

## บทที่ 4

### ผลการวิจัยและอภิปรายผล

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความรู้และทัศนคติต่ออาหารธรรมชาติ และอาหารเฉพาะโรคของผู้ป่วยอายุรกรรม โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาเป็นผู้ป่วยอายุรกรรมชาย 1, 2, 3 และอายุรกรรมหญิง 1, 2, 3 ระยะเวลาการเก็บข้อมูลเป็นเวลา 1 เดือน จำนวนทั้งหมด 131 คน เป็นเพศชาย 67 คน และเพศหญิง 64 คน แบ่งเป็นอาหารธรรมชาติ 80 คน อาหารเฉพาะโรค 51 คน แยกเป็นอาหารลดเค็ม 30 คน อาหารลดโปรตีน 10 คน อาหารลดไขมัน 11 คน ผลการศึกษานี้ผู้วิจัยได้นำเสนอข้อมูลในรูปตารางประกอบคำบรรยายตามลำดับดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ป่วย

ส่วนที่ 3 ทัศนคติที่มีต่อลักษณะอาหาร

3.1 ทัศนคติทั่วไปของผู้ป่วยที่มีต่อลักษณะอาหาร

3.2 ความชอบและไม่ชอบในลักษณะอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล ดังแสดงในตารางที่ 2-8

กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาเป็นผู้ป่วยอายุรกรรมชาย 1, 2, 3 และอายุรกรรมหญิง 1, 2, 3 จำนวน 131 คน ข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ นับถือศาสนา สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา อาชีพ ระดับรายได้ การได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ แหล่งของความรู้ และระยะเวลาที่เข้ารับการรักษา

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามกลุ่มอายุ เพศ

กลุ่มอายุ	เพศ				รวมทั้งหมด	
	ชาย		หญิง		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
15 – 20	8	11.9	4	6.3	12	9.2
21 – 30	12	17.9	4	6.3	16	12.2
31 – 40	12	17.9	15	23.4	27	20.6
41 – 50	11	16.4	17	26.6	28	21.4
51 – 60	13	19.4	13	20.3	26	19.8
61 – 70	8	11.9	10	15.6	18	13.7
มากกว่า 71	3	4.6	1	1.5	4	3.1
รวม	67	100.0	64	100.0	131	100.0

จากตารางที่ 2 กลุ่มตัวอย่างมีอายุระหว่าง 41-50 ปี มีจำนวนมากที่สุด รองลงมาคือ อายุ 34-40 ปี และ 51-60 คิดเป็นร้อยละ 21.4, 20.6 และ 19.8 จำนวนกลุ่มตัวอย่างเพศชายและหญิงใกล้เคียงกัน

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม ศาสนา สถานภาพสมรส  
ระดับการศึกษา

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
นับถือศาสนา		
พุทธ	129	98.5
คริสต์	2	1.5
รวม	131	100.0
สถานภาพสมรส		
คู่	78	59.5
โสด	27	20.6
หม้าย	17	13.0
หย่า, แยก	9	6.9
รวม	131	100.0
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษาตอนต้น	67	51.2
ประถมศึกษาตอนปลาย	28	21.4
มัธยมศึกษาตอนต้น	13	9.9
มัธยมศึกษาตอนปลายและปวช. หรือป.กศ. ต้น	13	9.9
อนุปริญญา หรือป.กศ. สูง	2	1.5
ปริญญาตรี	8	6.1
รวม	131	100.0

จากตารางที่ 3 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ นับถือศาสนาพุทธ คิดเป็นร้อยละ 98.5 สถานภาพสมรสคู่มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 59.5 ระดับการศึกษาประถมศึกษาตอนต้น คิดเป็นร้อยละ 51.2

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ และระดับรายได้

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
อาชีพ		
รับจ้าง	43	32.8
เกษตรกรกรรม	32	24.4
ค้าขายหรือทำกิจการส่วนตัว	19	14.5
ไม่มีอาชีพ	17	13.0
แม่บ้าน	5	3.8
นักเรียน	4	3.1
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	4	3.1
ลูกจ้างประจำ	3	2.3
นักศึกษา	2	1.5
ข้าราชการบำนาญ	2	1.5
รวม	131	100.0
ระดับรายได้		
ไม่มีรายได้	44	33.6
มีรายได้	87	66.4
รวม	131	100.0
มีรายได้		
- น้อยกว่า 1,000 บาท/เดือน	17	19.5
- 1,001-3,000 บาท/เดือน	31	35.6
- 3,001-6,000 บาท/เดือน	28	32.2
- 6,001-9,000 บาท/เดือน	6	6.9
- มากกว่า 9,000 บาท/เดือน	5	5.8
รวม	87	100.0

จากตารางที่ 4 กลุ่มตัวอย่างมีอาชีพรับจ้างมากที่สุด รองลงมาคือ อาชีพเกษตรกรกรรม คิดเป็นร้อยละ 32.8 และร้อยละ 24.4 สำหรับระดับรายได้แบ่งเป็นมีรายได้และไม่มีรายได้ คิดเป็นร้อยละ 33.6 และร้อยละ 66.4 ส่วนใหญ่มีรายได้ระดับ 1,001-3,000 บาท รองลงมา 3,001-6,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 35.6 และร้อยละ 32.2

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งให้ความช่วยเหลือ และความ  
เพียงพอของรายได้กับรายจ่าย

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
แหล่งให้ความช่วยเหลือ		
ญาติพี่น้อง	19	32.8
บุตร	18	31.0
สามีหรือภรรยา	13	22.4
พ่อแม่	8	13.8
รวม	58	100.0
ความเพียงพอของรายได้กับรายจ่าย		
เพียงพอไม่เหลือเก็บ	60	45.8
ไม่เพียงพอมีหนี้สิน	28	21.4
ไม่เพียงพอไม่มีหนี้สิน	26	19.8
เพียงพอเหลือเก็บ	17	13.0
รวม	131	100.0

