

## บทที่ ๔

### ผลการวิจัย

#### ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และบริโภคนิสัยของผู้ป่วยมะเร็งลำไส้ใหญ่ แผนกศัลยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธนาราชนครเรียงใหม่ซึ่งเข้ารับการรักษาด้วยเคมีบำบัดผลการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำเสนอข้อมูลในรูปตารางประกอบคำบรรยาย โดยแบ่งเป็น ๔ ส่วนดังนี้ คือ

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลส่วนบุคคล

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลความรู้เรื่องอาหารกับโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ของผู้ป่วยมะเร็งลำไส้ใหญ่

ส่วนที่ ๓ ข้อมูลเกี่ยวกับบริโภคนิสัยของผู้ป่วยมะเร็งลำไส้ใหญ่

ส่วนที่ ๔ ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างความรู้เรื่องอาหารกับ  
โรคมะเร็งลำไส้ใหญ่และบริโภคนิสัยของผู้ป่วยมะเร็งลำไส้ใหญ่

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1.1 ข้อมูลส่วนตัวของกลุ่มตัวอย่างได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ ระดับการศึกษา ระดับรายได้ แหล่งรายได้ และจำนวนสมนาคีในครอบครัวดังแสดงในตารางที่ 1, 2 และ 3

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำนวน เพศ อายุ และ อาชีพ

	ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
<b>เพศ</b>			
ชาย	16	53.3	
หญิง	14	46.7	
<b>อายุ(ปี)</b>			
26-35	4	13.3	
36-45	7	23.3	
46-55	9	30.0	
56-65	3	10.0	
66-75	6	20.0	
>75	1	3.3	
<b>อาชีพ</b>			
เกษตรกรรม	11	36.7	
รับจ้าง	13	43.3	
รับราชการ	3	10.0	
กิจการส่วนตัว	2	6.7	
รัฐวิสาหกิจ	1	3.3	

จากตารางที่ 1 พบร่วมกันว่า กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศชายจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 53.3 และเป็นเพศหญิง จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 46.7 มีอายุระหว่าง 46-55 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.0 และมีอาชีพรับจ้างมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.3

**ตารางที่ 2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษาและระดับรายได้**

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
<b>ระดับการศึกษา</b>		
ไม่ได้รับการศึกษา	1	3.3
ประถมศึกษาตอนต้น	16	53.3
ประถมศึกษาตอนปลาย	3	10.0
มัธยมศึกษาตอนต้น	4	13.3
มัธยมศึกษาตอนปลาย	3	10.0
อนุปริญญา	2	6.7
ปริญญาตรี	1	3.3
<b>ระดับรายได้ (บาท/เดือน)</b>		
ไม่มีรายได้- < 1000	14	46.6
1001-3000	3	10.0
3001-6000	4	13.3
6001-9000	4	13.3
> 9000	5	16.7

จากตารางที่ 2 พนว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษาตอนต้นคิดเป็นร้อยละ 53.3 และมีระดับรายได้ตั้งแต่ไม่มีรายได้จนถึงรายได้น้อยกว่า 1000 บาท ต่อเดือนมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 46.6

ตารางที่ 3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม การนับถือศาสนา สถานภาพ แหล่งรายได้ และจำนวนสมาชิกในครอบครัว

	จำนวน	ร้อยละ
ศาสนา		
พุทธ	28	93.3
คริสต์	2	6.7
สถานภาพ		
โสด	1	3.3
คู่	27	90.0
หน้ายา หย่า แยก	2	6.7
แหล่งรายได้		
ได้รับจากบุตร	11	36.7
สามีหรือภรรยา	6	20.0
ญาติ	2	6.7
บ้านเชิงบ้านญา	2	6.7
จำนวนสมาชิกในครอบครัว		
2 คน	5	16.7
3 คน	10	33.3
4 คน	7	23.3
5 คน	6	20.0
6 คน	2	6.7

จากตารางที่ 3 พบร่วมกันว่า กลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่นับถือพุทธศาสนา กิตติเป็นร้อยละ 93.3 และมีสถานภาพคู่ กิตติเป็นร้อยละ 90.0 ส่วนใหญ่มีรายได้จากบุตรมากที่สุด กิตติเป็นร้อยละ 36.7 และมีจำนวนสมาชิกในครอบครัวมากที่สุด 3 คน กิตติเป็นร้อยละ 33.3

1.2 ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างที่สัมพันธ์กับการดูแลสุขภาพ ได้แก่ ประวัติการดื่มสุรา การสูบบุหรี่ การออกกำลังกาย การได้รับความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติตัวขณะเจ็บป่วย และแหล่งความรู้ ดังแสดงในตารางที่ 4 และ 5

ตารางที่ 4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม การสูบบุหรี่ และการดื่มสุรา

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
<b>การดื่มสุรา</b>		
ไม่ดื่มเลย	17	56.7
ดื่มน้ำๆครั้ง	10	33.3
ดื่ม 1 ครั้ง/สัปดาห์	1	3.3
<b>การสูบบุหรี่</b>		
ไม่สูบบุหรี่	16	53.3
เคยสูบบุหรี่	8	26.7
สูบบุหรี่เป็นประจำ	6	20.0

จากตารางที่ 4 พนว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่ดื่มสุรา กิตเป็นร้อยละ 56.7 และไม่สูบบุหรี่ กิตเป็นร้อยละ 53.3 แต่ก็ยังมีกลุ่มตัวอย่างที่ดื่มสุราและสูบบุหรี่ กิตเป็นร้อยละ 3.3 และ 20.0 ตามลำดับ

**ตารางที่ 5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม การออกแบบ กำลังกาย การได้รับความรู้  
แหล่งได้รับความรู้**

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
<b>การออกแบบ กำลังกาย</b>		
ออกแบบเป็นประจำ	10	33.3
ออกแบบบ่อยครั้ง	13	43.3
ออกแบบบานานๆครั้ง	3	10.0
ไม่เคยออกแบบ กำลังกายเลย	4	13.3
<b>การได้รับความรู้</b>		
เคยได้รับความรู้	16	53.3
ไม่เคยได้รับความรู้	14	46.7
<b>แหล่งความรู้</b>		
แพทย์ พยาบาล	13	43.3
นิตยสาร วารสาร	10	33.3

จากตารางที่ 5 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีการออกแบบ กำลังกายบ่อยครั้งมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.3 ส่วนการได้รับความรู้ เคยได้รับความรู้มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 53.3 และได้รับความรู้จาก 医師 พยาบาลมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.3

## ส่วนที่ 2 ความรู้ของผู้ป่วยมะเร็งลำไส้ใหญ่

### ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความรู้เกี่ยวกับมะเร็งลำไส้ใหญ่

ตัวแปร	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ความรู้เรื่องอาหารกับมะเร็ง	10.23	3.46
ความรู้ด้านอาหารกับการป้องกันมะเร็ง	4.23	1.79
ความรู้ด้านอาหารที่เป็นสารก่อมะเร็ง	6.03	1.97

จากตารางที่ 6 พบร่วมกันว่า กลุ่มตัวอย่างมีความรู้อยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีคะแนนเฉลี่ยของความรู้เท่ากับ 10.23 และมีความรู้ด้านอาหารกับการป้องกันมะเร็งอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 และมีความรู้ด้านอาหารที่เป็นสารก่อมะเร็งอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 6.03 ตามลำดับ

## ส่วนที่ 3 บริโภคนิสัยของผู้ป่วยมะเร็งลำไส้ใหญ่

### ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของ คะแนนความเชื่อในการบริโภคอาหารของกลุ่มตัวอย่าง

รายการ	Mean	Std.Deviation
ความเชื่อในการบริโภคอาหาร	5.40	1.79

จากตารางที่ 7 พบร่วมกันว่า กลุ่มตัวอย่างมีความเชื่อที่ถูกต้องในการบริโภคอาหารอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.40

**ตารางที่ 8 จำนวนร้อยละของความชอบ / ไม่ชอบในการบริโภคอาหารของกลุ่มตัวอย่างที่  
จำแนกเป็นรายการดังต่อไปนี้**

รายการ	ชอบ (%)	ไม่ชอบ (%)
<b>หมวดผักและผลไม้</b>		
ผักที่มีคุณสมบัติเป็นสมุนไพร เช่น พริก ขิง ชา ตะไคร้	70.0	30.0
ผักที่มีสีเขียวจัด เหลืองจัด แดงจัด เช่น คำลึง ฟักทอง	73.3	26.7
ผลไม้ เช่น มะม่วง มะละกอ	66.7	33.3
<b>หมวดธัญพืช</b>		
ข้าวกล้อง	26.7	73.3
ถั่วเมล็ดแห้ง	76.7	23.3
<b>หมวดไขมันและน้ำมัน</b>		
น้ำมันถั่วเหลือง	86.7	13.3
น้ำมันปาล์ม	26.7	73.3
น้ำมันรำ	10.0	90.0
น้ำมันหมู	40.0	60.0
<b>หมวดอาหารทะเล</b>		
ปลาทู หอย ปลาหมึก	76.7	23.3
<b>หมวดเนื้อสัตว์</b>		
เนื้อสัตว์ที่ปูรุ่งค่วยการปีน ย่าง	93.3	6.7
เนื้อสัตว์ที่ปูรุ่งค่วยการลาม	93.3	6.7
เนื้อสัตว์ที่ปูรุ่งค่วยการทอด	70.0	30.0
<b>หมวดอาหารที่มีสารเจือปน</b>		
แทนนิ ไส้กรอก หมูยอ เนื้อสวาร์ค	50.0	50.0
เกี๊ย โคนัท คุกคิ้	70.0	30.0
<b>หมวดเครื่องดื่ม</b>		
นมถั่วเหลือง	80.0	20.0
สูราหรือเบียร์	36.7	63.3

จากตารางที่ 8 พนวจ กลุ่มตัวอย่างมีความชอบในการบริโภคนื้อสัตว์ที่ปูรุ่งค้ายการปิ้ง ย่างและลามมากที่สุด รองลงมาคือความชอบในการบริโภคน้ำมันถั่วเหลืองมากที่สุด และถัดมาคือความชอบในการบริโภคเครื่องคั่มประเภทหมูถั่วเหลือง และอันดับที่สามคือผักที่มีสีเขียวเข้ม ผักที่มีคุณสมบัติเป็นสมุนไพรและผลไม้

**ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความถี่ในการบริโภคอาหารของกลุ่มตัวอย่างที่จำแนกเป็นรายหมวด**

รายการ	Mean	Std.Deviation
<b>หมวดผักและผลไม้</b>		
ผักที่มีคุณสมบัติเป็นสมุนไพร	2.87	0.43
ผักที่มีสีเขียวจัด เหลืองจัด แดงจัด	2.77	0.50
ผลไม้ เห็น มะม่วง มะละกอ	2.33	0.60
<b>หมวดธัญพืช</b>		
ข้าวกล้อง	0.50	0.57
ถั่วเมล็ดแห้ง	1.13	0.68
<b>หมวดไขมันและน้ำมัน</b>		
น้ำมันถั่วเหลือง	2.76	0.50
<b>หมวดอาหารทะเล</b>		
ปลาทู หอย ปลาหมึก	2.13	0.86
<b>หมวดเนื้อสัตว์</b>		
เนื้อสัตว์ทอค	2.63	0.56
เนื้อสัตว์ปิ้ง ย่าง	2.43	0.57
เนื้อสัตว์ลาม	2.46	0.82
<b>หมวดอาหารที่มีสารเชื้อปน</b>		
เห丰满 ไส้กรอก หมูยอ เนื้อสวาร์ค	2.10	0.71
ขนมเกี๊ยว คุกเกี๊ยว โคนัง	2.67	0.48
<b>หมวดเครื่องคั่ม</b>		
นมถั่วเหลือง	1.47	1.00
ถุงหารือเยียร์	0.60	0.72

จากตารางที่ 9 พบว่า ในหมวดผักและผลไม้กลุ่มตัวอย่างมีความถี่ในการบริโภคผักที่มีคุณสมบัติเป็นสมุนไพรมากที่สุด รองลงมาคือผักที่มีสีเขียวจัด เหลืองจั๊ดแคงจัด และถั่วน้ำคือผลไม้ ส่วนในหมวดไข่มันและน้ำมันนั้นมีความถี่ในการบริโภคน้ำมันที่เป็นผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองมากที่สุด ส่วนในหมวดอาหารที่มีสารเจือปนพบว่ามีความถี่ในการบริโภคขนมเค้ก คุกคิ้ว โคน้ำมากที่สุด ส่วนในหมวดเนื้อสัตว์นั้นมีความถี่ในการบริโภคเนื้อสัตว์ทอคมากที่สุด รองลงมาคือลาบ และเนื้อสัตว์ที่ปรุงด้วยการบีบ ย่าง ส่วนในหมวดที่มีความถี่ในการบริโภคน้อยที่สุด คือ ข้าวกล่อง รองลงมาคือ สุรา หรือเบียร์ และอันดับที่สามคือถั่วเมล็ดแห้ง

**ส่วนที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้เรื่องอาหารกับโภค營养และบริโภคนิสัย  
ของผู้ป่วยมะเร็งลำไส้ใหญ่**

**ตารางที่ 10 ความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนความเชื่อรวมกับความรู้เป็นรายข้อของกลุ่มตัวอย่าง**

ตัวแปร	rpb
1 เส้นใยอาหารกับการลดอัตราการเกิดมะเร็ง	0.265
2 อาหารที่ให้พลังงานสูงกับการเกิดมะเร็ง	0.160
3. สารเจือปนในอาหารกับการเกิดมะเร็ง	0.000
4. การปรงอาหารด้วยการบีบย่างกับการเกิดมะเร็ง	0.137
5. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอลล์กับการเกิดมะเร็ง	0.036
6. ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว กับการต้านมะเร็ง	0.290
7. ผักที่มีสีเขียวจัด กับการต้านมะเร็ง	0.139
8. ผลไม้ที่มี สีเหลืองจัด แดงจัด กับการต้านมะเร็ง	0.436*
9. สีสังเคราะห์ผสมอาหารกับการเกิดโภคไทยต่อร่างกาย	0.009
10. อาหารที่ผ่านกรรมวิธีการหมักจะมีสารคิดประศิวที่เป็นอันตราย ต่อสุขภาพ	0.046
11. ควันบุหรี่จะมีสารที่ก่อให้เกิดมะเร็ง	0.113
12. การบริโภคอาหารที่หลากหลายทำให้ได้รับสารอาหารครบถ้วน	0.278
13. การควบคุมการอุกลามของมะเร็งทำให้โดยการควบคุมน้ำหนัก	0.481*
14. อาหารที่มีสารเจือปนไม่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ	0.326
15. การบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีสีแดงจะทำให้มีผลกระทบต่อสุขภาพ  ของผู้ป่วยมะเร็ง	0.303

\* p < 0.05

จากตารางที่ 10 พบร้า ความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนความรู้เป็นรายข้อกับคะแนนความเชื่อรวม ของกลุ่มตัวอย่าง มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญ ในเรื่อง ผัก ผลไม้ที่มีสีเขียวจัด เหลืองจัด แดงจัด กับการต้านมะเร็ง และการควบคุมน้ำหนักเป็นแนวทางหนึ่งในการควบคุมการอุกลามของมะเร็ง

ตารางที่ 11 ความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนความเชื่อรวมกับการตอบถูกผิดเป็นรายข้อของกลุ่มตัวอย่าง

ตัวแปร	rp <sup>b</sup>
1. การบริโภคอาหารปิ้ง ย่างกับการลูกค้าของนักเรียน	0.402*
2. การบริโภคนื้อสัตว์สัมพันธ์กับความมีฐานะคดี	0.114
3. ถ้วนเหลืองกับการต้านมะเร็ง	0.113
4. พัก ผลไม้ กับการต้านมะเร็ง	0.488*
5. การบริโภคผลไม้สัมพันธ์กับความมีฐานะยากจน	0.003
6. การบริโภคอาหารที่ให้พลังงานสูงและบริโภคอาหารที่ให้เส้นใยในปริมาณน้อยมีความเดี่ยงต่อการลูกค้าของนักเรียน	0.515 *
7. พิษภัยจากการบริโภคอาหารที่มีสีสังเคราะห์ผสมอาหาร	0.339
8. สารดินประสิทธิ์กับการลูกค้าของนักเรียน	0.113
9. การบริโภคปลาเพื่อป้องกันการลูกค้าของนักเรียน	0.176
10. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์กับการลูกค้าของนักเรียน	0.271

\* P < 0.05

จากตารางที่ 11 พบร่วมกันว่า ความเชื่อรายข้อของกลุ่มตัวอย่างมีความสัมพันธ์กับคะแนนรวมของความรู้อย่างมีนัยสำคัญ ( $p<0.05$ ) คือ ความเชื่อเกี่ยวกับ การบริโภคอาหารที่ปruz ด้วยการปิ้ง ย่างกับการลูกค้าของนักเรียน การบริโภคอาหารที่ให้พลังงานสูงและการบริโภคอาหารที่ให้เส้นใย ต่ำมีผลต่อการลูกค้าของนักเรียน และ การบริโภคผลไม้และผักมีผลในการต้านมะเร็ง

**ตารางที่ 12 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้สึกความชอบ /ไม่ชอบในการบริโภคอาหาร  
ของกลุ่มตัวอย่างที่จำแนกเป็นรายชื่อ**

หมวดอาหาร	rpβ
<b>หมวดผักและผลไม้</b>	
ผักที่มีคุณสมบัติเป็นสมุนไพร เช่น พริก ชิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด	0.472**
ผักที่มีสีเขียวจัด เช่น คำลึง ชะอม	
ผักที่มีสีเหลืองจัด แครงจัด เช่น พอกทอง มะเขือเทศ	0.484*
ผลไม้ เช่น มะม่วง มะละกอ	0.423*
<b>หมวดธัญพืช</b>	
ข้าวกล้อง	0.003
ถั่วเมล็ดแห้ง	0.177
<b>หมวดไขมันและน้ำมัน</b>	
น้ำมันถั่วเหลือง	0.088
น้ำมันปาล์ม	0.047
น้ำมันรำ	0.088
น้ำมันหมู	0.264
<b>หมวดอาหารทะเล</b>	
ปลาทู ปลาหมึก หอย	0.147
<b>หมวดเนื้อสัตว์</b>	
เนื้อสัตว์ที่ปูรุ่งค่วยการปิ้ง ย่าง	0.215
เนื้อสัตว์ที่ปูรุ่งค่วยการทอด	0.195
เนื้อสัตว์ที่ปูรุ่งค่วยการแกง	0.136
เนื้อสัตว์ที่ปูรุ่งค่วยการลวก	0.058

● P < 0.05

## ตาราง 12 (ต่อ)

หมวดอาหาร	rpb
<b>หมวดอาหารที่มีสารเจือปน</b>	
แทนน์ ไส้กรอก	0.256
ถูกชิ้น หมูยอ เนื้อสารรัก	0.088
<b>หมวดขนม</b>	
เค้ก ถูกกี้ โอดนัท	0.024
<b>หมวดเครื่องดื่ม</b>	
นมถั่วเหลือง	0.015
ถุรา เมียร์	0.176

จากตารางที่ 12 พบร่วมกับความซึ่งกันและของความชอบ /ไม่ชอบในการบริโภคอาหารที่จำแนกเป็นรายชื่อของกลุ่มตัวอย่างมีความตื้นเข้มของความชอบที่ระดับ 0.05 ในรายการต่อไปนี้ อาหารประเภทผักที่มีคุณสมบัติเป็นสมุนไพร ผักที่มีสีเขียวจัด แครงจั๊ค เหลืองจัด และผลไม้ตามลำดับ

ตารางที่ 13 ความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนความรู้เรื่องอาหารกับนิสัยกับความถี่ในการบริโภคอาหารของกลุ่มตัวอย่าง ( ประจำ ปอยครั้ง นานๆครั้ง ไม่เคยเลข)

	หมวดอาหาร	Chi- Square
<b>หมวดผักและผลไม้</b>		
ผักคำลีส์ ชะอม ฟักทอง		2.83*
พริก หมู กระเทียม		0.84*
แตงโม ส้มเขียวหวาน ฝรั่ง		3.99*
<b>หมวดธัญพืช</b>		
ข้าวกล้อง		0.29*
ถั่วเมล็ดแห้ง		1.56*
<b>หมวดไข่มันและน้ำมัน</b>		
น้ำมันที่ผลิตจากถั่วเหลือง		0.29*
น้ำมันหมู		0.25*
<b>หมวดอาหารทะเล</b>		
ปลาหารดินหรือปลาทู		0.55*
<b>หมวดเนื้อสัตว์</b>		
เนื้อสัค้วทอค		2.39*
ลาบคิน		0.90*
ลาบปูรุงสุก		0.35*
เนื้อสัค้ว ปิ้ง ย่าง		8.09
<b>หมวดอาหารที่มีสารเจือปน</b>		
แทนน ไส้กรอก		4.50*
หมูยอ เนื้อสวาร์ค ลูกชิ้น		0.26*
เค็ก คุกเก็ โคนัท		15.22
<b>หมวดเครื่องดื่ม</b>		
เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์		0.15*
นมถั่วเหลือง		1.17*

\* P<0.05

จากตารางที่ 13 พบว่า คะแนนความรู้รวมกับความถี่ในการบริโภคของกลุ่มตัวอย่างนี้ความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ในเกือบทุกหมวดอาหารยกเว้น เนื้อสัค่าวที่ปูรุงด้วยการปิ้ง ย่าง และขนมเค็ก คุกเก็ โคนัท