

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ ความรู้และทัศนคติต่ออาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค  
ของผู้ป่วยอายุรกรรม โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่

ชื่อผู้เขียน นางสาวนวลพรรณ บางทิพย์

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พัชราภรณ์ อารีย์	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.สมศักดิ์ ภูวิภาดาพรรณ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพาพร วงศ์หงษ์กุล	กรรมการ

#### บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเชิงพรรณนาในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ ทัศนคติต่ออาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรคของผู้ป่วยอายุรกรรมชายและหญิง โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างมีจำนวน 131 คน เป็นเพศชาย 67 คน เพศหญิง 64 คน กลุ่มตัวอย่างได้รับอาหารธรรมดา จำนวน 80 คน อาหารลดเค็ม 30 คน อาหารลดโปรตีน 10 คน และอาหารลดไขมัน 11 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วย แบบสอบถามซึ่งประกอบด้วย 3 ส่วน ได้แก่ ข้อมูลส่วนบุคคล ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ป่วย และทัศนคติที่มีต่อลักษณะอาหาร

กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดมีความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ป่วยอยู่ในระดับสูง กลุ่มตัวอย่างได้รับอาหารลดโปรตีนมีทัศนคติต่อลักษณะอาหารระดับดี ส่วนกลุ่มตัวอย่างได้รับอาหารธรรมดา อาหารลดเค็มและอาหารลดไขมันมีทัศนคติต่อลักษณะอาหารปานกลาง

กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 80.0 ชอบอาหารที่โรงพยาบาลจัดให้มีดังนี้ ในหมวดข้าวคือ ข้าวเหนียว ร่วนเส้น และข้าวสวย ในเนื้อสัตว์คือ เนื้อหมู เนื้อปลา และขาหมู ในหมวดผักประเภทใบคือ ยอดมะพร้าว ตำลึง ผักบุ้ง ผักกาดขาว และกระหล่ำปลี ผักประเภทมีกลิ่นคือ ผักชี โหระพา และหอมหัวใหญ่ ผักประเภทเห็ดคือ เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า และเห็ดหูหนู ในหมวดไขมัน ได้แก่ น้ำมันพืชและกะทิ และในหมวดเครื่องดื่มคือน้ำหวานและไอวอลล์ สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่รับอาหารธรรมดามีความชอบแกงเขียวหวาน แกงเผ็ด ผัดเผ็ด ผัดแพง แกงยังเล และแกงเห็ดนางฟ้าใส่ชะอมและชะพลู กลุ่มตัวอย่างที่รับอาหารลดเค็มและอาหารลด

โปรตีน มีความชอบอาหารคือ แงงเผ็ด แงงเขียวหวาน ต้มยำ แงงฮังเล แงงแค และแกง  
ยอดมะพร้าว สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับอาหารลดไขมันมีความชอบแกงเผ็ดไม่ใส่กะทิ ต้มยำ  
แกงฮังเล และแกงแค เหตุผลของกลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มที่ชอบอาหารที่ได้รับคือ รสชาติของอาหาร  
มากที่สุด

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

**Independent Study Title** Knowledge and Attitude Towards Ordinary Diet and Therapeutic Diet among Medical Patients of Maharaj Nakorn Chiang Mai Hospital

**Author** Miss Nuanphan Bangthip

**M.S.** Nutrition Education

**Examining Committee**

Asst. Prof. Dr. Patcharaporn Aree	Chairman
Assoc. Prof. Dr. Somsak Poowipadawan	Member
Asst. Prof. Dr. Tipaporn Wonghongsakoon	Member

**Abstract**

The purpose of this study was to investigate the knowledge of food and nutrition and attitudes towards ordinary diet and therapeutic diet among medical patients in Maharaj Nakorn Chiang Mai Hospital. One hundred and thirty-one patients samples, consisting of 67 males and 64 females were studied. Eighty subjects 80 were served ordinary diets while 30, 10 and 11 were served with low salt, low protein, and low fat diets respectively. The research used questionnaires consisting of 3 parts : personal details, knowledge of food and nutrition and attitudes towards food.

The results showed that all subjects had good understanding of food and nutrition. Those who were served a low protein diet had a good attitude towards the food, and those who received ordinary food, low salt diet and low fat diet had a fair of attitude towards the food.

More than eighty percent of all subjects liked certain kinds of food offered by the hospital, as follows : the cereal group, most subjects liked sticky rice, vermicelli, and cooked rice. For the meat group, they liked pork, fish and leg pork. For the leaf vegetable group, they liked young coconut leaves, morning glory, lettuce, and cabbage. For dressing vegetables they liked parsley, sweet basil, and onions. For mushrooms, they liked back jelly mushrooms, straw mushrooms and Nang Fah mushrooms. For the fat group, they liked vegetable oil and coconut

milk. For the beverage group, they liked sweet drinks and ovaltine. The who received ordinary diets liked green curry, red curry, stir fired with red curry, red curry without vegetable, Hang Lay curry, curry mixed with Nang Fah mushroom and Bai Cha-Phoo. Those receiving low salt diet and low protein diet reported nearly the same preference including red curry, green curry, hot and sour soup, Hang Lay curry Northern style mix vegetables curry, young coconut leaves curry. Those receiving a low fat diet preferred red curry without coconut milk, hot and sour soup. Hang Lay curry and Northern Style mix vegetables curry. All subjects reported the main reason for their preferences was the taste.