จากตารางที่ 5 แหล่งให้ความช่วยเหลือแก่กลุ่มตัวอย่างเป็นญาติพี่น้องมากที่สุด รองลงมา  
คือบุตร คิดเป็นร้อยละ 32.8 และร้อยละ 31.0 สำหรับความเพียงพอของรายได้กับรายจ่ายของ  
กลุ่มตัวอย่าง เพียงพอไม่เหลือเก็บมากที่สุด รองลงมาคือ ไม่เพียงพอ มีหนี้สิน คิดเป็นร้อยละ 45.8  
และร้อยละ 21.4

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ

การได้รับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
เคยได้รับความรู้	91	69.5
ไม่เคยได้รับความรู้	40	30.5
รวม	131	100.0

จากตารางที่ 6 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ร้อยละ 69.5 เคยได้รับความรู้เกี่ยวกับเรื่องอาหารและโภชนาการ และมีเพียงหนึ่งในสาม คิดเป็นร้อยละ 30.5 ไม่เคยได้รับความรู้

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามแหล่งความรู้

แหล่งความรู้*	เคยได้รับความรู้	
	จำนวน	ร้อยละ
- วิทยุโทรทัศน์	50	34.9
- แพทย์ พยาบาล	35	24.5
- นิตยสาร วารสาร	30	20.9
- ตำราเรียน	19	13.3
- กลุ่มแม่บ้าน	5	3.5
- เรียนรู้เอง	3	2.2
- การอบรม	1	0.7

\*ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 7 กลุ่มตัวอย่างได้รับแหล่งความรู้มากที่สุดคือ วิทยุ โทรทัศน์ รองลงมาคือ แพทย์ พยาบาล นิตยสาร วารสาร คิดเป็นร้อยละ 34.9, 24.5 และ 20.9

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระยะเวลารักษาโรค

ข้อมูล	คน	ร้อยละ
ระยะเวลารักษาโรค		
3-5 วัน	39	29.8
6-10 วัน	33	25.2
11-20 วัน	16	12.2
21-25 วัน	13	9.9
26-30 วัน	25	19.1
มากกว่า 1 เดือนขึ้นไป	5	3.8
รวม	131	100.0

จากตารางที่ 8 กลุ่มตัวอย่างมีระยะเวลาในการรักษาโรค 3-5 วัน มากที่สุด รองลงมา คือ 6-10 วัน และ 26-30 วัน คิดเป็นร้อยละ 29.8, 25.2 และ 19.1 สำหรับเวลามากกว่า 1 เดือนขึ้นไป เป็นระยะเวลาที่น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.8

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับคะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ จากการตอบแบบสอบถาม  
ของกลุ่มตัวอย่าง ดังแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามชนิด  
อาหาร

กลุ่มตัวอย่างแยกตามชนิดอาหาร	จำนวน (131 คน)	$\bar{X}$	SD	ระดับความรู้
- อาหารธรรมดา	80	7.06	1.77	ปานกลาง
- อาหารลดเค็ม	51	7.43	1.52	สูง
- อาหารลดโปรตีน	30	7.40	1.51	ปานกลาง
- อาหารลดไขมัน	11	6.73	2.15	สูง

จากตารางที่ 9 กลุ่มตัวอย่างที่ได้รับอาหารธรรมดา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 7.06 สำหรับ  
กลุ่มตัวอย่างที่ได้รับอาหารลดเค็ม อาหารลดโปรตีน และอาหารลดไขมัน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 7.43,  
7.40 และ 6.73 และกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับความรู้สูงคือ กลุ่มตัวอย่างที่ได้รับอาหารลดเค็มและ  
อาหารลดไขมัน สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับความปานกลางคือ กลุ่มตัวอย่างที่ได้รับอาหารธรรมดา  
และอาหารลดโปรตีน



### ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อลักษณะอาหาร

3.1 ทัศนคติทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อลักษณะอาหารของกลุ่มตัวอย่าง ดังแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับทัศนคติ ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามชนิดอาหาร

กลุ่มตัวอย่างแยกตามชนิดอาหาร	จำนวน (131 คน)	$\bar{X}$	SD	ระดับทัศนคติ
- อาหารธรรมดา	80	2.34	0.36	ปานกลาง
- อาหารลดเค็ม	30	2.33	0.31	ปานกลาง
- อาหารลดโปรตีน	10	2.50	0.29	ดี
- อาหารลดไขมัน	11	2.09	0.57	ปานกลาง

จากตารางที่ 10 กลุ่มตัวอย่างที่ได้รับอาหารธรรมดา ค่าเฉลี่ย 2.34 สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับอาหารลดเค็ม อาหารลดโปรตีน และอาหารลดไขมัน 2.33, 2.50 และ 2.09 และกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับทัศนคติดี คือกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับอาหารลดโปรตีน สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับทัศนคติ ปานกลางคือ กลุ่มตัวอย่างที่ได้รับอาหารธรรมดา อาหารลดเค็ม อาหารลดไขมัน

### 3.2 ความชอบและไม่ชอบในลักษณะอาหาร ดังแสดงในตารางที่ 11-304

#### 3.2.1 ชนิดอาหาร ดังแสดงในตารางที่ 11-30

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดจำแนกตามความชอบในหมวดข้าว

หมวดข้าว	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ข้าวเหนียว	31	30	96.8 <sup>1</sup>	19	63.3 <sup>2</sup>	13	40.0	2	6.7	6	20.0
วุ้นเส้น	78	70	89.7	47	67.1	14	20.0	9	12.9	24	34.3
ข้าวสวย	126	112	88.9	60	53.5	23	20.5	13	11.6	48	49.4
ก๋วยเตี๋ยว	68	81	81.0	65	80.2	21	25.9	10	12.3	23	28.4
ข้าวต้ม	122	81	66.4	52	64.2	25	30.9	12	14.8	31	38.3
เส้นหมี่	100	45	66.2	35	77.8	16	35.6	7	15.6	18	40.0

จากตารางที่ 11 หมวดข้าวที่กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุดคือ ข้าวเหนียว รองลงมาคือ วุ้นเส้นและข้าวสวย คิดเป็นร้อยละ 96.8, 89.7 และ 88.9 เหตุผลที่ชอบเป็นเพราะรสชาติมากที่สุดเหมือนกัน

$$\frac{\text{จำนวนที่ชอบ} \times 100}{\text{จำนวนที่ได้รับประทานทั้งหมด}}$$

$$\frac{\text{จำนวนที่ชอบรสชาติ} \times 100}{\text{จำนวนที่ชอบทั้งหมด}}$$

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบในหมวดข้าว

หมวดข้าว	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ไม่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เส้นหมี	100	23	33.8 <sup>1</sup>	14	60.9 <sup>2</sup>	9	36.1	3	13.0	3	13.0
ข้าวต้ม	122	41	33.6	25	61.0	15	36.6	3	7.3	5	12.2
ก๋วยเตี๋ยว	68	19	19.0	14	73.7	6	31.6	2	10.5	2	10.5
ข้าวสวย	126	14	11.0	8	57.1	3	21.4	2	14.3	5	35.7
วุ้นเส้น	78	8	10.3	5	62.5	1	12.5	8	100.0	1	12.5
ข้าวเหนียว	31	1	3.2	1	100.0	1	100.0	1	100.0	1	100.0

จากตารางที่ 12 หมวดข้าวที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบรับประทานมากที่สุดคือ เส้นหมี รองลงมาคือ ข้าวต้มและก๋วยเตี๋ยว คิดเป็นร้อยละ 33.8, 33.6 และ 19.0 เหตุผลที่ไม่ชอบเป็นเพราะรสชาติมากที่สุดเหมือนกัน

$$\frac{\text{จำนวนที่ไม่ชอบ} \times 100}{\text{จำนวนที่รับประทานทั้งหมด}}$$

$$\frac{\text{จำนวนที่ไม่ชอบรสชาติ} \times 100}{\text{จำนวนที่ไม่ชอบทั้งหมด}}$$

ตารางที่ 13 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดจำแนกตามความชอบในหมวดเนื้อสัตว์

หมวดเนื้อสัตว์	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เนื้อหมู	118	107	90.7	78	72.9	26	24.3	9	8.4	24	22.4
เนื้อปลา	60	54	90.0	34	63.0	14	25.9	2	3.7	13	24.1
ขาหมู	48	43	89.6	31	72.1	11	25.6	2	4.7	4	9.3
ไข่	87	69	79.3	50	72.5	17	24.6	7	10.1	17	24.6
เนื้อไก่	93	69	74.2	44	63.8	16	23.2	4	5.8	16	23.2
เครื่องในสัตว์	35	21	60.0	19	90.5	2	9.5	2	9.5	4	19.0

จากตารางที่ 13 หมวดเนื้อสัตว์ที่กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุดคือ เนื้อหมู รองลงมาคือ เนื้อปลาและขาหมู คิดเป็นร้อยละ 90.7, 90.0 และ 89.6 เหตุผลที่ชอบเป็นเพราะรสชาติมากที่สุดเหมือนกัน

ตารางที่ 14 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดจำแนกตามความไม่ชอบอาหารในหมวดเนื้อสัตว์

หมวดเนื้อสัตว์	จำนวนที่ตอบ	จำนวนที่ไม่ชอบ		เหตุผล							
				รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการรับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เครื่องในสัตว์	35	14	40.0	5	35.7	8	57.1	1	7.1	3	21.4
เนื้อไก่	93	24	25.8	19	79.2	9	37.5	2	8.2	4	16.7
ไข่	87	18	20.7	11	61.1	4	22.2	1	5.6	4	22.2
ขาหมู	48	5	10.4	2	40.0	1	20.0	5	100.0	1	20.0
เนื้อปลา	60	6	10.0	3	50.0	2	33.3	6	100.0	6	100.0
เนื้อหมู	118	11	9.3	8	72.7	2	18.2	2	18.2	4	36.4

จากตารางที่ 14 หมวดเนื้อสัตว์ที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบรับประทานมากที่สุดคือ เครื่องในสัตว์ รองลงมาคือ เนื้อไก่และไข่ คิดเป็นร้อยละ 40.0, 25.8 และ 20.7 เหตุผลที่ไม่ชอบเครื่องในสัตว์มากที่สุดคือ กลิ่น ไม่ชอบเนื้อไก่และไข่มากที่สุดคือ รสชาติ

ตารางที่ 15 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทใบ

ผักประเภทใบ	จำนวน ที่ตอบ	จำนวนที่ชอบ		เหตุผล							
				รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ยอดมะพร้าว	34	31	91.2	25	80.6	6	19.4	4	12.9	8	25.8
ตำลึง	64	58	90.6	42	72.4	12	20.7	4	6.9	5	8.6
ผักบุ้ง	74	64	86.5	43	67.2	12	20.3	5	7.8	6	9.4
ผักกาดขาว	110	94	85.5	68	72.3	20	21.3	10	10.6	18	19.1
กระหล่ำปลี	89	74	85.4	53	69.7	16	21.1	7	9.2	13	17.1
ผักกาดเขียว	92	77	83.7	54	70.1	20	26.0	12	15.6	10	13.0
คะน้า	101	83	82.2	64	77.1	19	22.9	8	9.6	8	9.6
ผักกาดหอม	56	45	80.4	35	77.8	11	24.4	3	6.7	8	17.8

จากตารางที่ 15 ผักประเภทใบที่กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุดคือ ยอดมะพร้าว รองลงมาคือ ผักตำลึงและผักบุ้ง คิดเป็นร้อยละ 91.2, 90.6 และ 86.5 เหตุผลที่ชอบเป็นเพราะรสชาติมากที่สุดเหมือนกัน

ตารางที่ 16 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทใบ

ผักประเภทใบ	จำนวน ที่ตอบ	จำนวนที่ไม่ชอบ		เหตุผล							
				รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ผักกาดหอม	56	11	19.6	10	66.7	3	20.0	1	6.7	2	13.3
คะน้า	101	18	17.8	9	50.0	10	55.6	4	22.2	5	27.8
ผักกาดเขียว	92	15	16.3	10	66.7	3	20.0	1	6.7	2	13.3
กระหล่ำปลี	89	13	14.6	8	61.5	6	46.2	3	23.1	2	15.4
ผักกาดขาว	110	16	14.5	11	68.8	3	18.8	1	6.3	16	100.0
ผักบุ้ง	74	10	13.5	9	90.0	1	10.0	1	10.0	10	100.0
คำลิ่ง	64	6	9.4	3	50.0	6	100.0	6	100.0	6	100.0
ยอดมะพร้าว	34	3	8.8	2	66.7	3	100.0	3	100.0	3	100.0

จากตารางที่ 16 ผักประเภทใบที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบรับประทานมากที่สุดคือ ผักกาดหอม รองลงมาคือ คะน้าและผักกาดเขียว คิดเป็นร้อยละ 19.6, 17.8 และ 16.3 เหตุผลที่ไม่ชอบ ผักกาดหอมและผักกาดเขียวมากที่สุดคือ รสชาติ และไม่ชอบคะน้ามากที่สุดคือ กลิ่น

ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทผล

ผักประเภทผล	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มะเขือเทศ	90	73	81.1	55	75.3	14	19.2	29	39.7	10	13.7
ถั่วฝักยาว	103	83	80.6	63	75.9	18	21.7	9	10.8	17	20.5
ฟักเขียว	78	60	76.9	40	66.7	16	26.7	9	15.0	20	33.3
บวบ	46	34	73.9	22	64.7	4	11.8	1	2.9	6	17.6
แตงกวา	72	53	73.6	41	77.4	11	20.8	4	7.5	6	11.3
มะเขือเปราะ	64	47	73.4	32	68.1	12	25.5	8	17.0	7	14.9
มะเขือยาว	89	60	67.4	45	75.0	14	23.3	11	18.3	18	30.0
ถั่วงอก	97	65	67.0	44	67.7	12	18.5	6	9.2	12	18.5
ถั่วลิ้นเต่า	54	35	64.8	25	71.4	7	20.0	6	17.1	5	14.3
มะละกอดิบ	69	44	63.8	31	70.5	10	22.7	3	6.8	8	18.2

จากตารางที่ 17 ผักประเภทผลที่กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุดคือ มะเขือเทศ รองลงมาคือ ถั่วฝักยาวและฟักเขียว คิดเป็นร้อยละ 81.1, 80.6 และ 76.9 เหตุผลที่ชอบเป็นเพราะรสชาติมากที่สุดเหมือนกัน



ตารางที่ 18 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทผล

ผักประเภทผล	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ไม่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เมื่อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มะละกอดิบ	69	25	36.2	17	68.0	5	20.0	1	4.0	1	40.0
ถั่วลิ้นเตา	54	19	35.2	11	57.9	8	42.1	19	100.0	1	5.3
ถั่วงอก	97	32	33.0	24	75.0	16	50.0	3	9.4	5	15.6
มะเขือยาว	89	29	32.6	19	65.5	7	24.1	2	6.9	2	6.9
มะเขือเปราะ	64	17	26.6	10	58.8	4	23.5	17	100.0	1	5.9
แตงกวา	72	19	26.4	10	52.6	7	36.8	1	5.3	2	10.5
บวบ	46	12	26.1	10	83.3	5	41.4	12	100.0	1	8.3
ฟักเขียว	78	18	23.1	14	77.8	3	16.7	18	100.0	1	5.6
ถั่วฝักยาว	103	20	19.4	12	60.0	3	15.0	1	5.0	2	20.0
มะเขือเทศ	90	17	18.9	12	70.6	5	29.4	2	11.8	2	11.8

จากตารางที่ 18 ผักประเภทผลที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบรับประทานมากที่สุดคือ มะละกอดิบ รองลงมาคือ ถั่วลิ้นเตาและถั่วงอก คิดเป็นร้อยละ 36.2, 35.2 และ 33.0 เหตุผลที่ไม่ชอบมะละกอดิบและถั่วงอกมากที่สุดคือ รสชาติ และไม่ชอบถั่วลิ้นเตามากที่สุดคือ สี

ตารางที่ 19 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทหัว

ผักประเภทหัว	จำนวน ที่ตอบ	จำนวนที่ชอบ		เหตุผล							
		ร้อยละ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มันฝรั่ง	58	42	72.4	27	64.3	9	21.4	8	19.0	12	28.6
แครอท	76	52	68.4	34	65.4	13	25.0	19	36.5	7	13.5
หัวไชเท้า	62	37	59.7	28	75.7	10	27.0	7	18.9	12	32.4

จากตารางที่ 19 ผักประเภทหัวที่กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุดคือ มันฝรั่ง รองลงมาคือ แครอทและหัวไชเท้า คิดเป็นร้อยละ 72.4, 68.4 และ 59.7 เหตุผลที่ชอบเพราะรสชาติมากที่สุดเหมือนกัน

ตารางที่ 20 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทหัว

ผักประเภทหัว	จำนวน ที่ตอบ	จำนวนที่ไม่ชอบ		เหตุผล							
		ร้อยละ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หัวไชเท้า	62	25	40.3	13	52.0	9	36.0	25	100.0	2	8.0
แครอท	76	24	31.6	15	62.5	12	50.0	1	4.2	2	8.3
มันฝรั่ง	58	16	27.6	11	68.8	6	37.5	16	100.0	2	8.3

จากตารางที่ 20 ผักประเภทหัวที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบรับประทานมากที่สุดคือ หัวไชเท้า รองลงมาคือ แครอทและมันฝรั่ง คิดเป็นร้อยละ 40.3, 31.6 และ 27.6 เหตุผลที่ไม่ชอบหัวไชเท้าและมันฝรั่งมากที่สุดเพราะสี ไม่ชอบแครอทมากที่สุดเพราะรสชาติ

ตารางที่ 21 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทดอก

ผักประเภทดอก	จำนวน ที่ตอบ	จำนวนที่ชอบ		เหตุผล							
		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน			
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ดอกกระหล่ำ	89	78	87.6	56	71.8	17	21.8	9	11.5	12	15.4
บล๊อคเคอรี่	39	30	76.9	17	56.7	7	23.3	4	13.3	3	10.0
หัวปลี	54	41	75.9	26	63.4	8	19.5	4	9.8	5	12.2

จากตารางที่ 21 ผักประเภทดอกที่กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุดคือ ดอกกระหล่ำ รองลงมาคือ บล๊อคเคอรี่และหัวปลี คิดเป็นร้อยละ 87.6, 76.9 และ 75.9 เหตุผลที่ชอบเพราะรสชาติมากที่สุดเหมือนกัน

ตารางที่ 22 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทดอก

ผักประเภทดอก	จำนวน ที่ตอบ	จำนวนที่ไม่ชอบ		เหตุผล							
		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน			
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หัวปลี	54	13	24.1	11	84.6	4	30.8	1	7.7	1	7.7
บล๊อคเคอรี่	39	9	23.1	6	66.7	5	55.6	1	11.18	1	11.1
ดอกกระหล่ำ	89	13	12.4	5	45.5	3	27.3	1	9.1	4	36.4

จากตารางที่ 22 ผักประเภทดอกที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบรับประทานมากที่สุดคือ หัวปลี รองลงมาคือ บล๊อคเคอรี่และดอกกระหล่ำ คิดเป็นร้อยละ 24.1, 23.1 และ 12.4 เหตุผลที่ไม่ชอบเป็นเพราะรสชาติมากที่สุดเหมือนกัน

ตารางที่ 23 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทมีกลิ่น

ผักประเภทมีกลิ่น	จำนวน ที่ตอบ	จำนวนที่ชอบ		เหตุผล							
		ร้อยละ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ผักชี	113	100	88.5	57	57.0	66	66.0	10	10.0	13	17.0
โหระพา	89	76	85.4	49	64.5	49	64.5	10	13.2	6	7.9
หอมหัวใหญ่	89	76	85.4	58	76.3	25	32.9	9	11.8	23	30.3
กระเทียม	110	92	83.6	59	75.0	39	39.1	9	9.8	11	12.0
กระเพรา	72	60	83.3	32	53.3	36	60.0	4	6.7	5	8.3
ต้นหอม	113	92	81.5	36	60.9	60	65.2	10	10.9	11	12.0
ต้นถั่ว	96	78	81.3	43	51.1	55	70.5	9	11.5	11	12.8
ใบกุ่มข่า	56	43	76.8	27	62.8	25	58.1	4	9.3	4	9.3
กระชาย	64	48	75.0	32	66.7	27	56.3	4	8.3	5	10.4
ชะพลู	50	35	70.0	25	71.4	21	60.0	3	8.6	1	2.9
คอกกุ่มข่า	29	20	69.0	14	70.0	12	60.0	4	20.0	1	5.0
ชะอม	52	30	57.7	23	76.7	16	53.3	2	6.7	1	3.3

จากตารางที่ 23 ผักประเภทมีกลิ่นที่กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุดคือ ผักชี รองลงมาคือ โหระพาและหอมหัวใหญ่ ชอบเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 88.5 และ 85.4 เหตุผลที่ชอบผักชีมากที่สุดคือ กลิ่น ชอบโหระพามากที่สุดคือ รสชาติและกลิ่นเท่ากัน และชอบหอมหัวใหญ่มากที่สุดคือ รสชาติ

ตารางที่ 24 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทมีกลิ่น

ผักประเภทมีกลิ่น	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ไม่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ชะอม	52	22	42.3	6	27.3	12	54.5	2	9.1	3	13.6
ดอกกุยช่าย	29	9	31.0	6	66.7	2	22.0	9	100.0	9	100.0
ชะพลู	50	15	30.0	3	20.0	7	46.7	15	100.0	1	6.7
กระชาย	64	16	25.0	8	50.0	9	56.3	16	100.0	16	100.0
ใบกุยช่าย	56	13	23.2	5	38.5	6	46.2	13	100.0	13	100.0
คื่นฉ่าย	96	18	18.7	8	44.4	9	50.0	18	100.0	18	100.0
ต้นหอม	113	21	18.5	7	33.3	9	42.9	1	4.8	1	4.8
กระเพรา	72	12	16.7	6	50.0	7	58.3	1	8.3	12	100.0
กระเทียม	110	18	16.4	8	44.4	7	38.9	18	100.0	1	5.6
หอมหัวใหญ่	89	13	14.6	6	46.2	3	38.5	13	100.0	1	7.7
โหระพา	89	13	14.6	5	38.5	8	61.5	1	7.7	1	7.7
ผักชี	113	13	11.5	6	47.6	9	69.2	13	100.0	13	100.0

จากตารางที่ 24 ผักประเภทมีกลิ่นที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบรับประทานมากที่สุดคือ ชะอม รองลงมาคือ ดอกกุยช่ายและชะพลู คิดเป็นร้อยละ 42.3, 31.0 และ 30.0 เหตุผลที่ไม่ชอบชะอมมากที่สุดคือ กลิ่น ไม่ชอบดอกกุยช่ายมากที่สุดคือ สีและเนื้อสัมผัส และไม่ชอบชะพลูมากที่สุดคือ สี

ตารางที่ 25 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทเห็ด

ผักประเภทเห็ด	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เห็ดฟาง	53	50	94.3	35	70.0	9	18.0	3	6.0	7	14.0
เห็ดนางฟ้า	84	76	90.5	59	77.6	16	21.1	8	10.5	17	22.4
เห็ดหูหนู	81	73	90.1	57	78.1	14	19.2	9	12.3	22	30.1

จากตารางที่ 25 ผักประเภทเห็ดที่กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุดคือ เห็ดฟาง รองลงมาคือ เห็ดนางฟ้าและเห็ดหูหนู คิดเป็นร้อยละ 94.3, 90.5 และ 90.1 เหตุผลที่ชอบคือ รสชาติมากที่สุดเหมือนกัน

ตารางที่ 26 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบในหมวดผัก  
จำพวกผักประเภทเห็ด

ผักประเภทเห็ด	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ไม่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เห็ดหูหนู	81	8	9.9	5	62.5	2	25.0	1	42.5	3	25.0
เห็ดนางฟ้า	84	8	9.5	6	73.0	1	12.5	8	100.0	2	37.5
เห็ดฟาง	53	3	5.7	2	66.7	1	33.3	8	100.0	2	100.0

จากตารางที่ 26 ผักประเภทเห็ดที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบรับประทานมากที่สุดคือ เห็ดหูหนู รองลงมาคือ เห็ดนางฟ้าและเห็ดฟาง คิดเป็นร้อยละ 9.9, 9.5 และ 5.7 เหตุผลที่ไม่ชอบเห็ดหูหนูคือ รสชาติ ไม่ชอบเห็ดนางฟ้ามากที่สุดคือ สี และไม่ชอบเห็ดฟางมากที่สุดคือ สีและเนื้อสัมผัสมากที่สุด

ตารางที่ 27 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบในหมวดไขมัน

หมวดไขมัน	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันพืช	103	95	88.8	67	70.5	30	31.6	12	12.6	21	22.1
กะทิ	92	62	67.4	44	71.0	19	30.6	7	11.3	11	17.7

จากตารางที่ 27 หมวดไขมันที่กลุ่มตัวอย่างชอบมากที่สุดคือ น้ำมันพืช รองลงมาคือ กะทิ คิดเป็นร้อยละ 88.8 และ 67.4 เหตุผลที่ชอบมากที่สุดคือ รสชาติเหมือนกัน

ตารางที่ 28 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบในหมวดไขมัน

หมวดไขมัน	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ไม่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
กะทิ	92	30	32.6	18	60.0	5	16.7	1	3.3	10	33.3
น้ำมันพืช	103	12	11.2	14	33.3	4	33.3	12	100.0	3	25.0

จากตารางที่ 28 หมวดไขมันที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบมากที่สุดคือ กะทิ รองลงมาคือ น้ำมันพืช คิดเป็นร้อยละ 32.6 และ 11.2 เหตุผลที่ไม่ชอบกะทิมากที่สุดคือ รสชาติ ไม่ชอบน้ำมันพืชมากที่สุดคือ สี

ตารางที่ 29 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบในหมวดเครื่องดื่ม

หมวดเครื่องดื่ม	จำนวนที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการรับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำหวานสีเขียว	25	24	96.0	18	75.0	10	41.7	1	4.2	2	8.3
น้ำหวานสีแดง	25	24	96.0	18	75.0	10	41.7	2	8.3	2	8.3
โอวัลติน	99	91	91.9	75	82.4	40	44.0	25	27.5	21	23.1

จากตารางที่ 29 หมวดเครื่องดื่มที่กลุ่มตัวอย่างชอบมากที่สุดคือ น้ำหวานสีเขียว และน้ำหวานสีแดง รองลงมาคือ โอวัลติน คิดเป็นร้อยละ 96.0 และ 91.9 เหตุผลที่ชอบมากที่สุดคือ รสชาติเหมือนกัน

ตารางที่ 30 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบในหมวดเครื่องดื่ม

หมวดเครื่องดื่ม	จำนวนที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ไม่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการรับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
โอวัลติน	99	8	8.1	1	12.5	8	100.0	8	100.0	8	100.0
น้ำหวานสีแดง	25	1	4.0	1	100.0	1	100.0	1	100.0	1	100.0
น้ำหวานสีเขียว	25	1	4.0	1	100.0	1	100.0	1	100.0	1	100.0

จากตารางที่ 30 หมวดเครื่องดื่มที่กลุ่มตัวอย่างไม่ชอบมากที่สุดคือ โอวัลติน รองลงมาคือ น้ำหวานสีแดงและสีเขียว คิดเป็นร้อยละ 8.1 และ 4.0 เหตุผลที่ไม่ชอบโอวัลตินมากที่สุดคือ กลิ่น สีและเนื้อสัมผัสในการรับประทาน และไม่ชอบน้ำหวานสีแดงและสีเขียวมากที่สุด รสชาติ กลิ่น สี และเนื้อสัมผัสในการรับประทานเท่ากัน



## 3.2.2 หมวดปรุงอาหาร ดังแสดงในตารางที่ 31-34

ตารางที่ 31 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานอาหารธรรมดา จำแนกตามความชอบและเหตุผลที่ชอบ

อาหารปรุงเสร็จ	จำนวนที่ตอบ	จำนวนที่ชอบ	เหตุผล								
			รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการรับประทาน		
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
<b>อาหารรสเค็มได้กะทิ</b>											
แกงเขียวหวาน	44	41	93.2	32	78.0	16	39.0	6	14.6	4	9.8
แกงเผ็ด	62	54	87.1	45	83.3	19	35.2	16	29.6	10	18.5
ผัดแพง	50	41	82.0	32	78.0	12	29.3	4	9.8	3	2.4
<b>อาหารรสเค็มไม่ใส่กะทิ</b>											
ผัดเผ็ด	49	39	79.6	30	76.9	14	35.9	7	17.9	4	10.3
ต้มยำ	43	34	79.1	24	70.6	13	38.2	2	5.9	4	11.8
แกงอ่อม	34	26	76.5	21	80.0	11	42.3	2	7.7	3	11.5
แกงเผ็ด	50	37	74.0	31	83.8	14	37.8	9	24.3	8	21.6
แกงส้ม	50	36	65.5	29	80.6	12	13.3	5	13.6	5	13.9
<b>อาหารพื้นเมือง</b>											
แกงแค	46	40	87.0	34	85.0	14	35.0	5	12.0	5	12.5
แกงเห็ดนางฟ้าใส่ชะอม											
ชะพลู	38	33	86.8	25	75.8	17	51.5	5	15.2	5	15.2
ฮังเล	33	28	84.8	22	78.6	12	42.9	4	14.3	2	7.1
ลาบ	44	35	79.5	27	77.1	16	45.7	5	14.3	4	11.4
แกงยอดมะพร้าว	37	24	64.9	18	75.0	7	29.2	7	29.2	9	37.4
<b>อาหารรสจืด</b>											
ผัดผัสด่าง ๆ	70	60	85.7	46	76.7	15	25.0	13	20.0	11	18.3
แกงจืด	73	51	69.9	38	74.5	14	27.5	8	15.7	16	91.4
<b>อาหารจานเดียว</b>											
ก๋วยเตี๋ยวน้ำ	30	24	80.0	16	66.7	11	45.8	4	16.7	5	20.8
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	63	37	58.7	31	83.8	15	40.5	10	27.0	9	24.3
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว	52	30	57.7	24	80.0	10	33.3	3	10.0	6	20.0
เส้นหมี่ผัด	52	29	55.8	23	79.3	9	31.0	6	20.7	7	24.1

จากตารางที่ 31 อาหารรสเผ็ดใส่กะทิ กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ แกลงเขียวหวาน รองลงมา แกลงเผ็ดและผัดแพนง คิดเป็นร้อยละ 93.2, 87.1 และ 82.0 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบเป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารรสเผ็ดไม่ใส่กะทิ กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ ผัดเผ็ด รองลงมา ต้มยำ และแกงอ่อม คิดเป็นร้อยละ 79.6, 79.1 และ 76.5 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบเป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารพื้นเมือง กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ แกลงแกง รองลงมา แกลงเผ็ด และแกงฮังเล คิดเป็นร้อยละ 87.0, 86.8 และ 84.8 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบ เป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารรสจืด กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ ผัดผัดต่าง ๆ รองลงมาคือ แกลงจืด คิดเป็นร้อยละ 85.7 และ 69.9 เหตุผลที่ชอบ เป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารจานเดียว กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ร้อยละ 80.0 สำหรับก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว และเส้นหมี่ ชอบน้อย โดยเฉลี่ยจะใกล้เคียงกัน คิดเป็นร้อยละ 58.7, 57.7 และ 55.8 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบ เป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

ตารางที่ 32 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานอาหารลดเค็ม จำแนกตามความชอบ และเหตุผลที่ชอบ

อาหารปรุงเสร็จ	จำนวนที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการรับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>อาหารรสเผ็ดใส่กะทิ</b>											
ผัดแพนง	13	11	84.6	8	72.7	2	18.2	3	27.3	3	27.3
แกงเผ็ด	18	15	83.3	13	86.7	2	13.3	2	13.3	2	13.3
แกงเขียวหวาน	10	8	80.0	6	75.0	-	-	-	-	-	-
<b>อาหารรสเผ็ดไม่ใส่กะทิ</b>											
คัมยำ	15	14	93.3	10	71.4	-	-	-	-	-	-
แกงเผ็ด	13	11	84.6	9	81.8	1	9.1	3	27.3	2	18.2
ผัดเผ็ด	16	13	81.3	9	69.2	1	7.7	1	7.7	1	7.7
แกงอ่อม	10	7	70.0	6	85.7	1	14.3	7	100.0	7	100.0
แกงส้ม	19	13	68.4	9	69.2	1	7.7	-	-	-	-
<b>อาหารพื้นเมือง</b>											
แกงฮังเล	14	12	85.7	8	66.7	2	16.7	-	-	1	8.3
แกงแค	17	13	76.5	11	76.9	2	15.4	2	15.4	3	23.1
แกงยอดมะพร้าว	10	7	70.0	6	85.7	1	14.3	7	100.0	1	14.3
ลาบ	18	12	66.7	10	83.3	1	8.3	12	100.0	1	8.3
แกงเห็ดนางฟ้าใส่ชะอม											
ชะพลู	16	10	62.5	10	100.0	1	10.0	10	100.0	1	10.0
<b>อาหารรสจืด</b>											
แกงจืด	26	22	84.6	16	72.7	3	13.6	2	9.1	4	18.2
ผัดผักร่างๆ	27	20	74.1	16	80.0	3	15.0	2	10.0	2	10.0
<b>อาหารจานเดียว</b>											
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วก๋วยเตี๋ยว	24	18	75.0	15	83.3	3	16.7	2	11.1	1	5.6
ราดหน้า	21	15	71.4	14	93.3	2	13.3	1	6.7	1	6.7
เส้นหมี่ผัด	19	13	68.4	10	76.9	11	30.8	3	23.1	2	15.4

จากตารางที่ 32 อาหารรสเผ็ดใส่กะทิ กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ ผัดแพนง รองลงมา แกงเผ็ด และแกงเขียวหวาน คิดเป็นร้อยละ 84.6, 83.3 และ 80.0 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบ เป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารรสเผ็ดไม่ใส่กะทิ กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ ต้มยำ รongลงมา แกงเผ็ด และผัดเผ็ด คิดเป็นร้อยละ 93.3, 84.6 และ 81.3 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบ เป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารพื้นเมือง กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ แกงฮังเล รongลงมา แกงแค และแกงยอดมะพร้าว คิดเป็นร้อยละ 85.7, 76.5 และ 70.0 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบ เป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารรสจืด กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ แกงจืด รongลงมา ผัดผัดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 84.6 และ 74.1 เหตุผลที่ชอบ เป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารจานเดียว กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว รongลงมา ก๋วยเตี๋ยวดูรคน้ำ และเส้นหมี่ผัด คิดเป็นร้อยละ 75.0, 71.6 และ 68.4 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบ เป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

ตารางที่ 33 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานอาหารลดโปรตีน จำแนกตาม  
ความชอบและเหตุผลที่ชอบ

อาหารปรุงเสร็จ	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>อาหารรสเผ็ดใส่กะทิ</b>											
แกงเขียวหวาน	6	5	83.3	4	80.0	1	26.0	3	60.0	1	20.0
ผัดแพนง	5	4	80.0	4	100.0	1	25.5	2	50.0	1	25.0
แกงเผ็ด	5	3	60.0	3	100.0	1	33.3	2	66.7	1	33.3
<b>อาหารรสเผ็ดไม่ใส่กะทิ</b>											
ต้มยำ	6	5	83.3	5	100.0	5	100.0	1	20.0	5	100.0
แกงอ่อม	4	3	75.0	3	100.0	3	100.0	1	33.3	3	100.0
แกงเผ็ด	6	4	66.7	4	100.0	4	100.0	1	25.0	4	100.0
แกงส้ม	3	2	66.7	2	100.0	2	100.0	1	50.0	2	100.0
ผัดเผ็ด	3	2	66.7	2	100.0	2	100.0	1	50.0	2	100.0
<b>อาหารพื้นเมือง</b>											
แกงฮังเล	3	3	100.0	2	66.7	3	100.0	1	33.3	3	100.0
แกงแค	7	6	85.7	4	66.7	1	16.7	1	16.7	6	100.0
แกงขอมมะพร้าว	6	5	83.3	4	80.0	1	20.0	5	100.0	2	40.0
แกงเห็ดนางฟ้าใส่ขอม											
ชะพลู	5	4	80.0	3	75.0	1	25.0	2	50.0	1	25.0
<b>อาหารรสจืด</b>											
แกงจืด	8	5	62.5	4	80.0	5	100.0	5	100.0	1	20.0
ผัดผัดต่างๆ	8	5	62.5	3	60.0	5	100.0	5	100.0	1	20.0
<b>อาหารจานเดียว</b>											
ก๋วยเตี๋ยวน้ำ	7	6	85.7	4	66.7	6	100.0	6	100.0	1	16.7

จากตารางที่ 33 อาหารรสเผ็ดใส่กะทิ กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุดคือ แกงเขียวหวาน รองลงมา ผัดแพนง และแกงเผ็ด คิดเป็นร้อยละ 83.3, 80.0 และ 60.0 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบ เป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารรสเผ็ดไม่ใส่กะทิ กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ ต้มยำ รองลงมา แกงอ่อม และผัดเผ็ด แกงส้ม ผัดเผ็ด กลุ่มตัวอย่างชอบเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 83.3, 75.0 และ 66.7 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบต้มยำเป็นเพราะรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัสในการรับประทาน

มากที่สุด ชอบแกงอ่อม แกงเผ็ด แกงส้ม และผัดเผ็ด เป็นเพราะรสชาติ กลิ่น เนื้อสัมผัส มากที่สุดเท่ากัน

อาหารพื้นเมือง กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ แกงฮังเล รองลงมา แกงแค แกงยอดมะพร้าว และแกงเห็ดนางฟ้า คิดเป็นร้อยละ 100.0, 85.7, 83.3 และ 80.0 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบแกงฮังเลเป็นเพราะกลิ่นและเนื้อสัมผัสในการรับประทานมากที่สุด ชอบแกงแคเป็นเพราะเนื้อสัมผัสในการรับประทาน และชอบแกงยอดมะพร้าวเป็นเพราะสีมากที่สุด

อาหารรสจืด กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ แกงจืด รองลงมา ผัดผัดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 62.5 เหตุผลที่ชอบในการรับประทานเป็นเพราะกลิ่นและสีมากที่สุดเท่ากัน

อาหารจานเดียว กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ร้อยละ 85.7 เหตุผลที่ชอบในการรับประทานเพราะกลิ่นและสีมากที่สุดเท่ากัน

ตารางที่ 34 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานอาหารลดไขมัน จำแนกตาม  
ความชอบและเหตุผลที่ชอบ

อาหารปรุงเสร็จ	จำนวน ที่ตอบ	เหตุผล									
		จำนวนที่ชอบ		รสชาติ		กลิ่น		สี		เนื้อสัมผัสในการ รับประทาน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>อาหารรสเผ็ดไม่ใส่กะทิ</b>											
แกงเผ็ด	3	3	100.0	2	66.7	3	100.0	3	100.0	3	100.0
ต้มยำ	5	4	80.0	4	100.0	4	100.0	4	100.0	4	100.0
ผัดเผ็ด	3	2	66.7	2	100.0	2	100.0	2	100.0	2	100.0
แกงอ่อม	3	2	66.7	2	100.0	2	100.0	2	100.0	2	100.0
แกงส้ม	7	4	57.1	3	75.0	4	100.0	4	100.0	4	100.0
<b>อาหารพื้นเมือง</b>											
แกงฮังเล	5	5	100.0	4	80.0	2	100.0	5	100.0	5	100.0
แกงแค	6	6	100.0	5	83.3	6	100.0	6	100.0	6	100.0
แกงยอคมะพร้าว	5	5	100.0	2	40.0	5	100.0	1	20.0	5	100.0
<b>แกงเห็ดนางฟ้าใส่ชะอม</b>											
ชะพลู	7	6	85.7	5	83.3	6	100.0	6	100.0	6	100.0
ลาบ	4	3	75.0	3	100.0	3	100.0	3	100.0	3	100.0
<b>อาหารรสจืด</b>											
ผัดผักร่าง ๆ	10	7	63.6	5	71.4	7	100.0	7	100.0	7	100.0
แกงจืด	10	6	60.0	2	33.3	1	16.7	-	-	1	16.7
<b>อาหารจานเดียว</b>											
ก๋วยเตี๋ยวน้ำ	11	7	70.0	6	85.7	1	14.3	1	14.3	1	14.3

จากตารางที่ 34 อาหารรสเผ็ดไม่ใส่กะทิ กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ แกงเผ็ด รองลงมา ต้มยำ ผัดเผ็ด และแกงอ่อม ชอบเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 100.0, 80.0 และ 66.7 ตามลำดับ เหตุผลที่ชอบแกงเผ็ดเป็นเพราะกลิ่น สี และเนื้อสัมผัสในการรับประทานมากที่สุด ชอบต้มยำ ผัดเผ็ด แกงอ่อม เป็นเพราะรสชาติ กลิ่น สี และเนื้อสัมผัสในการรับประทานมากที่สุด

อาหารพื้นเมือง กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ แกงฮังเล รองลงมา แกงแค แกงขอดมะพร้าว เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 100.0 เหตุผลที่ชอบแกงฮังเลและแกงแคเป็นเพราะกลิ่น สี และเนื้อสัมผัสในการรับประทานมากที่สุด ชอบแกงขอดมะพร้าว เพราะกลิ่น และเนื้อสัมผัสมากที่สุด

อาหารรสจืด กลุ่มตัวอย่างชอบรับประทานมากที่สุด คือ ผัดผักต่าง ๆ และแกงจืด คิดเป็นร้อยละ 63.6 และ 60.0 เหตุผลที่ชอบผัดผักต่าง ๆ เป็นเพราะกลิ่น สี และเนื้อสัมผัสในการรับประทานมากที่สุด ชอบแกงจืดเป็นเพราะรสชาติมากที่สุด

อาหารจานเดียว กลุ่มตัวอย่างชอบก๋วยเตี๋ยวน้ำ คิดเป็นร้อยละ 70.0 เหตุผลที่ชอบเป็นเพราะรสชาติมากที่สุด