

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทขำ 2) ปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทขำของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏในเขตกรุงเทพมหานคร 3) ศึกษาปริมาณวิตามินซี ในอาหารประเภทขำที่นิยมบริโภค โดยใช้แบบสอบถามเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 432 คน เป็นเพศชายและหญิง และเรียนสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ในจำนวนเท่ากัน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และการวิเคราะห์ไคสแควร์ โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ผลการวิจัยพบว่า นักศึกษามีรายได้เฉลี่ย 4,858 บาทต่อเดือน คิดและมารดาที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษามากกว่าระดับอื่น บิดามีอาชีพรับราชการ และมารดามีอาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัวในจำนวนมากกว่ากลุ่มอื่น และนักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทขำโดยเฉลี่ยในระดับปานกลาง

จากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทขำของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า นักศึกษานิยมบริโภคอาหารประเภทขำในมื้อเย็นมากที่สุด นิยมบริโภคพร้อมกับอาหารชนิดอื่น และนิยมบริโภคขำทะเลและขำที่มีผักเป็นส่วนประกอบ โดยบริโภคเป็นประจำ การเลือกบริโภคอาหารประเภทขำพิจารณาจากความสะอาด รองลงมาเป็นเรื่องของรสชาติ และเนื้อสัตว์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบ

การศึกษาค้นคว้าความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทขำ พบว่า 1) เพศของนักศึกษามีความสัมพันธ์กับรูปแบบที่บริโภค และการเลือกบริโภคอาหารประเภทขำ 2) การศึกษาของบิดา มีความสัมพันธ์กับการเลือกบริโภคอาหารประเภทขำ 3) การศึกษาของมารดา มีความสัมพันธ์กับการเลือกบริโภคอาหารประเภทขำ 4) ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทขำมีความสัมพันธ์กับมื้อที่บริโภค และรูปแบบการบริโภค เมื่อทำการวิเคราะห์หาปริมาณวิตามินซีจากตัวอย่างอาหารประเภทขำ 5 อันดับ ที่นักศึกษาริโภคได้แก่ ขำกุ้งเส้น ขำบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ขำรวมมิตร ขำปลาหมึก และขำหมูขยอ พบว่า ระดับวิตามินซีในอาหารประเภทขำมีค่า 3.67 - 13.79 มิลลิกรัม / 100 กรัม และมีอัตราการสูญเสียวิตามินซีภายหลังปรุงเสร็จในอัตราแตกต่างกัน

This research investigated: 1) Thai-style salad consumption behavior, 2) factors related to Thai-style salad consumption behavior of undergraduate students in Rajabhat University in Bangkok Metropolis, and 3) vitamin C content in popular Thai-style salads. Data were collected by using questionnaires from 432 students who had been sorted equally by gender and major of study. Data analysis comprised of percentage, average, mean and Chi-Square using computer program. The findings revealed that the students had a mean of 4,858 baht of monthly allowance. Most of their parents had primary school education background, their fathers were government officers and their mothers were entrepreneurs. The students's knowledge on Thai- style salad was moderate.

The results of the study revealed that most number of the students preferred to consume Thai-style salad at dinner and preferred to consumed it with other kinds of food. Seafood salad and vegetable Thai-style salad were their favourite dishes. The students decided to consume Thai-style salad by considering cleanliness, taste and the kind of meat used as an ingredient, respectively.

The correlation between personal factors and Thai-style salad consumption behavior of undergraduate students in Rajabhat University in Bangkok Metropolis showed statistical significance between the following.

1) Gender of the students and pattern of consumption and decision to consume Thai-style salad. 2) Father's education and decision to consume Thai-style salad. 3) Mother's education and decision to consume Thai-style salad. 4) Knowledge about Thai-style salad and meal of consumption and pattern of consumption of Thai-style salad. Vitamin C content analysis in the students' five favourite Thai style salad samples : mung bean noodle salad, instant noodle salad, mixed salad, cuttlefish salad and preserved minced salad revealed that Thai-style salad had vitamin C content between 3.67-13.79 mg /100 g and each Thai-style salad had a different vitamin C loss rate after been prepared.