



ใบรับรองวิทยานิพนธ์
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์เกษตร)

ปริญญา

เศรษฐศาสตร์เกษตร

เศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร

สาขา

ภาควิชา

เรื่อง อิทธิพลของข้อมูลทางโภชนาการต่อการเลือกใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน

Influence of Nutritional Information on the Use of Vegetable Oil in Household

นามผู้วิจัย นางสาวธารทิพย์ พงศ์จันทร์เสถียร

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

(อาจารย์เดชรัต สุขกำเนิด, Ph.D.)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

(อาจารย์กฤตภา กุลดิลก, Ph.D.)

หัวหน้าภาควิชา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิศิษฐ์ ลิ้มสมบุญชัย, Ph.D.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์กัญจนา วีระกุล, D.Agr.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ เดือน พ.ศ.

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

อิทธิพลของข้อมูลทางโภชนาการต่อการเลือกใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน

Influence of Nutritional Information on the Use of Vegetable Oil in Household

โดย

นางสาวธารทิพย์ พงศ์จันทร์เสถียร

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์เกษตร)

พ.ศ. 2554

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชารทิพย์ พงศ์จันทร์เสถียร 2554: อิทธิพลของข้อมูลทางโภชนาการต่อการเลือกใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน
น้ำมันพืชในครัวเรือน ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์เกษตร)
สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: อาจารย์เดชรัต สุขกำเนิด, Ph.D. 88 หน้า

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ วิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน ได้แก่ ปัจจัยด้าน ราคา น้ำมันพืชที่ ผู้บริโภคแต่ละท่าน ซื้อ รายได้ คะแนนรวมจากการทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูล โภชนาการ และระดับการศึกษา เก็บข้อมูล 40 ตัวอย่าง ในกรุงเทพมหานคร วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ตัวแปรต่างๆ ด้วยวิธีทางสถิติและแบบจำลองโลจิสต์ ขั้นตอนต่อไปจะศึกษาถึงอิทธิพลของข้อมูลทางโภชนาการที่มีต่อพฤติกรรมผู้บริโภคในการเลือกใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน ภายใต้อิทธิพลของทัศนคติและการใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงและความยินดีที่จะจ่ายของผู้บริโภคเพื่อให้ได้รับอาหารที่ลดความเสี่ยงจากการป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด โดย ใช้เศรษฐศาสตร์เชิงทดลองในการสังเกตพฤติกรรม โดยทำการทดลอง 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 จำนวนตัวอย่าง 40 ตัวอย่าง พื้นที่ทำการทดลองคือ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ส่วนครั้งที่ 2 จำนวนตัวอย่าง 40 ตัวอย่าง พื้นที่ทำการทดลองคือ โรงพยาบาลปทุมธานี

ผลการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ผลการ ส่วนที่ 1 กลุ่มที่เลือกใช้น้ำมันพืชได้เหมาะสม คือใช้ 1 ชนิด ต่อ 1 วิธีการปรุง มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด ซึ่งสอดคล้องกับการวิเคราะห์สมการถดถอยทดสอบความสัมพันธ์ของ ปัจจัย ได้แก่ ราคา รายได้ การรับรู้ข้อมูลด้าน โภชนาการ การใช้น้ำมันพืช และ ระดับการศึกษา ที่พบว่า ปัจจัยด้าน ราคา และปัจจัยการรับรู้ข้อมูลด้าน โภชนาการ การใช้น้ำมันพืช ส่งผลต่อการชื้อน้ำมันพืช โดยการตระหนักถึงการ ใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุง สำหรับผลการศึกษานี้ ส่วนที่ 2 จากการทดลองทั้งสองสถานที่ พบว่า เมื่อผู้บริโภคได้รับ ข้อมูลโภชนาการ ผู้บริโภคมีแนวโน้มปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการเลือกใช้น้ำมันพืชได้เหมาะสมกับวิธีการปรุงและ มีความยินดีที่จะจ่ายเพิ่มขึ้นเพื่อซื้ออาหารกลุ่มที่ช่วยลดความเสี่ยงจากการเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด

ลายมือชื่อนิสิต

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

Tarntip Pongjansatien 2011: Influence of Nutritional Information on the Use of Vegetable Oil in Household. Master of Science (Agricultural Economics), Major Field: Agricultural Economics, Department of Agricultural and Resource Economics. Thesis Advisor: Mr. Decharut Sukkumnoed, Ph.D. 88 pages.

The objective of this study is to analyze factors influencing the use of vegetable oil, such as price, income, nutritional knowledge and education. The data was collected from 400 consumers in Bangkok. In this step, the percentage has been applied in descriptive analysis while the Logit Model has been used for the quantitative analysis. The second step is to study the influence of nutritional information on the use of vegetable oil in household from the consumer's willingness to pay in order to get food which was reduced the risk of heart disease and stroke on experimental economics in the observation. There are two experiments, first at Faculty of Economics Kasetsart University, and the second at Pathum Thani Hospital. Both places, there are 40 consumers per experiment.

The result are divided into two parts. Part 1, according to the nutrition knowledge test of consumers who used vegetable oil which divided as four groups by statistical method showed that the group of consumers who used vegetable oil suitably, using one type of vegetable oil for one method of cook, had the highest score. These result was consistent with regression analysis that explained the relationship perceived nutritional information and the suitable uses of vegetable oil. Furthermore, the price affected to the behavior as well. Part 2, according from the experimental showed when consumer received nutritional information the number of consumer who used vegetable oil suitably are increased and they decided to pay more for buy food which reduce the risk from heart disease and stroke.

Student's signature

Thesis Advisor's signature

กิตติกรรมประกาศ

ในการศึกษาและเรียบเรียงวิทยานิพนธ์เล่มนี้ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ อ.ดร.เดชรัตน์ สุขกำเนิด ประธานกรรมการที่ปรึกษา ที่ให้คำแนะนำ และปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องของวิทยานิพนธ์ ซึ่งทำให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่โครงการเศรษฐศาสตร์เกษตรภาคพิเศษทุกท่าน ที่ให้ความช่วยเหลืออำนวยความสะดวกตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา ขอขอบคุณพี่ๆ เพื่อนๆ น้องๆ MAE 14 ทุกคน ที่ได้คอยช่วยเหลือและเป็นกำลังใจให้ผู้เขียนตลอดมา

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา ที่ได้ให้กำลังใจตลอดมา ขอขอบคุณ ผู้ตอบแบบสอบถามและเข้าร่วมการทดลอง ทุกท่านที่ให้ ข้อมูลอันเป็นประโยชน์ในการศึกษา และขอขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ได้ให้ความรู้และคอยอบรมสั่งสอนจนทำให้ผู้เขียนได้รับความสำเร็จในการศึกษา

ประโยชน์อันใดที่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้พึงมี ขอมอบแต่บิดามารดา คณาจารย์และผู้มีพระคุณทุกท่าน และหากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีข้อผิดพลาดหรือข้อบกพร่องประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

ธารทิพย์ พงศ์จันทร์เสถียร
เมษายน 2554

สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(5)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	6
ประโยชน์ที่ได้รับ	6
ขอบเขตการศึกษา	7
สมมติฐานงานวิจัย	7
วิธีการศึกษา	8
บทที่ 2 โครงร่างทางทฤษฎี	23
ทฤษฎีและแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย	23
การศึกษาที่เกี่ยวข้อง	34
บทที่ 3 ข้อมูลทั่วไป	38
ข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับน้ำมันพืช	38
ประกาศของกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับฉลากและฉลากโภชนาการ	42
ข้อมูลเกี่ยวกับตลาดนัดสีเขียว	46
บทที่ 4 ผลการศึกษา	47
ผลการศึกษาส่วนที่ 1	47
ผลการทดสอบการมีความรู้เกี่ยวกับข้อมูลทางโภชนาการ	
เกี่ยวกับใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุงอาหาร	47
วิเคราะห์สมการถดถอยปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภค	54

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลการศึกษาส่วนที่ 2	57
ผลการทดลองการเลือกใช้น้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืช เป็นองค์ประกอบ	57
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	68
สรุป	68
ข้อเสนอแนะ	70
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	71
ภาคผนวก	73
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	74
ประวัติการศึกษา และการทำงาน	88

สารบัญตาราง

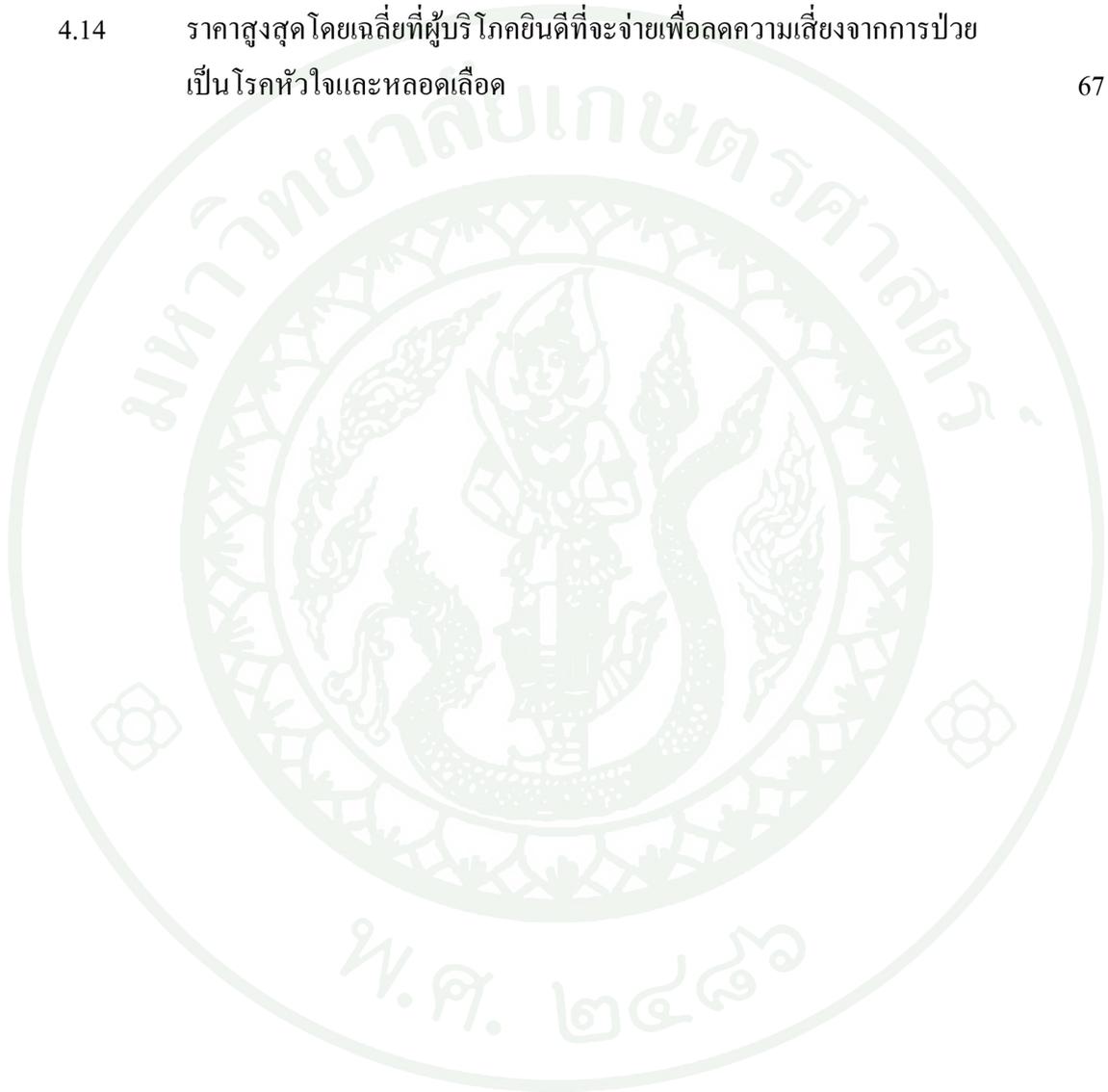
ตารางที่		หน้า
1.1	ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันปาล์ม	2
1.2	ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันถั่วเหลือง	2
1.3	ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันดอกทานตะวัน	3
1.4	ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันข้าวโพด	3
1.5	ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันรำข้าว	3
1.6	ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันพืชทิพ	4
3.1	องค์ประกอบของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิดนี้ ในน้ำมันรำข้าว เปรียบเทียบกับน้ำมันพืชและน้ำมันสัตว์อื่นๆ	39
4.1	ข้อความหรือคำโฆษณาบนฉลากข้างขวดน้ำมันพืชที่ผู้บริโภคมักนำไปเป็นเกณฑ์ในการเลือกใช้น้ำมันพืช	49
4.2	จำนวนผู้บริโภคที่มีพื้นฐานการรับทราบและให้ความสำคัญกับเกร็ดความรู้ทางโภชนาการด้านน้ำมันพืช 10 ข้อ	50
4.3	ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการรับทราบข้อมูลทางโภชนาการของผู้บริโภค 400 คน แบ่งกลุ่มผู้บริโภคตามลักษณะการใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน	51
4.4	ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการรับทราบข้อมูลทางโภชนาการของผู้บริโภค 400 คน แบ่งกลุ่มผู้บริโภคตามระดับการศึกษา	52

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.5	สมการต่างๆที่เป็นทางเลือกในการนำมาอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร โดยพิจารณาจากค่าทางสถิติ	55
4.6	ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภคภายใต้ความตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ	56
4.7	ข้อมูลรายได้เฉลี่ยของผู้เข้าร่วมการทดลองครั้งที่ 1 แบ่งตามระดับการศึกษา	58
4.8	ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการทดสอบการรับทราบข้อมูลทางโภชนาการ ผู้บริโภค 40 คนแบ่งกลุ่มผู้บริโภคตามระดับการศึกษา (การทดลองครั้งที่ 1)	59
4.9	ข้อมูลเปรียบเทียบจำนวนผู้ที่เลือกใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุง ก่อนและหลังได้รับข้อมูลโภชนาการ (การทดลองครั้งที่ 1)	60
4.10	ข้อมูลเปรียบเทียบจำนวนผู้เลือกซื้ออาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นส่วนประกอบ ก่อนและหลังได้รับข้อมูลโภชนาการ	62
4.11	ข้อมูลรายได้เฉลี่ยของผู้เข้าร่วมการทดลองครั้งที่ 2 แบ่งตามระดับการศึกษา	63
4.12	ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการทดสอบความรู้ทางโภชนาการผู้บริโภค 40 คนแบ่งกลุ่มผู้บริโภคตามระดับการศึกษา (การทดลองครั้งที่ 2)	64
4.13	ข้อมูลเปรียบเทียบจำนวนผู้ที่เลือกใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุง ก่อนและหลังได้รับข้อมูลโภชนาการ (การทดลองครั้งที่ 2)	65

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.14	ราคาสูงสุดโดยเฉลี่ยที่ผู้บริโภคนิติที่จะจ่ายเพื่อลดความเสี่ยงจากการป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด	67



สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	การทดลอง ขั้นตอนที่ 1 คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	14
1.2	การทดลอง ขั้นตอนที่ 2 คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	15
1.3	การทดลอง ขั้นตอนที่ 3 คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	16
1.4	การทดลอง ขั้นตอนที่ 4 คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	17
1.5	การทดลอง ขั้นตอนที่ 5 คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	18
1.6	การทดลอง ขั้นตอนที่ 1 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี	19
1.7	การทดลอง ขั้นตอนที่ 2 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี	20
1.8	การทดลอง ขั้นตอนที่ 3 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี	21
1.9	การทดลอง ขั้นตอนที่ 4 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี	22
1.10	การทดลอง ขั้นตอนที่ 5 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี	23

