

หัวข้อการค้นคว้าแบบอิสระ	คุณภาพอาหารและต้นทุนอาหารสำหรับผู้ป่วย ศูนย์ศรัทธาพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
ผู้เขียน	นายภูริวัจน์ ชีคำ	
ปริญญา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)	
คณะกรรมการที่ปรึกษา	อาจารย์ ดร. นพัต อัสภาภรณ์ ดร. วินชนา คูศิริสิน	อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และวิเคราะห์ต้นทุนจากวัตถุดิบในอาหารธรรมดาสำหรับผู้ป่วย ศูนย์ศรัทธาพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยวิเคราะห์รายการอาหารธรรมดาที่จัดให้ผู้ป่วยบริโภคประกอบด้วย อาหารมื้อเช้า มื้อกลางวัน และ มื้อเย็น จำนวน 31 วัน รวมทั้งสิ้น 68 รายการ ผลิตโดยหน่วยผลิตและโภชนบำบัด งานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่ เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์คือ โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Nutrisurvey และวิเคราะห์ต้นทุนของอาหารผู้ป่วย จากราคาจัดซื้อและปริมาณที่ใช้ต่อผู้ป่วย 1 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยการหาค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า ค่าเฉลี่ยพลังงานของสารอาหารกลุ่มให้พลังงานในอาหารธรรมดาสำหรับผู้ป่วยต่อวัน เท่ากับ 2,625 กิโลแคลอรี ทั้งนี้คาร์โบไฮเดรตให้พลังงานสูงสุด รองลงมาได้แก่ ไขมัน และ โปรตีน โดยคิดเป็นพลังงาน 1333.2, 769.5 และ 522.4 กิโลแคลอรี คิดเป็นร้อยละ 50.8, 29.3 และ 19.9 ตามลำดับ และพบว่าคุณค่าเฉลี่ยต่อวันของ วิตามินมีปริมาณวิตามินเอ 680.0 ไมโครกรัม และ วิตามินซี 104.4 มิลลิกรัม ส่วนแร่ธาตุพบ แคลเซียม 610.0 มิลลิกรัม โซเดียม 4,293.6 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 1,199.8 มิลลิกรัม โปแตสเซียม 2,383.3 มิลลิกรัม ทองแดง 0.8 มิลลิกรัม สังกะสี 3.8 มิลลิกรัม ธาตุเหล็ก 22.6 มิลลิกรัม และพบใยอาหาร 15.2 มิลลิกรัม ส่วนค่าเฉลี่ยต้นทุนวัตถุดิบอาหารธรรมดาสำหรับผู้ป่วย ต่อ 1 คน/วัน มีค่าเท่ากับ 96.8 บาท โดยมีมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็นมีต้นทุนเฉลี่ย 26.3, 32 และ 38.5 บาท ตามลำดับ จำแนกตามประเภทต่างๆ ดังนี้ แกงเผ็ด แกงจืด เครื่องจิ้ม ผัด

งานเดี่ยว อาหารอ่อน ผลไม้ เครื่องดื่มสำเร็จรูป ขนมหวาน พบราคาเฉลี่ย 13.7, 11.9, 8.9, 11.1, 14.0, 16.6, 4.1, 9.9 และ 6.2 บาทตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title	Food Quality and Food Costs for the Patient Sriphat Medical Center, Faculty of Medicine, Chiang Mai University	
Author	Mr. Phuriwat Cheekham	
Degree	Master of Science (Nutrition Education)	
Advisory Committee	Lect. Dr. Natad Assapaporn	Advisor
	Dr. Winthana Kusirisin	Co-advisor

ABSTRACT

This is a descriptive study aimed at analyzing nutritional value and the costs of normal food of patients at Sriphat Medical Center, Faculty of Medicine, Chiang Mai University. Normal meals arranged for patients which were breakfast, lunch, and dinner produced by food production and nutrition therapy division, food and beverage department of Maharaj Nakorn Chiang Mai hospital. A total of 68 items over the course of 31 days were analyzed in this study. Tool used in the study was a computer program, Nutrisurvey. The cost of the patients' food were analyzed from price and quantity used for 1 patient. Data were also analyzed by finding mean, percentage, and standard deviation.

From the study, it was found that average energy and nutrition provided in normal food for patients were 2,625 kilocalories of which carbohydrates provided the highest amount of energy, then, fat and protein with the energy of 1333.2, 769.5, 522.4 kilocalories and 50.8, 29.3, 19.9 percent, respectively. Moreover, it was found that average of vitamin per day; vitamin A 680.0 micrograms, and Vitamin C 104.4 milligrams. In addition, minerals found were calcium 610.0 milligrams, sodium 4,293.6 milligrams, phosphorus 1,199.8 milligrams, potassium 2,383.3 milligrams, copper 0.8 milligrams, zinc 3.8 milligrams, iron 22.6 milligrams, and fiber 15.2 milligrams. The average cost of normal food of a patient per day was 96.8 baht; breakfast 26.3 baht, lunch 32 baht, and dinner 38.5 baht. They were classified as spicy soup, mild soup, sauce, stir-fried food, express dish,

light meal, fruit, instant drink, and dessert, which the average prices of 13.7, 11.9, 8.9, 11.1, 14.0, 16.6, 4.1, 9.9, and 6.2 baht, respectively.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved