

Nunyong Khamparat 2006: Factors Related to Thai-style Salad Consumption Behavior of Undergraduate Students in Rajabhat University in Bangkok Metropolis. Master of Home Economics, Major Field: Home Economics, Department of Home Economics.  
Thesis Advisor: Associate Professor Tasanee Limsuwan, Ph.D. 129 pages.  
ISBN 974-16-2567-7

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.

---

Student's signature

---

Thesis Advisor's signature

นันท์ขิง ชัมภรัตน์ 2549: ปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทยาของ  
นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏในเขตกรุงเทพมหานคร  
ปริญญาโทศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาเกษตรศาสตร์  
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ, Ph.D. 129 หน้า  
ISBN 974-16-2567-7

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทยา 2) ปัจจัยที่สัมพันธ์  
กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทยาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏในเขต  
กรุงเทพมหานคร 3) ศึกษาปริมาณวิตามินซี ในอาหารประเภทยาที่นิยมบริโภค โดยใช้แบบสอบถามเก็บรวบรวม  
ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 432 คน เป็นเพศชายและหญิง และเรียนสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และ  
สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ในจำนวนเท่ากัน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และการวิเคราะห์  
ไคสแควร์ โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ผลการวิจัยพบว่า นักศึกษามีรายได้เฉลี่ย 4,858 บาทต่อเดือน  
บิดาและมารดาที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาสูงกว่าระดับอื่น บิดามีอาชีพรับราชการ และมารดามีอาชีพ  
ประกอบธุรกิจส่วนตัวในจำนวนมากกว่ากลุ่มอื่น และนักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทยาโดยเฉลี่ยใน  
ระดับปานกลาง

จากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทยาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัย  
ราชภัฏในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า นักศึกษานิยมบริโภคอาหารประเภทยาในมื่อเย็นมากที่สุด นิยมบริโภค  
พร้อมกับอาหารชนิดอื่น และนิยมบริโภคยาทะเลและยาที่มีผักเป็นส่วนประกอบโดยบริโภคเป็นประจำ การเลือก  
บริโภคอาหารประเภทยาพิจารณาจากความสะอาด รองลงมาเป็นเรื่องของรสชาติ และเนื้อสัตว์ที่ใช้เป็น  
ส่วนประกอบ

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทยา พบว่า 1)  
เพศของนักศึกษามีความสัมพันธ์กับรูปแบบที่บริโภค และการเลือกบริโภคอาหารประเภทยา 2) การศึกษาของ  
บิดา มีความสัมพันธ์กับการเลือกบริโภคอาหารประเภทยา 3) การศึกษาของมารดา มีความสัมพันธ์กับการเลือก  
บริโภคอาหารประเภทยา 4) ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทยามีความสัมพันธ์กับมื่อที่บริโภค และรูปแบบการ  
บริโภค เมื่อทำการวิเคราะห์หาปริมาณวิตามินซีจากตัวอย่างอาหารประเภทยา 5 อันดับ ที่นักศึกษบริโภคได้แก่  
ข้าวสุกเส้น ข้าวเหนียวต้มสำเร็จรูป ข้าวรวมมิตร ข้าวปลาหมึก และข้าวหมูขย พบว่า ระดับวิตามินซีในอาหารประเภทยามี  
ค่า 3.67 - 13.79 มิลลิกรัม / 100 กรัม และมีอัตราการสูญเสียวิตามินซีภายหลังปรุงเสร็จในอัตราแตกต่างกัน