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันผู้ผลิตน้ำมันพืชหันมาใช้วิธีการเพิ่มแนวทางการขยายธุรกิจผลิตน้ำมันพืชเพื่อกลุ่มคนรักสุขภาพ หรือน้ำมันพืช ปริมาณ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ควบคู่ กับการทำการตลาดเชิงรุก เพื่อกระตุ้นให้ผู้บริโภคเข้าใจและตระหนักถึงคุณประโยชน์และความแตกต่างในการเลือกใช้น้ำมันพืชแต่ละชนิด ทั้งนี้ เพื่อมุ่งหวังจะชี้ให้ผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม เนื่องจากปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่มักเลือกซื้อน้ำมันพืชโดยเปรียบเทียบจากราคาเป็นอันดับแรก รองลงมาจึงให้ความสำคัญกับส่วนประกอบ ผู้ผลิตจึงเน้นการโฆษณาผลิตภัณฑ์ โดยนำเสนอจุดเด่น สร้างความแตกต่าง คุณประโยชน์ของส่วนผสม ระบุข้อมูลโภชนาการ รวมถึงชี้แจงให้ทราบถึงสมดุลของไขมันที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน (ดังตัวอย่างในตารางที่ 1-6) เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจและให้ความสำคัญในการเลือกซื้อน้ำมันแต่ละชนิดได้อย่างเหมาะสมกับวัตถุประสงค์หรือกรรมวิธีในการปรุงอาหาร

ตารางที่ 1.1 ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันปาล์ม

ตราสินค้า	คำโฆษณาในฉลาก
มรกต	น้ำมันปาล์มสกัดมาจากเนื้อปาล์ม 100% เหมาะสำหรับการทอด ไม่ก่อให้เกิดไขมันทรานส์
โอลีน	ไขมันทรานส์ 0% นอกจากนี้ยังอุดมไปด้วยวิตามิน E
แฉว	เป็นน้ำมัน โอเลอิน สกัดจากเนื้อปาล์มผสมถั่วเหลือง
หยก	เหมาะกับการปรุงอาหารด้วยวิธีการทอด และไม่ทำให้อาหารอมน้ำมัน

ที่มา: จากการสำรวจตลาด (2553)

ตารางที่ 1.2 ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันถั่วเหลือง

ยี่ห้อ	คำโฆษณาในฉลาก
อรุ่่น	เป็นน้ำมันถั่วเหลือง 100% สกัดและกลั่นด้วยไอน้ำแรงดันสูง ใสสะอาด ไม่เป็นไข เหมาะกับการปรุงอาหารประเภท ผัด ทอด และน้ำสลัด
กู่ก	เป็นน้ำมันถั่วเหลือง 100% เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการด้วย สารโอเมก้า 3
มรกด	เหมาะกับการปรุงอาหารประเภทผัด พร้อมกับกล่าวถึงคุณประโยชน์ว่า ช่วยเสริมสร้างความจำและทำให้เส้นเลือดหัวใจสูบฉีดดีขึ้น

ที่มา: จากการสำรวจตลาด (2553)

ตารางที่ 1.3 ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันดอกทานตะวัน

ยี่ห้อ	คำโฆษณาในฉลาก
อรุ่่น	เป็นน้ำมันที่ผ่านกรรมวิธี เหมาะกับการปรุงอาหารทุกประเภท ปลอดภัยจากการปนเปื้อนปีโตรเลียม มีวิตามินอีจากธรรมชาติสูง มีประโยชน์ช่วยต้านอนุมูลอิสระ
กู่ก	เป็นน้ำมันที่ถูกกลั่นด้วยไอน้ำแรงดันสูง(สร้างสูญญากาศด้วย ICS: Ice Condensing System) เหมาะกับการปรุงอาหารประเภทผัด ทอด และใช้เป็นน้ำมันสลัดได้เป็นอย่างดี มีวิตามินอีสูงถึง 20% มีกรดไขมันอิ่มตัวต่ำ
ชิม	สกัดจากเมล็ดทานตะวัน 100% ปราศจากสารกันหืน

ที่มา: จากการสำรวจตลาด (2553)

ตารางที่ 1.4 ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันข้าวโพด

ยี่ห้อ	คำโฆษณาในฉลาก
อรุ่่น	น้ำมันข้าวโพดตราอรุ่่น ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับโลก
ชิม	สกัดจากข้าวโพด 100% ปราศจากสารกันหืน

ที่มา: จากการสำรวจตลาด (2553)

ตารางที่ 1.5 ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันรำข้าว

ยี่ห้อ	คำโฆษณาในฉลาก
คิง	ผลิตจากรำข้าวคุณภาพดี เหมาะกับการปรุงอาหารทุกประเภท มีคุณค่าของวิตามินอี และโอรีซานอล มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวตำแหน่งเดียวสูง กรดไขมันทรานส์ 0 กรัม ไม้ใส่สารกันหืน และปลอดจาก GMOs
ซิม	สกัดจากรำข้าว 100% ปราศจากสารกันหืน

ที่มา: จากการสำรวจตลาด (2553)

ตารางที่ 1.6 ข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันพืชทิพ

ประเภท	คำโฆษณาในฉลาก
น้ำมันข้าวโพด	เหมาะกับการปรุงอาหารประเภทผัด
น้ำมันเมล็ดฝ้าย	เหมาะกับการปรุงอาหารประเภททอด ผัด และน้ำสลัด
น้ำมันถั่วเหลืองผสมปาล์มโอเลอิน	เหมาะกับการปรุงอาหารประเภททอด และผัด
น้ำมันสลัด (จากน้ำมันถั่วเหลืองผ่านกรรมวิธี)	เหมาะกับการปรุงอาหารประเภทผัด และน้ำสลัด
น้ำมันดอกทานตะวัน	เหมาะกับการปรุงอาหารประเภทผัด

ที่มา: จากการสำรวจตลาด (2553)

โดยทั่วไปในน้ำมันพืชมีกรดไขมัน 3 ชนิดเป็นองค์ประกอบ คือ กรดไขมันอิ่มตัว (Saturated Fatty Acid: SFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัว (Unsaturated Fatty Acid: UFA) ซึ่งแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (Mono-unsaturated Fatty Acid : MUFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (Poly-unsaturated Fatty Acid : PUFA) คุณสมบัติของกรดไขมัน ทั้ง 3 ในน้ำมันพืชชนิดต่างๆ มีองค์ประกอบของสารอาหารที่หลากหลาย ทำให้ผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคแตกต่างกัน และกรดไขมันทั้ง 3 ชนิดนี้ ก็เป็นส่วนประกอบอยู่ในน้ำมันพืชและสัตว์ในปริมาณที่ต่างกัน จึงมีผลให้การบริโภคน้ำมันพืชต่างชนิดก็จะมีคุณประโยชน์และโทษต่างกัน การเลือกบริโภคน้ำมันพืชจึงมีเกณฑ์ที่ให้พิจารณาโดย องค์การอนามัยโลก (WHO: World Health Organization) แนะนำให้เลือกใช้น้ำมันพืชที่มีสัดส่วนของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิด ดังนี้

กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัว
 เชิงซ้อน (PUFA) คือ 1: 1.5 : 1

ซึ่งหมายความว่า องค์การอนามัยโลก หรือ WHO ได้แนะนำให้เลือกบริโภคน้ำมันที่มีปริมาณของ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) และกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) ในปริมาณน้อย และให้เลือกบริโภคกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) มาก ทั้งนี้สัดส่วนของกรดไขมันในน้ำมันรำข้าว มีปริมาณของ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) และกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) ในปริมาณที่สอดคล้องกับสัดส่วนที่ WHO แนะนำ

การเลือกชนิดของน้ำมันปรุงอาหารให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญ ที่จะได้รับกรดไขมันในสัดส่วนที่สมดุลเพื่อป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด การบริโภคน้ำมันพืชช่วยลดการได้รับ SFA และคอเลสเตอรอล และกำหนด SFA, MUFA และ PUFA ที่ต้องการได้ ส่วนสัดส่วนของ SFA ที่เพิ่มขึ้นกับการเลือกวัตถุดิบในการปรุงอาหาร หากใช้น้ำมันเพื่อปรุงอาหารทั่วไป เช่น การผัดอาหาร ควรเลือกน้ำมันชนิดที่มี SFA ต่ำ MUFA (กรดโอเลอิก) ปานกลาง ถึงสูง และมีกรดไขมันจำเป็น เช่น กรดไลโน ลิคและกรดไลโนลิคพอลิออร์ เมื่อพิจารณาสัดส่วนกรดไขมัน ผลต่อสุขภาพ ราคา และสินค้าที่ผลิตและมีจำหน่ายในประเทศ น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วลิสง และน้ำมันถั่วเหลืองเป็นตัวเลือกที่ดี การใช้น้ำมันรำข้าวและน้ำมันถั่วเหลืองร่วมกันสามารถปรับ MUFA และ PUFA ในสัดส่วนดังกล่าวได้ จึงควรหมุนเวียนบริโภคน้ำมันปรุงอาหารจากหลายแหล่งเพื่อให้ได้รับกรดไขมันที่หลากหลาย รวมถึงเลือกวัตถุดิบอาหารที่มีไขมันอิ่มตัวจากพืชหรือสัตว์และไขมันทรานส์ต่ำในการปรุงและประกอบอาหารเป็นประจำด้วย แต่ถ้าใช้น้ำมันสำหรับทอดอาหาร ควรเลือกน้ำมันที่มีโอกาสเกิดสารประกอบจากการเสื่อมสภาพของน้ำมันน้อยที่สุด น้ำมันทอดอาหารในอุดมคติควรมีกรดพาลมิติกและ PUFA ต่ำ ไม่มีกรดไขมันทรานส์ มีความไวต่อการออกซิเดชันต่ำที่ความร้อนสูง มีจุดเกิดควันสูง และไม่ก่อให้เกิดสารก่อมะเร็ง ซึ่งน้ำมันทอดอาหารประเภทนี้ยังไม่มีจำหน่ายในประเทศไทย จึงต้องเลือกน้ำมันปรุงอาหารจากธรรมชาติ น้ำมันปาล์ม โอเลอีนเป็นน้ำมันในท้องถิ่นที่เหมาะสมในขณะนี้ หากใช้น้ำมันปรุงอาหารประเภทอื่น มีโอกาสที่น้ำมันจะเสื่อมสภาพได้มากและเร็วกว่า การดูแลสุขภาพไม่ให้ได้รับ SFA และสารประกอบจากการเสื่อมสภาพของน้ำมันมากเกินไป ผู้บริโภคควรลดความถี่ในการบริโภคอาหารทอด ไม่ทอดอาหารที่อุณหภูมิสูงเกินไป ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ และไม่บริโภคอาหารทอดจากร้านค้าที่ใช้น้ำมันซ้ำหลายครั้ง (สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย, 2551)

ข้อมูลทางโภชนาการข้างต้นนับเป็นข้อมูลที่จะช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในการตัดสินใจบริโภคน้ำมันพืชและลักษณะการนำไปใช้อย่างเหมาะสม ผู้ผลิตมักใช้ฉลากบนตัวผลิตภัณฑ์เพื่อข้อมูลเหล่านี้ออกมา ซึ่งมีทั้งส่วนประกอบที่สำคัญของสินค้า ข้อมูลด้านสารอาหาร ปริมาณการบริโภคต่อหน่วย คุณสมบัติหรือประโยชน์ของสินค้านั้น และข้อมูลอื่นๆภายใต้ข้อกำหนดตาม ประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (2543) ใน 7 เรื่องที่สำคัญได้แก่ เรื่องฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 1,2) ซึ่งได้ระบุไว้ว่าอาหารประเภทใด ที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ รูปแบบ-เงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ ,การกล่าวอ้างข้อมูลทางโภชนาการ เช่น ปริมาณต่อหน่วยบริโภค ปริมาณสารอาหาร ฯลฯ เรื่องฉลาก (ฉบับที่1,2) ซึ่งได้ระบุไว้ว่าอาหารชนิดใดบ้างที่ควรมีฉลาก และบนฉลากต้องแสดงข้อมูลอะไรบ้าง เรื่องการแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ได้กล่าวถึงการแสดงข้อความบนตัวสินค้าเพื่อให้ผู้บริโภค รับทราบ เรื่องกำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก ในประกาศนี้มีน้ำมันปาล์ม น้ำมันมะพร้าว น้ำมันถั่วลิสง รวมอยู่ด้วย เรื่องการแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ประกาศฉบับนี้กล่าวถึงเงื่อนไขการแสดงข้อมูลโภชนาการของกลุ่มอาหารขบเคี้ยว เรื่องการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการตัดแปร พันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม เช่นถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง เป็นต้น และเรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 1,2)

นอกจากข้อมูลบนฉลากสินค้าแล้ว ยังมีการเผยแพร่ผ่านสื่อโทรทัศน์ เครือข่ายอินเทอร์เน็ต อีกด้วยจึงเป็นแรงจูงใจให้ศึกษาว่าผู้ที่บริโภคน้ำมันพืช และอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นส่วนประกอบสำคัญนั้น มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหาร และโทษของการเลือกใช้น้ำมันพืชไม่เหมาะสมกับวิธีการปรุง หรือไม่ รวมถึงศึกษาว่าปัจจัยใดบ้างที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อน้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นส่วนประกอบสำคัญ โดยเฉพาะปัจจัยด้านข้อมูลที่อยู่บนฉลากสินค้า ข้อมูลจากสื่อโฆษณา (ข้อมูลด้านโภชนาการ , ข้อมูลคุณสมบัติของสินค้า) ที่ต้องการศึกษาเป็นกรณีหลักว่า ก่อนที่จะซื้อสินค้า ผู้บริโภคได้ตระหนักถึงปัจจัยดังกล่าวหรือไม่ ตระหนักมากน้อยเพียงไร จากนั้นก็จะศึกษาต่อไปถึงผลของข้อมูลข่าวสารโภชนาการต่อความยินดีที่จะจ่ายของผู้บริโภคเพื่อให้ได้ความปลอดภัยจากการบริโภคน้ำมันพืชและอาหารอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นส่วนประกอบสำคัญ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับการรับทราบและให้ความสำคัญกับข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุงอาหารของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือก ใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภค ภายใต้อาการตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ
3. เพื่อศึกษาถึงผลของข้อมูลข่าวสารโภชนาการต่อ ความตระหนักของผู้บริโภคในการเลือกใช้น้ำมันพืชและเลือกบริโภคอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบ

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การศึกษาตามวัตถุประสงค์ ข้อ 1 ทำให้ทราบว่า ปัจจุบันผู้บริโภคมีความรู้และให้ความสำคัญ เกี่ยวกับ ข้อมูลโภชนาการด้านน้ำมันพืช รวมถึงผลกระทบที่จะเกิดกับสุขภาพของตนเอง หรือไม่ อย่างไร สะท้อนให้เห็นถึงการมีข้อมูลเพื่อดูแลคุณภาพชีวิตให้ห่างไกลจากความไม่ปลอดภัยในการบริโภคของคนในปัจจุบัน
2. การศึกษาตามวัตถุประสงค์ ข้อที่ 2 ทำให้ทราบว่า มีปัจจัยใดบ้างที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำมันพืชของผู้บริโภค
3. การศึกษาตามวัตถุประสงค์ ข้อ3 ทำให้ทราบว่า การได้รับทราบข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืช หรือผลกระทบต่างๆที่สามารถเกิดขึ้นกับร่างกายจากการบริโภคน้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นส่วนประกอบ มีอิทธิพลต่อการ เสนอความยินดีที่จะจ่ายอย่างไร เพื่อให้ตนเองมีความปลอดภัยจากการบริโภค ผลการศึกษานี้ อาจเป็นแนวทางหนึ่งให้ กับผู้ผลิตน้ำมันพืชและสินค้าที่เกี่ยวข้อง ได้ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด ภายใต้อาการให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของผู้บริโภค

ขอบเขตการวิจัย

1. ศึกษาจากผู้บริโภคที่ซื้อเพื่อบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ได้รวมถึงกลุ่มผู้ใช้สำหรับปรุงอาหารในร้านอาหารต่างๆ เนื่องจากต้องการทราบถึงความต้องการของผู้ใช้ที่เป็นระดับครัวเรือนในกรุงเทพมหานคร

2. ศึกษาในกลุ่มตัวอย่างที่สามารถตัดสินใจซื้อด้วยตัวเอง โดยวิธีการตอบแบบสอบถามและการสัมภาษณ์มีตัวแปรที่สำคัญในการวิเคราะห์ทางสถิติ คือ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้ และสถานภาพ ราคาสินค้า ฉลากสินค้า ราคา สถานที่ซื้อ สื่อโฆษณา และพฤติกรรมผู้บริโภคในด้านการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อดีข้อเสียของน้ำมันพืชแต่ละประเภท การตระหนักและเลือกใช้น้ำมันพืชที่เหมาะสมกับการปรุงอาหารแต่ละแบบ รวมถึงการตระหนักเกี่ยวกับประเภทของน้ำมันพืชที่ใช้ก่อนตัดสินใจบริโภคอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

3. ในการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ซึ่งได้จัดให้มีการทดลองเพื่อศึกษาผลของข้อมูลข่าวสาร โฆษณาการต่อความตระหนักของผู้บริโภคในการเลือกใช้น้ำมันพืชและเลือกบริโภคอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบ สำหรับสินค้าที่นำมาเป็นตัวเลือกเพื่อให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อนั้น ทางผู้ศึกษาได้ใช้อาหารปรุงสำเร็จเพื่อสังเกตว่า ก่อนและหลัง ังได้รับข้อมูลทางโฆษณาการเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุง ผู้บริโภคได้นำความรู้ที่มีอยู่หรือความรู้ที่ได้รับเพิ่มเติม ไปปรับใช้ในการเลือกซื้ออาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบอย่างไร

สมมติฐานงานวิจัย

1. ข้อมูลข่าวสารทางโฆษณาการส่งผลต่อพฤติกรรมในการเลือกซื้อน้ำมันพืช
2. ผู้บริโภคตอบแบบสอบถามได้ตรงตามความเป็นจริง

วิธีการศึกษา

ส่วนที่ 1 ศึกษาการรับทราบและการให้ความสำคัญต่อข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับน้ำมันพืช

การศึกษาส่วนที่ 1 ข้อมูลที่ใช้ในการวิเคราะห์ ได้มาจากการตอบแบบสอบถามของ ผู้บริโภค ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร สุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบ บังเอิญ (Accidental sampling) ไม่อาศัยความน่าจะเป็น ในที่นี้จะเลือกเฉพาะผู้ที่มีอำนาจในการตัดสินใจเพื่อซื้อน้ำมันพืชมาบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น ขนาดตัวอย่าง 400 ตัวอย่าง โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2553 เบื้องต้นใช้วิธีการทางสถิติเพื่อแบ่งผู้บริโภคออกเป็น 4 กลุ่มตามรูปแบบการใช้น้ำมันพืชของแต่ละครัวเรือนได้แก่ กลุ่มผู้ใช้น้ำมันปาล์มเพียงชนิดเดียว กลุ่มผู้ใช้น้ำมันถั่วเหลืองเพียงชนิดเดียว กลุ่มผู้ใช้น้ำมันพืชชนิดอื่น (รำข้าว, มะกอก, ข้าวโพด ฯลฯ) และกลุ่มผู้ใช้น้ำมันพืช 1 ชนิด ต่อ 1 วิธีการปรุง (แยกชนิดสำหรับผัด , ทอด) รวมถึงการใช้วิธีทางสถิติเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคะแนนจากการทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูล โภชนาการของแต่ละกลุ่ม

ต่อมาศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำมันพืชโดยตระหนักถึง การใช้ให้เหมาะสมกับวิธีการปรุง ใช้หลักเศรษฐมิติ การวิเคราะห์สมการถดถอย (Regression) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร สมการที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้เป็นแบบจำลองที่มีตัวแปรตามเป็นตัวแปรเชิงคุณภาพ (Binary Regression) ซึ่งโดยทั่วไปแล้วแบบจำลองดังกล่าวมี 2 ลักษณะ ได้แก่ แบบจำลองโลจิส (Logit Model) และ แบบจำลองโพรบิท (Probit Model) แต่ในการศึกษาคั้งนี้เลือกใช้แบบจำลองโลจิส (Logit Model)

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

แหล่งข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ข้อมูลส่วนนี้ได้มาจากการตอบแบบสอบถามของผู้บริโภค ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร สุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบ บังเอิญ (Accidental sampling) ไม่อาศัยความน่าจะเป็น ในที่นี้จะเลือกเฉพาะผู้ที่มีอำนาจในการตัดสินใจเพื่อซื้อน้ำมันพืชมาบริโภค

ในครัวเรือนเท่านั้น ขนาดตัวอย่างที่เหมาะสมมาจากการคำนวณด้วยสูตร (William G. Zikmund, 2003) ดังนี้

$$n = \frac{Z^2}{4e^2}$$

โดย

n = ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

z = ระดับความเชื่อมั่นโดยกำหนดที่ 95% ($\alpha = 0.05$)

e = ค่าความผิดพลาดที่ยอมรับได้ โดยกำหนดที่ 5% (หรือ 0.05)

จะได้

$$\begin{aligned} n &= \frac{(1.96)^2}{4(0.05)^2} \\ n &= \frac{3.8416}{0.01} \\ n &= 384.16 \end{aligned}$$

ดังนั้นการกำหนดกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการศึกษา เท่ากับ 400 ตัวอย่าง

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้มาจากการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาในครั้งนี้ มีทั้งผลงานจากการค้นคว้าวิจัย บทความ วารสาร และสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือแบบสอบถามซึ่งใช้ในการรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคที่ซื้อน้ำมันพืช โดยดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจที่ผลิตและจำหน่ายน้ำมันพืช แต่ละประเภทแต่ละยี่ห้อ เพื่อนำมาใช้ในการสร้างแบบสอบถาม โดยศึกษาจากวิทยานิพนธ์ ตำราเรียน ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต วารสารและสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ

2. ขอบเขตของแบบสอบถามจะเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภค และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำมันพืช

3. รูปแบบของแบบสอบถามที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลมีดังนี้

3.1 คำถามแบบให้ผู้ตอบเลือกตอบเพียงข้อเดียว เป็นคำถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ การศึกษา ระดับรายได้

3.2 คำถามให้ผู้ตอบเลือกเพียงข้อเดียว หลายข้อ และเป็นแบบเติมคำในช่องว่างเป็นคำถามเกี่ยวกับการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุง พฤติกรรมการบริโภคน้ำมัน และอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นส่วนประกอบสำคัญ ได้แก่ ความถี่ในการเลือกซื้อน้ำมันพืช ชนิดของน้ำมันพืชที่ซื้อ ยี่ห้อ ปริมาณในการซื้อ เหตุผลในการเลือกซื้อ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ ปัจจัยที่เปลี่ยนพฤติกรรมการซื้อ แหล่งซื้อ

การรวบรวมข้อมูล

ผู้ศึกษาทำการเก็บรวบรวมข้อมูลตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2553 มีขั้นตอนดังนี้

1. เตรียมแบบสอบถามเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้ซื้อน้ำมันพืช
2. ทดสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม
3. นำแบบสอบถามที่แก้ไขปรับปรุงแล้วไปเก็บข้อมูล
4. ดำเนินการรวบรวมข้อมูล และนำแบบสอบถามที่ได้มาตรวจสอบข้อมูลความถูกต้อง และแยกแบบสอบถามที่สมบูรณ์ออกมา

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษานำแบบสอบถามที่รวบรวมได้มาดำเนินการดังนี้

1. การตรวจสอบข้อมูล (Editing) ตรวจสอบความถูกต้องของแบบสอบถาม แล้วแยกแบบสอบถามที่ไม่สมบูรณ์ออก
2. การลงรหัส (Coding) นำแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์แล้ว มาลงรหัส ความถี่
3. การประมวลผลข้อมูล ดำเนินการโดยใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามแล้วจะนำไปประมวลผลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่ได้มาจะถูกนำมาแบ่งผู้บริโภคนอกเป็นกลุ่มใหญ่ๆ แล้วพิจารณาความแตกต่างของค่าสถิติเฉลี่ยในแต่ละกลุ่ม (T-Test, F-Test)

ข้อมูลทางสถิติในการศึกษาส่วนที่ 1 จะนำไปเป็นฐานข้อมูลในการศึกษา ส่วนที่ 2 การศึกษาความยินดีที่จะจ่ายของผู้บริโภคกลุ่มต่างๆที่ได้รับอิทธิพลจากการได้รับข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับน้ำมันพืช

แบบจำลองที่ใช้ในการศึกษา

จากวัตถุประสงค์ของการศึกษาที่ต้องการ ศึกษาระดับการรับทราบและให้ความสำคัญกับข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุงอาหาร ของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครและ ศึกษาถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือก ใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภค ภายใต้วความตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ

$$REL = f(PRC, INC, KT, EDU)$$

ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติเท่ากับ 0.05 หรือที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตัวแปรตาม ได้แก่

REL(Realize) = การเลือกใช้น้ำมันพืชภายใต้การตระหนักถึงการใช้ให้เหมาะสมกับวิธีการปรุง โดยกำหนดให้

REL = 0 แทน การไม่ตระหนักถึงการใช้ น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุง

REL = 1 แทน การตระหนักถึงการใช้ น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุง

ตัวแปรอิสระ ได้แก่

PRC (Price) = ราคาน้ำมันพืชที่ผู้บริโภคแต่ละท่านซื้อโดยเฉลี่ย (บาท/1ขวด/1ลิตร)

INC (Income) = รายได้ (บาท/เดือน)

KT (Knowledge Score) = คะแนนรวมจากการทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูลโภชนาการ

EDU (Education) = ระดับการศึกษา

ส่วนที่ 2 การศึกษาความยินดีที่จะจ่ายของผู้บริโภคกลุ่มต่างๆที่ได้ รับผิดชอบต่อผลการได้รับข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับน้ำมันพืช

การศึกษาส่วนที่ 2 ศึกษาความยินดีที่จะจ่ายในการที่จะได้รับอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น (Willingness to pay approach) สามารถพิจารณาได้จาก การทดลอง (Experimental) โดยผู้บริโภครวม 2 สถานที่ มาเข้าร่วมการทดลองในสถานการณ์จำลองการซื้ออาหารที่ผู้ศึกษาจัดขึ้น เพื่อสังเกตพฤติกรรมของผู้บริโภคในการเลือกซื้อน้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบสำคัญ ก่อนและหลังได้รับข้อมูลทางโภชนาการ การทดลองแบ่งออกเป็น 2 ครั้ง ครั้งแรกจัดขึ้นที่ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีผู้เข้าร่วมการทดลอง 40 คน และครั้งที่ 2 จัดขึ้นที่ ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี มีผู้เข้าร่วมการทดลอง 40 คน ขั้นตอนการทดลองมีดังนี้

การทดลอง ครั้งที่ 1 ใช้สถานที่ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ขั้นตอนที่ 1: ให้ผู้เข้าร่วมการทดลองลงทะเบียน ทีมงานผู้ศึกษาอธิบายวัตถุประสงค์การทดลอง พร้อมกับมอบเงินให้ผู้เข้าร่วม 100 คนละบาท เพื่อใช้ในการซื้อขายในสถานการณ์จำลอง ซึ่งมีสินค้าให้จริง (ภาพที่ 1.1)



ภาพที่ 1.1 การทดลอง ขั้นตอนที่1 คณะเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ขั้นตอนที่ 2: ให้ผู้เข้าร่วมการทดลองทำแบบสอบถามช่วงที่ 1 เพื่อสังเกตพฤติกรรม การเลือกซื้อน้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบสำคัญ และในส่วนที่แบบสอบถามได้สมมติสถานการณ์ดังนี้ (ภาพที่ 1.2)

“ หากท่านกำลังจะตัดสินใจซื้ออาหารกลางวัน ได้แก่ ข้าวผัด 1 ถ้วย และ ไข่ทอด 1 ถ้วย จากร้านค้า 2 ร้าน โดยร้าน ก.ไข่ ขายข้าวผัดถ้วยละ 25 บาท ไข่ทอดถ้วยละ 30 บาท ส่วนร้าน ข. ไข่ขายข้าวผัดถ้วยละ 30 ไข่ทอดถ้วยละ 30 บาท ท่านจะเลือกซื้ออาหารจากร้านใด (กำหนดให้รูปแบบอาหาร ความสะอาด รสชาติ ปริมาณอาหารต่อถ้วย เหมือนกันทั้ง 2 ร้าน โดยท่านมีเงินสดในกระเป๋า 100 บาท)

ร้านอาหารที่ท่านเลือก 1.....ร้าน ก.ไข่ 2.....ร้าน ข.ไข่ ”



ภาพที่ 1.2 การทดลองขั้นตอนที่ 2 คณะเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ขั้นตอนที่ 3: ทีมงานผู้ศึกษาเก็บแบบสอบถามช่วงที่ 1 และเริ่มนำเสนอข้อมูลโภชนาการผ่านแผ่นพับประกอบการพูดอธิบายข้อมูลโภชนาการต่างๆ แก่ผู้เข้าร่วมการทดลอง (ภาพที่ 1.3)



ภาพที่ 1.3 การทดลองขั้นตอนที่ 3 คณะเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ขั้นตอนที่ 4: หลังจากให้ข้อมูลโภชนาการเรียบร้อยแล้ว ทีมงานผู้ศึกษาแจกแบบสอบถาม ช่วงที่ 2 เพื่อสังเกตพฤติกรรมการเลือกซื้อน้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบสำคัญอีกครั้ง และในส่วนท้ายของแบบสอบถามได้สมมติสถานการณ์ดังนี้ (ภาพที่ 1.4)

“ หากท่านกำลังจะตัดสินใจซื้ออาหารกลางวัน ได้แก่ ข้าวผัด 1 ถ้วย และ ไข่ทอด 1 ถ้วย จากร้านค้า 2 ร้าน โดยร้าน ก.ไข่ ขายข้าวผัดถ้วยละ 25 บาท ไข่ทอดถ้วยละ 30 บาท อาหารทั้ง 2 ชนิดใช้น้ำมันปาล์มในการผัดและทอด ส่วนร้าน ข.ไข่ ขายข้าวผัดถ้วยละ 30 ไข่ทอดถ้วยละ 30 บาท ทั้งนี้เจ้าของร้าน ข.ไข่ ขึ้นป้ายโฆษณาว่า “ อาหารจานทอด อร่อยกรอบด้วยน้ำมันปาล์ม อาหารจานผัดอร่อยอยู่หมัดด้วยน้ำมันถั่วเหลือง ”ท่านจะเลือกซื้ออาหารจากร้านใด (กำหนดให้รูปแบบอาหาร ความสะอาด รสชาติ ปริมาณอาหารต่อถ้วยเหมือนกันทั้ง 2 ร้าน โดยท่านมีเงินสดในกระเป๋า 100 บาท) ”

ร้านอาหารที่ท่านเลือก 1.....ร้าน ก.ไข่ 2.....ร้าน ข.ไข่



ภาพที่ 1.4 การทดลอง ขั้นตอนที่ 4 คณะเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ขั้นตอนที่ 5: เมื่อผู้เข้าร่วมเลือกอาหารที่ต้องการซื้อ ทางทีมงานผู้ศึกษาจะนำผู้เข้าร่วมไปยังร้านค้าจำลอง เพื่อซื้ออาหารที่ระบุไว้ในส่วนท้ายของแบบสอบถามช่วงที่ 2 (ภาพที่ 1.5)



ภาพที่ 1.5 การทดลอง ขั้นตอนที่ 5 คณะเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ขั้นตอนที่ 6: รวบรวมแบบสอบถาม

ขั้นตอนที่ 7: ประมวลผลจากแบบสอบถาม เปรียบเทียบข้อมูล จากแบบสอบถามช่วงที่ 1 และ 2

ขั้นตอนที่ 8: สรุปผลการทดลอง

การทดลอง ครั้งที่ 2 ใช้สถานที่ ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี

ขั้นตอนที่ 1: ให้ผู้เข้าร่วมการทดลองลงทะเบียน ทีมงานผู้ศึกษาอธิบายวัตถุประสงค์การทดลอง พร้อมกับมอบเงินให้ผู้เข้าร่วม 100 คนละบาท เพื่อใช้ในการซื้อขายในสถานการณ์จำลอง ซึ่งมีสินค้าให้จริง (ภาพที่ 1.6)



ภาพที่ 1.6 การทดลอง ขั้นตอนที่ 1 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี

ขั้นตอนที่ 2: ให้ผู้เข้าร่วมการทดลองทำแบบสอบถามช่วงที่ 1 เพื่อสังเกตพฤติกรรมการเลือกซื้อน้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบสำคัญ และในส่วนท้ายของแบบสอบถามได้สมมติสถานการณ์ดังนี้ (ภาพที่ 1.7)

“หากท่านกำลังจะตัดสินใจซื้ออาหารกลางวัน ได้แก่ ข้าวผัดอเมริกัน 1 ถ้วยจากร้านค้า 2 ร้าน โดยร้าน ก.ไก่ ราคาถ่วงละ 35 บาท ส่วนร้าน ข.ไข่ ราคาถ่วงละ 40 บาท ท่านจะเลือกซื้ออาหารจากร้านใด (กำหนดให้รูปแบบอาหาร ความสะอาด รสชาติ ปริมาณอาหารต่อถ่วงเหมือนกันทั้ง 2 ร้าน โดยท่านมีเงินสดในกระเป๋า 100 บาท)

ร้านอาหารที่ท่านเลือก 1.....ร้าน ก.ไก่ 2.....ร้าน ข.ไข่”



ภาพที่ 1.7 การทดลอง ขั้นตอนที่ 2 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี

ขั้นตอนที่ 3: ทีมงานผู้ศึกษาเก็บแบบสอบถามช่วงที่ 1 และเริ่มนำเสนอข้อมูลโภชนาการผ่านแผ่นพับประกอบการพูดอธิบายข้อมูลโภชนาการต่างๆ แก่ผู้เข้าร่วมการทดลอง (ภาพที่ 1.8)



ภาพที่ 1.8 การทดลอง ชั้นตอนที่ 3 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี

ชั้นตอนที่ 4: หลังจากให้ข้อมูลโภชนาการเรียบร้อยแล้ว ทีมงานผู้ศึกษา แจกแบบสอบถาม ช่วงที่ 2 เพื่อสังเกตพฤติกรรมการเลือกซื้อน้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบสำคัญอีกครั้ง และในส่วนท้ายของแบบสอบถามได้สมมติสถานการณ์ดังนี้ (ภาพที่ 1.9)

“หากท่านกำลังจะตัดสินใจซื้ออาหารกลางวัน ได้แก่ ข้าวผัดอเมริกัน (ประกอบด้วย ข้าวผัดไก่ทอด ไส้กรอกทอด และไข่ดาว) 1 ถ้วยจากร้านค้า 2 ร้าน โดยร้าน ก.ไก่ ราคาถ่วงละ 35 บาท โดยใช้น้ำมันปาล์มทั้งส่วนที่เป็นข้าวผัดและอาหารทอด ส่วนร้าน ข .ไข่ ราคาถ่วงละ 40 บาท โดยใช้น้ำมันปาล์มทั้งส่วนที่เป็นอาหารทอด และใช้น้ำมันถั่วเหลืองในส่วนที่เป็นอาหารผัด ตรงตามหลักโภชนาการ

ทั้งนี้เจ้าของร้าน ข.ไข่ ขึ้นป้ายโฆษณาว่า “ อาหารทอด อร่อยกรอบด้วยน้ำมันปาล์ม อาหารผัดอร่อยอยู่หมัดด้วยน้ำมันถั่วเหลือง ”ท่านจะเลือกซื้ออาหารจากร้านใด (กำหนดให้รูปแบบอาหาร ความสะอาด รสชาติ ปริมาณอาหารต่อถ่วง เหมือนกันทั้ง 2 ร้าน โดยท่านมีเงินสดในกระเป๋า 100 บาท)

ร้านอาหารที่ท่านเลือก 1.....ร้าน ก.ไก่ 2.....ร้าน ข.ไข่ ”

และส่วนสุดท้ายของแบบสอบถาม ได้ถามต่อไปว่า “ หากท่านเลือกซื้อข้าวผัดอเมริกันจากร้าน ข.ไข่ ราคาสูงสุดที่ท่านยินดีจ่ายเพื่อซื้อข้าวผัดอเมริกันคือราคากี่บาท บาท เพื่อได้อาหารที่ปรุงตามหลักโภชนาการและลดความเสี่ยงจากการป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด”



ภาพที่ 1.9 การทดลอง ขั้นตอนที่ 4 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี

ขั้นตอนที่ 5: เมื่อผู้เข้าร่วมเลือกอาหารที่ต้องการซื้อ ทางทีมงานผู้ศึกษาจะนำผู้เข้าร่วมไปยังร้านค้าจำลอง เพื่อซื้ออาหารที่ระบุไว้ในส่วนท้ายของแบบสอบถามช่วงที่ 2 (ภาพที่ 1.10)



ภาพที่ 1.10 การทดลอง ขั้นตอนที่ 5 ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี

ขั้นตอนที่ 6: รวบรวมแบบสอบถาม

ขั้นตอนที่ 7: ประมวลผลจากแบบสอบถาม เปรียบเทียบข้อมูลจากแบบสอบถามช่วงที่ 1 และ 2

ขั้นตอนที่ 8: สรุปผลการทดลอง

บทที่ 2

โครงร่างทางทฤษฎี

การศึกษาในเรื่องผลกระทบของข้อมูลข่าวสารต่อพฤติกรรมผู้บริโภคน้ำมันพืชของผู้บริโภคในครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ทำการค้นคว้า รวบรวมเอกสารแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา เพื่อนำมาเป็นแนวทางประกอบการศึกษา โดยตรวจเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแบ่งออกเป็นสามส่วน ส่วนแรกเป็นงานวิจัยเกี่ยวกับโภชนาการด้านน้ำมันพืช ส่วนที่สองเกี่ยวกับประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องของฉลากและฉลากโภชนาการ และส่วนที่สามเป็นงานวิจัยที่เกี่ยวกับเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ นั่นคือ งานวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค และความยินดีที่จะจ่ายในการลดความเสี่ยง เพื่อได้รับอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น (Willingness to pay approach) ซึ่งเป็นกระบวนการ ในเศรษฐศาสตร์เชิงทดลอง

ทฤษฎีและแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย

ทฤษฎีพฤติกรรมผู้บริโภค

พฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior) หมายถึงพฤติกรรมซึ่งผู้บริโภคทำการค้นหา การซื้อ การใช้ การประเมินผล และใช้สอยผลิตภัณฑ์และบริการ ซึ่งคาดว่าจะสนองความต้องการของเขา การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค (Analysis Consumer Behavior) เป็นการค้นหาหรือวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมการซื้อและการใช้ของผู้บริโภค เพื่อศึกษาถึงลักษณะความต้องการและพฤติกรรมการซื้อและการวิจัยของผู้บริโภค คำตอบที่ได้จะช่วยให้นักการตลาดสามารถจัดกลยุทธ์การตลาด (Marketing Strategic) ที่สามารถตอบสนองความพึงพอใจได้อย่างเหมาะสม

โมเดลพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior Model)

เป็นการศึกษาถึงเหตุจูงใจที่ทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ โดยเริ่มต้นจากการเกิดสิ่งกระตุ้น ที่ทำให้เกิดความต้องการ จากนั้นสิ่งกระตุ้นจะผ่านเข้ามาในความรู้สึกของผู้ซื้อ ซึ่งผู้ผลิตหรือผู้ขายไม่สามารถคาดคะเนได้ความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อจะได้รับอิทธิพลจากลักษณะต่างๆของผู้ซื้อ แล้วจะมีการตอบสนองของผู้ซื้อหรือการตัดสินใจของผู้ซื้อ

1. สิ่งกระตุ้น (Stimulus)

