จันทร์จิรา ฉัตราวานิช 2551: ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งตะวันออก ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) สาขาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์อบเชย วงศ์ทอง, วท.ม. 198 หน้า

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งตะวันออกในด้านวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบหลัก แหล่งที่ผลิต ขั้นตอนการผลิต และศึกษาศักยภาพอาหารพื้นบ้าน ด้านแหล่งวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การผลิตในเชิงพาณิชย์ การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และการถ่ายทอดภูมิปัญญา ดำเนินการวิจัยโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุหรือผู้นำท้องถิ่น จำนวน 144 คน จากการสุ่มตัวอย่าง แบบหลายขั้นตอน (Multistage Random Sampling) เก็บข้อมูล โดยใช้แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้โดยวิธีการทางสถิติ หาค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และใช้มาตราส่วนประมาณค่า

ผลการวิจัยพบว่า อาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งตะวันออกมีจำนวน 318 ชนิด แบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ประเภทอาหารคาว คิดเป็น ร้อยละ 62.9 ประเภทอาหารหวาน คิดเป็น ร้อยละ 26.7 และ ประเภทอาหารถนอมและแปรรูป คิดเป็น ร้อยละ 10.4

สำหรับศักยภาพด้านแหล่งวัตถุดิบของอาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งตะวันออก พบว่า อาหารพื้นบ้านทุกประเภทในภาพรวมมีศักยภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{x}$ = 3.00) ด้านกระบวนการผลิตอาหารพื้นบ้าน พบว่า อาหารพื้นบ้านทุกประเภทมีศักยภาพด้านกระบวนการผลิตอยู่ในระดับสูง ได้แก่ ประเภทอาหารถนอมและแปรรูป ($\bar{x}$ = 2.84) รองลงมาคือ ประเภทอาหารหวาน ($\bar{x}$ = 2.80) และ ประเภทอาหารคาว ($\bar{x}$ = 2.76) ด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ของอาหารพื้นบ้าน พบว่า อาหารที่มีศักยภาพอยู่ในระดับปานกลาง คือ อาหารถนอมและแปรรูป ($\bar{x}$ = 2.33) อาหารพื้นบ้านที่มีศักยภาพการผลิตในเชิงพาณิชย์อยู่ในระดับต่ำ คือ อาหารหวาน ($\bar{x}$ = 1.44) และอาหารคาว ($\bar{x}$ = 1.40) ด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ พบว่า อาหารพื้นบ้านที่มีศักยภาพอยู่ในระดับปานกลาง คือ อาหารคาว ($\bar{x}$ = 2.27) ส่วนอาหารหวาน และอาหารถนอมและแปรรูปมีศักยภาพระดับอยู่ในระดับต่ำ ($\bar{x}$ = 1.15),( $\bar{x}$ = 1.00) ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญา พบว่า อาหารพื้นบ้านทุกประเภทมีศักยภาพด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาอยู่ในระดับสูง ได้แก่ อาหารถนอมและแปรรูป ($\bar{x}$ = 3.00) รองลงมาคือ อาหารคาว ($\bar{x}$ = 2.78) และอาหารหวาน ($\bar{x}$ = 2.56)

4 / เม.ย / 51

ลายมือชื่อนิสิต ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

Janjira Chatrawanitch 2008: Potential of Thai Wisdom in the South Eastern Local Food. Master of Science (Home Economics), Major Field: Home Economics, Department of Home Economics. Thesis Advisor: Associate Professor Obcheuy Wongtong, M.S. 198 pages.

The objectives of this research were to study the types of local foods and potential of Thai wisdom in source of raw materials, production process, production in commerce, healthy foods and also to study the transmission of Thai wisdom. Hundred-fourty-four elderly or local leaders were interviewed by multistage random sampling. Data were collected by questionnaires and analyzed later in terms of statistics, mean, percentage and rating scale.

The results revealed that the 318 kinds of local foods in the South Eastern Local Food which could be separated into three groups, which were main dishes (62.9%), desserts (10.4%) and preserved and processed foods (26.7%) .

The potential analysis showed that the potential of local foods, raw material of local food in all three groups were at a high level ($\bar{x}$ = 3.00) .Nearly the production process of local foods has high potential for preserved and processed foods ($\bar{x}$ = 2.84), desserts ($\bar{x}$ = 2.80) and main dishes ($\bar{x}$ = 2.76). The production in commerce was at a middle level for preserved and processed foods($\bar{x}$ = 2.33),a low level for desserts ($\bar{x}$ = 1.44) and main dishes ($\bar{x}$ = 1.40). The healthy foods with middle potential level were main dishes ($\bar{x}$ = 2.27) and low potential food: desserts ($\bar{x}$ = 1.15), preserved and processed foods ($\bar{x}$ = 1.00). The transmission of Thai wisdom, there were a high level potential for preserved and processed foods ($\bar{x}$ = 3.00), main dishes ($\bar{x}$ = 2.78) and desserts ($\bar{x}$ = 2.56)

Student's signature

Thesis Advisor's signature

4 / 04 / 08