

ภัทรทิรา นาคลำภา 2551: ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคกลางด้าน
 ตะวันตก ปริญญาโทเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ ภาควิชา
 คหกรรมศาสตร์ ปรธานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง, วท.ม.
 280 หน้า

ศึกษาเรื่องศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคกลางด้านตะวันตก มี
 วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดอาหารพื้นบ้าน และศักยภาพอาหารพื้นบ้านไทยด้านแหล่งวัดอุทัย
 กระบวนการผลิต การผลิตในเชิงพาณิชย์ การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และการถ่ายทอดภูมิปัญญา
 กลุ่มตัวอย่างเป็นสมาชิกในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้สูงอายุ จำนวน 72 คน โดยการสุ่ม
 ตัวอย่างแบบ Multi-Stage Random Sampling และเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ สถิติที่ใช้ใน
 การวิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย และค่าร้อยละ

ผลการศึกษา พบว่า อาหารพื้นบ้านภาคกลางด้านตะวันตกที่พบมี 485 ชนิด เป็น อาหาร
 คาว 282 ชนิด ได้แก่ แกง คั่ว เครื่องจิ้ม ข้าว ปลา ผัก เบ็ดเตล็ด ผัก และอาหารจานเดียว อาหารหวาน
 95 ชนิด ได้แก่ นึ่ง คั่ว กวน ทอด และอบ ปิ้งย่าง จี่ อาหารถนอมและแปรรูป 98 ชนิด ได้แก่อาหาร
 ถนอมและแปรรูปโดยการใช้น้ำเกลือ โดยการต้มแห้ง โดยการทอด โดยการใช้น้ำตาล และโดยการใช
 วิธีอื่น ๆ อาหารว่าง 10 ชนิด ได้แก่ นึ่ง และเบ็ดเตล็ด

ศักยภาพของอาหารพื้นบ้านภาคกลางด้านตะวันตก พบว่า อาหารพื้นบ้านภาคตะวันตก
 ทุกประเภทมีศักยภาพด้านแหล่งวัดอุทัยที่ระดับสูง ด้านกระบวนการผลิต พบว่า อาหารคาว
 อาหารถนอมและแปรรูปมีศักยภาพที่ระดับสูง อาหารหวานมีศักยภาพที่ระดับปานกลาง ส่วน
 อาหารว่างมีศักยภาพที่ระดับต่ำ ศักยภาพด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ พบว่า อาหารถนอมและแปรร
 รูปมีศักยภาพด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ที่ระดับสูง ส่วน อาหารหวาน และ อาหารว่าง มีศักยภาพ
 ที่ระดับปานกลาง ศักยภาพด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ พบว่า อาหารคาวมีศักยภาพด้านการ
 เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ระดับปานกลาง ส่วนอาหารถนอมและแปรรูป อาหารว่าง และ อาหาร
 หวาน มีศักยภาพที่ระดับต่ำ ศักยภาพการถ่ายทอดภูมิปัญญา พบว่า อาหารพื้นบ้านภาคตะวันตก
 ทุกประเภท มีศักยภาพที่ระดับสูง

Patharatira Naklumpa 2008: Potential of Thai Wisdom in the Western Central Region Local Food. Master of Home Economic, Major Field: Home Economics, Department of Home Economic. Thesis Advisor. Associate Professor Obcheuy Wongtong, M.S. 280 pages

The study of potential of Thai Wisdom in Western Central Region was conducted by studying the types of local foods and potential of Thai Wisdom in term of source of raw material, production process, commercial production, healthy food and wisdomtransfer. Sampling was done by using 72 elderly members of agricultural housewife group, using multi-stage random sampling and data were collected by interviewing data were analyzed by frequency, mean and percentage.

The result discovered 485 kinds of local food in the Western Central Region which could be separated into 4 groups. There were 282 main food, such as curry, boiled food, spicy salad, miscellaneous, fried food, and main dishes, 95 dessert, such as steamed, boiled, deep fried, stir-mixed, and roasted food. 98 preserved and processed food were divided as salt preservation, drying preservation, frying production, sugar preservation, and intergrated into process preservation. 10 snack were divided as steamed food and miscellaneous example

Studying the potential of local food in the Western Central Region found that all type of Western Central local food were at high level in source of raw material. The potential in production process, main dish preserved and processed food were at high level where as dessert was at moderate level and snack was at low level. For the potential in commercial production, only preserved and processed food was at high level while dessert and snack were at moderate level. The potential in healthy food utilization, main dish was at moderate level where as preserved and processed food, snack and dessert were at low level. For the wisdom transfer, it was found all type of western central local food were of high level.