงชูรส ระดับต่ำ มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาและสีผสมอาหาร ระดับปานกลางและมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ขัณฑสกรในระดับสูง

ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา น้ำส้มสายชูและขัณฑสกรในทางบวก ส่วนทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ ผงชูรสและสีผสมอาหารผู้ประกอบอาหารมีทัศนคติ ในทางบวกและลบจำนวนครึ่งต่อครึ่ง

ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติถูกต้องเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ระดับต่ำ มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ผงชูรส ถูกต้องระดับปานกลาง และมีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู และขัณฑสกร ถูกต้องระดับสูง

ที่ระดับความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95 ตัวแปรที่มีความแตกต่างระหว่าง ความรู้ ทักษคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจอบนอาหาร ได้แก่ การศึกษา การได้รับข้อมูลข่าวสาร การอบรม อายุ ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ประเภทของโรงเรียน ระยะเวลากาการทำงาน ส่วนเพศไม่มีความแตกต่างระหว่างความรู้ ทักษคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจอบนอาหาร อยางมีนัยสำคัญทางสถิติ

ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษคติและการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารพบว่า ความรู้กับการปฏิบัติ และความรู้กับทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา น้ำส้มสายชู ผงชูรส และขัณฑสกร มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญ แต่ไม่พบความสัมพันธ์เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ทัศนคติกับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ผงชูรส มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญ แต่ไม่พบความสัมพันธ์เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ขัณฑสกร และสีผสมอาหาร

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา
สาขาวิชา
ปีการศึกษา

ลายมือชื่ออนัตติ
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

C 545199: MAJOR COMMUNITY MEDICINE.

KEY WORD: KNOWLEDGE, ATTITUDE AND PRACTICE/FOOD VENDERS/FOOD ADDITIVES/
FLAVORING AGENTS.

PIYATIDA SRIRUKSA ; KNOWLEDGE ATTITUDE AND PRACTICE REGARDING
FLAVORING AGENTS AND FOOD ADDITIVES AMONG FOOD VENDERS IN THE
PRIMARY AND SECONDARY SCHOOLS, AMPHOE MUANG, KHON KAEN THESIS
ADVISOR ; ASSO. PROF. THASSANEE NUCHPRAYOON, ASSO. PROF. MUNEE
SRESHTHABUTRA 167. PP. ISBN. 974-584-317-2

The objective of this study is to survey the knowledge, attitude and practice regarding flavoring agents (fishsauce, vinegar, monosodium glutamate (MSG)) and food additives (food color and saccharin) among food vendors in the Primary and Secondary Schools. Amphoe Muang, Khon Kaen. The data was obtained by interviewing 212 food vendors during October to November 1993.

The result of the study revealed that most food vendors knew little concerning how to choose vinegar and MSG, knew more concerning fishsauce and food color and knew best about saccharin.

Most food vendors had positive attitude towards selection of fishsauce, vinegar and saccharin but only half of them had positive towards that of MSG and food color.

In practicing, most food vendors were very careful in choosing vinegar and saccharin, less careful in fishsauce, MSG and least careful in food color.

The variables that explained the disparities of their knowledge, attitude and practice regarding flavoring agents and food additives among food vendors with statistical significance were age, education, training, information receiving, type of school, type of food services and experience of food vendors work at school.

There is statistically significant association between knowledge and practice, knowledge and attitude in the items of fishsauce, vinegar, MSG and saccharin. The association between attitude and practice also showed in the items of fishsauce and MSG with statistically significant. The rest showed no statistically significant association.

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา..... คณะสาธารณสุขศาสตร์ และ สังคมศาสตร์ วิทยาลัยพยาบาล
สาขาวิชา..... วิชาสาธารณสุขศาสตร์ วิทยาลัยพยาบาล
ลายมือชื่อผู้จัดทำ..... วิทยาลัยพยาบาล
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา..... วิทยาลัยพยาบาล
..... วิทยาลัยพยาบาล



กิตติกรรมประกาศ

การทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์แพทย์หญิง ทัสanee นุชประสูตร (อาจารย์ที่ปรึกษา) รองศาสตราจารย์นายแพทย์มณี เศรษฐบุตร (อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม) และรองศาสตราจารย์นายแพทย์องอาจ วิบุตศิริ ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำ ปรึกษา และช่วยเหลือจนวิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลงได้อย่างสมบูรณ์ ขอขอบพระคุณ อาจารย์สุภาพ ส่วนปาน หัวหน้าฝ่ายวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ที่กรุณาเสียสละเวลามาเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ตลอดจนให้คำแนะนำ ช่วยเหลือทางด้าน วิชาการมาโดยตลอด

นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังได้รับความอนุเคราะห์ จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ขอนแก่น สำนักงานสามัญศึกษาจังหวัดขอนแก่น ศึกษาธิการจังหวัดขอนแก่น กองการศึกษา เทศบาลเมืองขอนแก่น และคุณสุทิน ชนะบุญ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร ที่ได้ให้การสนับสนุน และอำนวยความสะดวกในการเก็บข้อมูลในพื้นที่เป็นอย่างดี

ขอขอบพระคุณ อาจารย์นายแพทย์ จิรุตม์ ศรีรัตนบัลล์ อาจารย์สมรัตน์ เลิศมหาฤทธิ ภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคม คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ได้กรุณาให้ คำแนะนำต่างๆ และตรวจสอบการวิเคราะห์ข้อมูล

ท้ายที่สุดนี้ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ พี่สาว และพี่ชาย ที่ให้ความห่วงใย ช่วยเหลือ เป็นกำลังใจมาโดยตลอด ขอขอบคุณ เพื่อนสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น รุ่นที่ 5 และเพื่อนนิสิตปริญญาโทเวชศาสตร์ชุมชนรุ่นที่ 4 ทุกคน ที่ให้กำลังใจเสมอมา จนทำให้ การวิจัยครั้งนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับทุนอุดหนุนบางส่วน จากบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปิยธิดา ศรีรักษา

มีนาคม 2537

สารบัญ



	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ณ

บทที่

1. บทนำ	1
ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
คำถามของการวิจัย	3
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
ข้อตกลงเบื้องต้น	5
ข้อจำกัดในการวิจัย	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	6
คำนิยามที่ใช้ในการวิจัย	7
2. ทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
แนวคิดและทฤษฎีเรื่อง ความรู้ ทักษะคิดและการปฏิบัติ	10
สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร	14
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	19
3. วิธีดำเนินการวิจัย	25
รูปแบบการวิจัย	25
ประชากรที่ใช้ในการวิจัย	25
ระยะเวลาดำเนินการวิจัย	28
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	28

	๕
การรวบรวมข้อมูล	29
การวิเคราะห์ข้อมูล	31
4 ผลการวิจัย	35
ข้อมูลทั่วไป	36
การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับ	
การเลือกใช้น้ำปลา	43
การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับ	
การเลือกใช้น้ำส้มสายชู	60
การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับ	
การเลือกใช้ผงชูรส	79
การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับ	
การเลือกใช้สีผสมอาหาร	97
การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับ	
การเลือกใช้ขัณฑสกร	113
5 อภิปรายผล ข้อเสนอแนะ และสรุปผลการวิจัย	129
อภิปรายผลการวิจัย ข้อเสนอแนะ	129
สรุปผลการวิจัย	140
ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้	142
ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยต่อไป	143
รายการอ้างอิง	144
ภาคผนวก ก. แบบสอบถาม	150
ข. แบบสำรวจการใช้สารปรุงแต่งรส และทดสอบ	
ตัวอย่างสารปรุงแต่งรสอาหาร	166
ประวัติผู้วิจัย	167

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1. จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนที่ทำการศึกษา	36
ตารางที่ 2. จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหารแยกตามประเภทโรงเรียน	37
ตารางที่ 3. จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหารแยกตามรูปแบบการจัดบริการอาหาร.	38
ตารางที่ 4. จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหารแยกตามประเภทอาหารที่จำหน่ายหรือ บริการอาหารในโรงเรียน	39
ตารางที่ 5. จำนวนและร้อยละของร้านอาหารที่จำหน่าย แยกประเภท คาว-หวาน	40
ตารางที่ 6. จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหารแยกตามสถานที่ประกอบอาหาร	40
ตารางที่ 7. จำนวนและร้อยละของข้อมูลผู้ประกอบอาหาร	41
ตารางที่ 8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับน้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร	43
ตารางที่ 9. จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับน้ำปลาของผู้ประกอบอาหารจำแนกตาม ราชชื่อ ของผู้ประกอบอาหาร	44
ตารางที่ 10. จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของ ผู้ประกอบอาหาร	45
ตารางที่ 11. จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับ การเลือกใช้น้ำปลา	45
ตารางที่ 12. จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา จำแนกตามราชชื่อทัศนคติ	46
ตารางที่ 13. จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ของผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน	47
ตารางที่ 14. จำนวนและร้อยละของทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ	48
ตารางที่ 15. จำนวนและร้อยละของร้านอาหารที่มีขวดน้ำปลาในโรงเรียน	49
ตารางที่ 16. จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับน้ำปลา จำแนก ตามราชชื่อคำถาม	50
ตารางที่ 17. จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามการปฏิบัติ ของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับ การเลือกใช้น้ำปลาโดยใช้เกณฑ์คะแนน	51
ตารางที่ 18. จำนวนและร้อยละ ระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของ ผู้ประกอบอาหาร	52

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 19. การเปรียบเทียบระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษ โดยวิธีทดสอบ Chi-square	53
ตารางที่ 20. การเปรียบเทียบระดับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษ โดยวิธีทดสอบ Chi-square	55
ตารางที่ 21. การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษ โดยวิธีทดสอบ Chi-square	56
ตารางที่ 22. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	58
ตารางที่ 23. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	58
ตารางที่ 24. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	59
ตารางที่ 25. การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับน้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร	60
ตารางที่ 26. จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับน้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามรายชื่อ	61
ตารางที่ 27. จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของ ผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน.....	62
ตารางที่ 28. จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับ การเลือกใช้น้ำส้มสายชู	62
ตารางที่ 29. จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำส้มสายชูจำแนกตามรายชื่อทัศนคติ	64
ตารางที่ 30. จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ของผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน	66
ตารางที่ 31. จำนวนและร้อยละของทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของ ผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ	67
ตารางที่ 32. การใช้ น้ำส้มในโรงเรียน	68
ตารางที่ 33. ผลการตรวจน้ำส้มสายชู	68
ตารางที่ 34. จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำส้มสายชู จำแนกตามรายชื่อคำถาม	69

สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

ตารางที่35.	จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามการปฏิบัติ ของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู โดยใช้เกณฑ์คะแนน	70
ตารางที่36.	จำนวนและร้อยละ ระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู	71
ตารางที่37.	การเปรียบเทียบระดับความรู้ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษ โดยวิธีทดสอบ Chi-square	72
ตารางที่38.	การเปรียบเทียบระดับทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษ โดยวิธีทดสอบ Chi-square	73
ตารางที่39.	การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษ โดยวิธีทดสอบ Chi-square	75
ตารางที่40.	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	76
ตารางที่41.	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	77
ตารางที่42.	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	78
ตารางที่43.	การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร	79
ตารางที่44.	จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามรายชื่อ	80
ตารางที่45.	จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน.....	81
ตารางที่46.	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส	81
ตารางที่47.	จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสจำแนกตามรายชื่อทัศนคติ	83
ตารางที่48.	จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน	84
ตารางที่49.	จำนวนและร้อยละของทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ	85
ตารางที่50.	การใช้ผงชูรสในโรงเรียน	86

สารบัญตาราง(ต่อ)

	หน้า
ตารางที่51. ผลการตรวจตัวอย่างผงชูรส	86
ตารางที่52. จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ ผงชูรส จำแนกตามราชข้อคำถาม	87
ตารางที่53. จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามการปฏิบัติ ของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับ การเลือกใช้ ผงชูรส โดยผู้ใช้เกณฑ์คะแนน	88
ตารางที่54. จำนวนและร้อยละ ระดับการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือก ใช้ผงชูรส	89
ตารางที่55. การเปรียบเทียบระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square	90
ตารางที่56. การเปรียบเทียบระดับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square	91
ตารางที่57. การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของ ผู้ประกอบ- อาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square	93
ตารางที่58. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	94
ตารางที่59. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	95
ตารางที่60. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ ผงชูรส ของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	96
ตารางที่61. การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสีผสมอาหาร	97
ตารางที่62. จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร จำแนกตาม ราชข้อคำถาม	98
ตารางที่63. จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารของ ผู้ประกอบอาหาร โดยผู้ใช้เกณฑ์คะแนน.....	98
ตารางที่64. จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับ การเลือกใช้สีผสมอาหาร	99
ตารางที่65. จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ สีผสมอาหารจำแนกตามราชข้อความทัศนคติ	100

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่66. จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ของผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน	101
ตารางที่67. จำนวนและร้อยละของทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ของผู้ประกอบ อาหาร จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ	102
ตารางที่68. จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ สีผสมอาหาร จำแนกตามรายชื่อคำถาม	103
ตารางที่69. จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามการปฏิบัติ ของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับ การใช้ สีผสมอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน	104
ตารางที่70. จำนวนและร้อยละ ระดับการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือก ใช้สีผสมอาหาร	104
ตารางที่71. การเปรียบเทียบระดับความรู้เกี่ยวกับ การเลือกใช้สีผสมอาหารของ ผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษาดวยวิธีทดสอบChi-square	105
ตารางที่72. การเปรียบเทียบระดับทัศนคติเกี่ยวกับ การเลือกใช้สีผสมอาหารของ ผู้ประกอบอาหารจำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษาดวยวิธีทดสอบ Chi-square	107
ตารางที่73. การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารของ ผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษาดวยวิธีทดสอบChi-square	108
ตารางที่74. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ สีผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	110
ตารางที่75. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ สีผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	111
ตารางที่76. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ สีผสมอาหาร ของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	112
ตารางที่77. การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับฉันทสกร	113
ตารางที่78. จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกรของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามรายชื่อ	114
ตารางที่79. จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกรของ ผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน.....	115
ตารางที่80. จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับ การใช้ฉันทสกร	115

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 81.	จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์จำแนกตามราชข้อทัศนคติ	116
ตารางที่ 82.	จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์ของผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน	117
ตารางที่ 83.	จำนวนและร้อยละของทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์ของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ	118
ตารางที่ 84.	จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์ จำแนกตามราชข้อของการปฏิบัติ	119
ตารางที่ 85.	จำนวนและร้อยละของการแบ่งระดับการปฏิบัติ ของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์	120
ตารางที่ 86.	การเปรียบเทียบระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์ของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square	121
ตารางที่ 87.	การเปรียบเทียบระดับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์ของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square	123
ตารางที่ 88.	การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์ของ ผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square	124
ตารางที่ 89.	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์ของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	126
ตารางที่ 90.	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์ของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	127
ตารางที่ 91.	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่าง ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตถศาสตร์ ของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square	128

สารบัญภาพ

๗

หน้า

กรอบแนวคิดในการวิจัย

9



ศูนย์วิจัยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย