

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภูมิ	ฉ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	5
ขอบเขตของการศึกษา	5
ขอบเขตด้านประชากร	5
ขอบเขตด้านเนื้อหา	5
นิยามศัพท์เฉพาะ	5
ประโยชน์ที่ได้รับ	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
น้ำผักและน้ำผลไม้พร้อมดื่มและประโยชน์ต่อสุขภาพ	7
เชื้อจุลินทรีย์กับน้ำผักและน้ำผลไม้	11
ยีสต์กับน้ำผักและน้ำผลไม้และผลต่อสุขภาพผู้บริโภค	15
เชื้อรากับน้ำผักและน้ำผลไม้และผลต่อสุขภาพผู้บริโภค	16
เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของยีสต์และเชื้อราในเครื่องดื่มหมักเร่แผงลอย	18
การตรวจวิเคราะห์ปริมาณของยีสต์และเชื้อราในน้ำผักและน้ำผลไม้	18
การสุขาภิบาลอาหาร	22
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	28
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	33
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	33
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	34
การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	35

	การเก็บรวบรวมข้อมูล	39
	การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	43
บทที่ 4	ผลการศึกษา	45
บทที่ 5	สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	68
	สรุปผลการศึกษา	68
	อภิปรายผล	69
	ข้อเสนอแนะ	74
	การนำผลการศึกษาไปใช้	74
	การศึกษาครั้งต่อไป	75
บรรณานุกรม		76
ภาคผนวก		81
	ภาคผนวก ก ราชนามผู้ทรงคุณวุฒิ	82
	ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสังเกต	83
	ภาคผนวก ค ตัวอย่างแบบนำเสนอตัวอย่างอาหารและน้ำ	86
	ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่	
	ภาคผนวก ง การเตรียมสารละลายเพื่อใช้ในการวิเคราะห์	87
ประวัติผู้เขียน		88

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผลงลอยที่ 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 จำแนกตามปริมาณของยีสต์และเชื้อราที่พบและเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีวะวิทยา	47
4.2 ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผลงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 จำแนกตามปริมาณของยีสต์และเชื้อราที่พบและเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีวะวิทยา	48
4.3 ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ จำแนกตามปริมาณของยีสต์ที่พบและเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีวะวิทยา	50
4.4 ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ จำแนกตามปริมาณของเชื้อราที่พบและเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีวะวิทยา	52
4.5 ผลการตรวจยีสต์และเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผลงลอยที่ 1 และแผลงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2	54
4.6 ผลการสังเกตการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารแบบไม่มีส่วนร่วมของร้านแผลงลอยที่ 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1	56
4.7 ผลการสังเกตการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารแบบไม่มีส่วนร่วมของร้านแผลงลอยที่ 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 2	59
4.8 ผลการสังเกตการณ์ปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารแบบไม่มีส่วนร่วมของร้านแผลงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1	62
4.9 ผลการสังเกตการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารแบบไม่มีส่วนร่วมของร้านแผลงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 2	65

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิ	หน้า
3.1 การตรวจวิเคราะห์ปริมาณของยีสต์และเชื้อราในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้	44



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

รูป

หน้า

3.1 ลักษณะโคโลนิของยีสต์และเชื้อรา

42



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved