

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้ป่วยโรคเรื้อน โดยเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้ป่วยโรคเรื้อนจำนวน 50 คน ผลการศึกษาที่ได้นำเสนอด้วยตารางประกอบการบรรยายตามลำดับ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ส่วนที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ส่วนที่ 4 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ ศาสนา อายุ สถานภาพ และระดับการศึกษา (n = 50)

ลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน (n = 50)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	27	54.00
หญิง	23	46.00
ศาสนา		
พุทธ	6	12.00
คริสต์	44	88.00
อายุ (ปี)		
36 – 45	8	16.00
46 – 55	22	44.00
56 – 65	17	34.00
66 – 75	3	6.00
สถานภาพสมรส		
โสด	6	12.00
คู่	36	72.00
หม้าย	6	12.00
หย่า / แยก	2	4.00
ระดับการศึกษา		
ไม่ได้เรียนหนังสือ	9	18.00
ประถมศึกษาตอนต้น (ป.1 – ป.4)	29	58.00
ประถมศึกษาตอนปลาย (ป.5 – ป.6)	4	8.00
มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1 – ม.3)	4	8.00
มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6) / ป.ว.ช.	4	8.00

จากตารางที่ 4.1 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 54.00 นับถือศาสนาคริสต์จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 88.00 มีอายุอยู่ในวัยผู้ใหญ่เกือบทั้งหมด ช่วงอายุที่พบมากที่สุดคือ 46–55 ปี คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาคือ ช่วงอายุระหว่าง 56–65 ปี คิดเป็นร้อยละ 34.00 มีสถานภาพสมรสคู่มากที่สุด เป็นจำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 72.00 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการศึกษาในระดับประถมศึกษาตอนต้นจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 58.00

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้ของครอบครัวเฉลี่ยต่อเดือน ความเพียงพอของรายได้ และแหล่งของการได้รับความช่วยเหลือ (n = 50)

ลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน (n = 50)	ร้อยละ
รายได้ของครอบครัวเฉลี่ยต่อเดือน		
ไม่มีรายได้	5	10.00
น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน	4	8.00
1,001 – 3,000 บาทต่อเดือน	10	20.00
3,001 – 6,000 บาทต่อเดือน	29	58.00
6,001 – 9,000 บาทต่อเดือน	2	4.00
แหล่งของการได้รับความช่วยเหลือ (ในกรณีไม่มีรายได้)		
สามี / ภรรยา	1	20.00
บุตร	3	60.00
ญาติพี่น้อง	1	20.00
ความเพียงพอของรายได้		
เพียงพอเหลือเก็บ	8	16.00
เพียงพอไม่เหลือเก็บ	3	6.00
ไม่เพียงพอไม่มีหนี้สิน	9	18.00
ไม่เพียงพอมีหนี้สิน	30	60.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้ของครอบครัวเฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 3,001 – 6,000 บาท จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 58.00 ส่วนใหญ่มีรายได้ไม่เพียงพอ และมีภาระหนี้สินจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 ในกรณีที่ไม่มีรายได้ แหล่งที่มาของการช่วยเหลือในด้านรายได้ส่วนใหญ่ได้รับการช่วยเหลือจากบุตร จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพการรับประทานอาหารที่เหมาะสม และแหล่งที่มาของข้อมูลข่าวสาร (n = 50)

ลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน (n = 50)	ร้อยละ
การได้รับข่าวสาร		
เคยได้รับข่าวสาร	16	32.00
ไม่เคยได้รับข่าวสาร	34	68.00
แหล่งที่มาของข้อมูลข่าวสาร		
เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เช่น แพทย์ พยาบาล	11	68.80
เจ้าหน้าที่อนามัย		
เพื่อนร่วมงาน	1	6.20
โทรทัศน์	1	6.20
เอกสารเผยแพร่ความรู้	3	18.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพและการรับประทานอาหารที่เหมาะสมคิดเป็นร้อยละ 68.00 โดยแหล่งของข่าวสารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เช่น แพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่อนามัย คิดเป็นร้อยละ 68.80

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มตัวอย่าง

ตารางที่ 4.4 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความถี่ของการบริโภคอาหาร

อาหารที่บริโภค	ร้อยละ				
	ประจำ	บ่อยครั้ง	บ่อย	นานๆครั้ง	ไม่เคย
ด้านอาหาร					
1. รับประทานข้าวขัดสี	98.00	-	-	2.00	-
2. รับประทานข้าวกล้อง	10.00	-	6.00	2.00	82.00
3. ก๋วยเตี๋ยว วุ้นเส้น บะหมี่ หรือขนมจีน	6.00	10.00	28.00	44.00	12.00
4. หอย กุ้ง ปู	-	-	8.00	48.00	44.00
5. ปลาทะเล	10.00	14.00	22.00	42.00	12.00
6. เครื่องในสัตว์ เช่น ตับ ไต	2.00	-	24.00	32.00	42.00
7. เนื้อไม้คิมัน เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่	16.00	24.00	40.00	14.00	10.00
8. เนื้อสัตว์คิมัน เช่น หมูสามชั้น ปีกไก่	8.00	16.00	34.00	32.00	10.00
9. ไข่	16.00	30.00	26.00	24.00	4.00
10. น้ำมันรำข้าว	2.00	-	-	-	98.00
11. น้ำมันหมู	12.00	-	-	2.00	86.00
12. น้ำมันปาล์ม	16.00	2.00	4.00	4.00	74.00
13. น้ำมันถั่วเหลือง หรือน้ำมันดอกทานตะวัน หรือดอกคำฝอย	70.00	-	-	2.00	28.00
14. อาหารและขนมหวานที่มีกะทิเป็นส่วน ประกอบ เช่น แกงกะทิ ขนมหวาน	10.00	10.00	28.00	30.00	22.00
15. ผักใบเขียวเข้ม เช่น คะน้า ตำลึง	64.00	18.00	18.00	-	-
16. ผักทั่วไป เช่น แตงกวา มะเขือ	26.00	28.00	36.00	8.00	2.00
17. ผักที่มีสีเหลืองหรือสีส้มหรือสีแดง เช่น ผัก ทอง แครอท มะเขือเทศ	10.00	26.00	28.00	34.00	2.00
18. ผลไม้ที่มีรสหวาน เช่น องุ่น แดงโม ลำไย ลิ้นจี่	6.00	28.00	34.00	32.00	-

ตารางที่ 4.4 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความถี่ของการบริโภคอาหาร (ต่อ)

พฤติกรรมบริโภคอาหาร	ร้อยละ				
	ประจำ	บ่อยครั้ง	บ่อย	นานๆครั้ง	ไม่เคย
19. ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น มะม่วง มะขาม	8.00	18.00	30.00	24.00	20.00
20. นมวัว หรือนมเปรี้ยว	10.00	4.00	14.00	16.00	56.00
21. น้ำมันหอย นมถั่วเหลือง	6.00	10.00	18.00	26.00	40.00
22. ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ	4.00	8.00	18.00	32.00	38.00
23. น้ำผลไม้	-	4.00	12.00	14.00	70.00
24. เครื่องดื่มชูกำลัง เช่น ทีโพอ กระทั่งแดง	4.00	2.00	10.00	14.00	70.00
25. น้ำเปล่าอย่างน้อย 8-10 แก้วต่อวัน	68.00	-	4.00	2.00	26.00
26. สุรา หรือ เบียร์	16.00	4.00	6.00	16.00	58.00
27. ผลไม้ดอง หรือ ผักดอง เช่น มะยมดอง ผักกาดดอง	4.00	4.00	10.00	36.00	46.00
28. น้ำอัดลม หรือ น้ำหวาน	6.00	6.00	18.00	28.00	42.00
ด้านสุขนิสัยในการบริโภคอาหาร					
29. รับประทานอาหารวันละ 3 มื้อ	70.00	2.00	-	-	28.00
30. ล้างผักก่อนนำไปบริโภค	100.00	-	-	-	-
31. ล้างผลไม้ก่อนนำไปบริโภค	100.00	-	-	-	-
32. อุ่นอาหารที่ปรุงค้างคืนก่อนนำมารับประทาน	96.00	-	-	-	4.00
33. ในกรณีอาหารที่ปรุงเสร็จ และอยู่ในระหว่างรอรับประทานนั้น ท่านใช้ฝาครอบอาหารหรือตู้กับข้าวในการเก็บอาหาร	90.00	-	-	-	10.00
34. ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร	86.00	4.00	2.00	-	8.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีการบริโภคอาหารเป็นประจำ ได้แก่ รับประทานอาหารข้าวจัดดีใช้น้ำมันถั่วเหลือง หรือน้ำมันดอกทานตะวัน หรือดอกคำฝอย คีมน้ำเปล่าอย่างน้อย 8-10 แก้วต่อวัน และรับประทานอาหารผักใบเขียวเข้ม คิดเป็น ร้อยละ 98.00, 70.00, 70.00, 68.00 และ 64.00 ตามลำดับ และอาหารที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่บริโภค ได้แก่ การใช้น้ำมันรำข้าว การใช้น้ำมันหมู การรับประทานอาหารกึ่งสำเร็จรูป การใช้น้ำมันปาล์ม การคั้นน้ำผลไม้ การดื่มเครื่องดื่มชูกำลัง การดื่มสุรา

หรือเบียร์ และการคัมนมวัวหรือ นมเปรี้ยว คิดเป็นร้อยละ 98.00 , 86.00 , 82.00 , 74.00 , 70.00 , 70.00 , 58.00 และ 56.00 ตามลำดับ ส่วนในเรื่องสุขนิสัยในการบริโภคพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รับประทานอาหารวันละ 3 มื้อ ล้างผักก่อนนำไปบริโภค ล้างผลไม้ก่อนนำไปบริโภค อุณหภูมิที่ปรุงค้ำจืดก่อนนำมารับประทาน ใช้ฝาครอบอาหารหรือตู้กับข้าว และล้างมือก่อนรับประทานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 100.00 , 100.00 , 96.00 , 90.00 และ 86.00 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับคะแนน (n = 50)

พฤติกรรมบริโภคอาหาร	จำนวน	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ระดับต่ำ	2	4.00	64.00	3.00
ระดับปานกลาง	47	94.00	82.72	0.77
ระดับดี	1	2.00	119.00	0.00

จากตารางที่ 4.5 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีพฤติกรรมบริโภคอาหารเหมาะสมในระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 94.00

ส่วนที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ตารางที่ 4.6 ข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ปัจจัยส่วนบุคคล	r
เพศ	.179
อายุ	.300*
การศึกษา	.110
ศาสนา	.010
รายได้	.075
สถานภาพการสมรส	.016

* มีความสัมพันธ์ทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.6 พบว่าอายุมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารในระดับต่ำ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ($r = .300$) สำหรับ เพศ การศึกษา รายได้ ศาสนา และสถานภาพการสมรส ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ส่วนที่ 4 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามหมวดข้าว เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ไขมันที่ใช้ปรุงอาหารและมื้ออาหาร *

แหล่งอาหารที่รับประทาน	มื้อเช้า		มื้อกลางวัน		มื้อเย็น	
	จำนวน (n = 8)	ร้อยละ	จำนวน (n = 8)	ร้อยละ	จำนวน (n = 8)	ร้อยละ
หมวดข้าว						
ข้าวขัดสี	8	100.00	8	100.00	8	100.00
หมวดเนื้อสัตว์						
เนื้อสัตว์ติดมัน	3	37.50	3	37.50	5	62.50
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	1	12.50	3	37.50	2	25.00
เครื่องในสัตว์	-	-	2	25.00	1	12.50
ไข่	1	12.50	2	25.00	-	-
ไม่ได้รับประทาน	3	37.50	1	12.50	-	-
หมวดอาหารทะเล						
ปลาหมึกแห้ง	1	12.50	-	-	-	-
ปลาทุ	1	12.50	-	-	1	12.50
ไม่ได้รับประทาน	6	12.50	8	100.00	7	87.50
หมวดไขมันที่ใช้ปรุงอาหาร						
น้ำมันถั่วเหลือง	5	62.50	6	75.00	7	87.50
น้ำมันปาล์ม	2	25.00	2	25.00	-	-
น้ำมันหมู	-	-	-	-	1	12.50
กะทิ	-	-	-	-	1	12.50
ไม่ได้ใช้ไขมัน	1	12.50	-	-	-	-

* อาหารบางชนิดในแต่ละมื้อรับประทานมากกว่า 1 อย่าง

จากตารางที่ 4.7 พบว่ากลุ่มตัวอย่างทั้งหมดรับประทานข้าวขัดสีทั้ง 3 มื้อ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รับประทานเนื้อสัตว์ติดมันในมื้อเย็น คิดเป็น ร้อยละ 62.50 ส่วนเนื้อสัตว์ไม่ติดมันส่วนใหญ่รับประทานในมื้อกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 37.50 และไม่พบการรับประทานเครื่องในสัตว์ในมื้อเช้า ส่วนไข่ไม่พบการรับประทานในมื้อเย็น กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่ได้รับประทานอาหารทะเลในแต่ละมื้ออาหาร ได้แก่ มื้อกลางวัน มื้อเย็น และมื้อเช้า คิดเป็นร้อยละ 100.00 , 87.50 และ 75.00 ตามลำดับ และกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่นิยมใช้น้ำมันถั่วเหลืองในการประกอบอาหาร คิดเป็น มื้อเย็นร้อยละ 87.50

ตารางที่ 4.8 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามหมวดผักที่รับประทานและมื้ออาหาร *

ลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง	มื้อเช้า		มื้อกลางวัน		มื้อเย็น	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	(n = 8)		(n = 8)		(n = 8)	
ผักสีเหลือง หรือส้ม หรือแดง						
มะเขือเทศ	-	-	1	12.50	3	37.50
ไม่ได้รับประทาน	8	100.00	7	87.50	5	62.50
ผักที่มีสีเขียวเข้ม						
จำนวนคนที่ไม่ได้รับประทาน	7	87.50	2	25.00	2	25.00
จำนวนคนที่รับประทาน	1	12.50	6	75.00	6	75.00
ชะอม	1	12.50	1	12.50	-	-
ผักสลัด	-	-	1	12.50	2	25.00
ผักหวาน	-	-	1	12.50	-	-
ผักบุ้ง	-	-	1	12.50	1	12.50
ผักคะน้า	-	-	1	12.50	1	12.50
ผักกวาดุ้ง	-	-	1	12.50	1	12.50
ยอดฟักทอง	-	-	-	-	1	12.50
ผักทั่วไป						
จำนวนคนที่ไม่ได้รับประทาน	-	-	2	25.00	1	12.50
จำนวนคนที่รับประทาน	8	100.00	6	75.00	7	87.50
มะเขือ	2	25.00	2	25.00	2	25.00
แตงกวา	1	12.50	1	12.50	1	12.50
ต้นหอม / ผักชี	2	25.00	2	25.00	1	12.50
ถั่วงอก	2	25.00	-	-	-	-
ผักกาดขาว	-	-	2	25.00	1	12.50
หัวไชเท้า	1	12.50	-	-	1	12.50
เห็ด	-	-	-	-	1	12.50
กระเทียม	-	-	-	-	1	12.50
ถั่วงอก	2	25.00	-	-	-	-

* ผักบางชนิดในแต่ละมื้อรับประทานมากกว่า 1 อย่าง

จากตารางที่ 4.8 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะไม่บริโภคผักที่มีสีเหลือง หรือส้ม หรือแดง ในแต่ละมื้ออาหาร มื้อเช้าคิดเป็นร้อยละ 100.00 มื้อกลางวันร้อยละ 87.50 และมื้อเย็นร้อยละ 62.50 ส่วนผักที่มีสีเขียวเข้มกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่บริโภคในมื้อเช้า คิดเป็นร้อยละ 87.50 และกลุ่มตัวอย่างมักจะบริโภคในมื้อเย็น คิดเป็นร้อยละ 75.00 โดยผักที่บริโภคจะมีค่อนข้างหลากหลาย ได้แก่ ผักสลัด ะอม ผักหวาน ผักบุ้ง ผักคะน้า และยอดฟักทอง ส่วนผักทั่วไปกลุ่มตัวอย่างมีการบริโภคหลากหลายทั้งใน มื้อเช้า มื้อเย็น และมื้อกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 100.00 , 87.50 และ 75.00 ตามลำดับ ซึ่งชนิดของผักที่นิยมรับประทาน ได้แก่ มะเขือ แตงกวา ต้นหอม ผักชี ผักกาดขาว ถีนฉ่าย และถั่วงอก

ตารางที่ 4.9 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามหมวดผลไม้ นม เครื่องดื่ม และ
มืออาหาร

ลักษณะกลุ่มตัวอย่าง	มือเช้า		มือกลางวัน		มือเย็น	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	(n = 8)		(n = 8)		(n = 8)	
หมวดผลไม้						
ผลไม้รสเปรี้ยว						
มะม่วงดิบ	2	25.00	-	-	1	12.50
ส้ม	-	-	1	12.50	-	-
ผลไม้รสหวาน						
มะม่วงสุก	-	-	-	-	2	25.00
แตงโม	-	-	1	12.50	1	12.50
ไม่ได้รับประทานผลไม้	6	75.00	6	75.00	4	50.00
หมวดนม						
ไม่ได้ดื่มนม	8	100.00	8	100.00	8	100.00
หมวดเครื่องดื่ม						
น้ำเปล่า	8	100.00	6	75.00	3	37.50
สุรา / เบียร์	-	-	-	-	4	50.00
น้ำอัดลม	-	-	1	12.50	1	12.50
น้ำผลไม้	-	-	1	12.50	-	-

จากตารางที่ 4.9 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะไม่รับประทานผลไม้ในมืออาหาร ได้แก่ มือเช้าร้อยละ 75.00 มือกลางวันร้อยละ 75.00 กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดไม่ดื่มนมสด หรือนมถั่วเหลือง กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดดื่มน้ำเปล่าในมือเช้า ส่วนในมือเย็นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่นิยมดื่มน้ำสุรา หรือเบียร์ คิดเป็นร้อยละ 50.00

ตารางที่ 4.10 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามหมวดการล้างผัก ผลไม้ การใช้ ฝาครอบอาหาร และการใช้ตู้เย็น จำแนกตามมืออาหาร

ลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง	มือเช้า		มือกลางวัน		มือเย็น	
	จำนวน (n = 8)	ร้อยละ	จำนวน (n = 8)	ร้อยละ	จำนวน (n = 8)	ร้อยละ
หมวดผัก						
ล้าง	8	100.00	8	100.00	8	100.00
หมวดผลไม้						
ล้าง	1	12.50	2	25.00	4	50.00
ไม่ล้าง	-	-	-	-	1	12.50
ไม่ได้รับประทาน	7	87.50	6	75.00	3	37.50
การป้องกันอาหาร						
การใช้ฝาครอบอาหาร	2	25.00	1	12.50	3	37.50
การใช้ตู้กับข้าว	6	75.00	7	87.50	5	62.50
การเก็บรักษาอาหาร						
ใช้ตู้เย็น	7	87.50	8	100.00	8	100.00
ไม่ใช้ตู้เย็น	1	12.50	-	-	-	-

จากตารางที่ 4.10 พบว่ากลุ่มตัวอย่างทั้งหมดมีการล้างผักทุกครั้งในแต่ละมือ ส่วนใหญ่หมวด ผลไม้ พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รับประทานผลไม้ในมือเย็น และมีการล้างผลไม้ก่อน คิดเป็น ร้อยละ 50.00 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ใช้ตู้กับข้าวในการป้องกันอาหารในมือกลางวัน มือเช้า และ มือเย็น คิดเป็นร้อยละ 87.50 , 75.00 , และ 62.50 ตามลำดับ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ใช้วิธีการถนอม อาหารโดยใช้ตู้เย็น ในมือกลางวัน มือเย็น และมือเช้า คิดเป็นร้อยละ 100.00 , 100.00 และ 87.50 ตามลำดับ