สิ่งกระตุ้นอาจเกิดขึ้นเองจากภายในร่างกาย (Inside stimulus) และสิ่งกระตุ้นจากภายนอก (Outside stimulus) นักการตลาดจะต้องสนใจและจัดสิ่งกระตุ้นภายนอก เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการผลิตภัณฑ์ สิ่งกระตุ้นถือว่าเป็นเหตุจูงใจให้เกิดการซื้อสินค้า ซึ่งอาจใช้เหตุผลจูงใจซื้อด้านเหตุผลและใช้เหตุผลจูงใจซื้อด้านจิตวิทยา สิ่งกระตุ้นภายนอกประกอบด้วย 2 ส่วน

1.1 สิ่งกระตุ้นทางการตลาด (Marketing stimulus) เป็นสิ่งกระตุ้นที่นักการตลาดสามารถควบคุมและต้องจัดให้มีขึ้น เป็นสิ่งกระตุ้นที่เกี่ยวข้องกับส่วนประสมทางการตลาด

1.1.1 สิ่งกระตุ้นด้านผลิตภัณฑ์ (Product) เช่น ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สวยงาม เพื่อกระตุ้นความต้องการ

1.1.2 สิ่งกระตุ้นด้านราคา (Price) เช่น การกำหนดราคาสินค้าให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์โดยพิจารณาลูกค้าเป้าหมาย

1.1.3 สิ่งกระตุ้นด้านการจัดช่องทางการจำหน่าย (Distribution หรือ Place) เช่น จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ทั่วถึงเพื่อให้ความสะดวกแก่ผู้บริโภค

1.1.4 สิ่งกระตุ้นด้านการส่งเสริมด้านการตลาด (Promotion) เช่น การโฆษณา สัมภาษณ์ การให้ความพยายามของพนักงานขาย การลด แลก แจก แถม การสร้างความสัมพันธ์อันดีบุคคลทั่วไป

1.2 สิ่งกระตุ้นอื่นๆ (Other stimulus) เป็นสิ่งกระตุ้นความต้องการผู้บริโภคที่อยู่ภายนอกองค์กร

1.2.1 สิ่งกระตุ้นทางเศรษฐกิจ เช่น ภาวะเศรษฐกิจ รายได้ของผู้บริโภค

1.2.2 สิ่งกระตุ้นทางเทคโนโลยี เช่น เทคโนโลยีฝาก -ถอนเงินอัตโนมัติสามารถกระตุ้นความต้องการให้ใช้บริการของธนาคารมากขึ้น

1.2.3 สิ่งกระตุ้นทางกฎหมายและการเมือง เช่น กฎหมายเพิ่มหรือลดภาษีสินค้าใดสินค้านึงจะมีอิทธิพลต่อการเพิ่มหรือลดความต้องการของผู้ซื้อ

1.2.4 สิ่งกระตุ้นทางวัฒนธรรม เช่น ขนบธรรมเนียมประเพณีไทยในเทศกาลต่างๆ จะมีผลกระตุ้นให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการซื้อสินค้า

2. กล่องดำหรือความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อ (Buyer's black box)

ความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อที่เปรียบเสมือนกล่องดำ ซึ่งผู้ผลิตหรือผู้ขายไม่สามารถทราบได้ จึงต้องพยายามค้นหาความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อ ความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อได้รับอิทธิพลจากลักษณะของผู้ซื้อ และกระบวนการตัดสินใจของผู้ซื้อ

2.1 ลักษณะของผู้ซื้อ ลักษณะของผู้ซื้อที่มีอิทธิพลจากปัจจัยต่างๆ คือ ปัจจัยด้านวัฒนธรรม ปัจจัยด้านสังคม ปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านจิตวิทยา

2.2 กระบวนการตัดสินใจของผู้ซื้อ คือการรับรู้ความต้องการ การค้นหาข้อมูล การประเมินผลทางเลือกการตัดสินใจ และพฤติกรรมภายหลังการซื้อ

3. การตอบสนองของผู้ซื้อ (Buyer's Response)

คือการตัดสินใจของผู้บริโภคหรือผู้ซื้อ โดยการเลือกผลิตภัณฑ์ การเลือกตราสินค้า การเลือกผู้ขาย การเลือกเวลาในการซื้อ และการเลือกปริมาณการซื้อ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2541:128)

ปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อขายของผู้บริโภค

การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อทราบถึงลักษณะความต้องการของผู้บริโภคทางด้านต่างๆ และเพื่อที่จะจัดสิ่งกระตุ้นทางการตลาดให้เหมาะสม เมื่อผู้ซื้อได้รับสิ่งกระตุ้นทางการตลาดหรือสิ่งกระตุ้นอื่นๆ ผ่านเข้ามาในความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อและความรู้สึกนึกคิดได้รับอิทธิพลสิ่งใดบ้าง การศึกษาถึงลักษณะของผู้ซื้อที่เป็นเป้าหมายจะมีประโยชน์สำหรับนักการตลาดคือทราบความต้องการและลักษณะของลูกค้า เพื่อที่จะจัดส่วนประสมทางการตลาดต่างๆ กระตุ้นและสนองความต้องการของผู้ซื้อที่เป็นเป้าหมายได้ถูกต้อง ประกอบด้วย

3.1 ปัจจัยด้านวัฒนธรรม (Cultural factor) ปัจจัยด้านวัฒนธรรมเป็นสัญลักษณ์และสิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้น โดยเป็นที่ยอมรับจากรุ่นหนึ่งไปสู่รุ่นหนึ่งโดยเป็นตัวกำหนดและควบคุมพฤติกรรมของมนุษย์ในสังคมหนึ่ง (Stanton and Futrell, 1987 : 664) ค่านิยมในวัฒนธรรมจะกำหนดลักษณะของสังคม และกำหนดความแตกต่างของสังคม วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่กำหนดความต้องการและพฤติกรรมของบุคคล ซึ่งนักการตลาดต้องคำนึงถึงเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมและนำลักษณะการเปลี่ยนแปลงเหล่านั้นไปใช้กำหนดโปรแกรมการตลาด วัฒนธรรมแบ่งออกเป็น

3.1.1 วัฒนธรรมพื้นฐาน เป็นลักษณะพื้นฐานของบุคคลในสังคม

3.1.2 วัฒนธรรมกลุ่มย่อย (Subculture) หมายถึง วัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มที่มีลักษณะเฉพาะ เช่น เชื้อชาติ ศาสนา สีผิว พื้นที่ทางภูมิศาสตร์ อาชีพ อายุ เพศ

3.2 ชั้นของสังคม (Social class) หมายถึง การแบ่งสมาชิกของสังคมออกเป็นระดับฐานะที่แตกต่างกัน การแบ่งชั้นทางสังคมโดยทั่วไปถือเกณฑ์รายได้ ทรัพย์สิน หรืออาชีพ ชั้นทางสังคมเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค แต่ละชั้นสังคมจะมีลักษณะค่านิยมและพฤติกรรมผู้บริโภคเฉพาะอย่าง นักการตลาดต้องศึกษาชั้นสังคมเพื่อเป็นแนวทางในการแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย กำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์และศึกษาความต้องการของตลาดเป้าหมายรวมทั้งจัดส่วนประสมการตลาดให้สามารถสนองความต้องการของแต่ละชั้นสังคมได้ถูกต้อง

3.3 ปัจจัยด้านสังคม (Social factors)

เป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน และมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อ ลักษณะทางสังคมประกอบด้วย

3.3.1 กลุ่มอ้างอิง เป็นกลุ่มที่บุคคลเข้าไปเกี่ยวข้องกับคือ กลุ่มปฐมภูมิ (Primary groups) ได้แก่ ครอบครัว เพื่อนสนิท และเพื่อนบ้าน กลุ่มทุติยภูมิ (Secondary groups) ได้แก่ กลุ่มบุคคลชั้นนำในสังคม เพื่อนร่วมอาชีพและร่วมสถาบัน บุคคลกลุ่มต่างๆในสังคม

3.3.2 ครอบครัว บุคคลในครอบครัวถือว่ามีอิทธิพลมากที่สุดต่อทัศนคติ ความคิดเห็นและค่านิยมของบุคคล การขายสินค้าอุปโภคบริโภคจะต้องคำนึงถึงลักษณะการบริโภคของครอบครัวคนไทย จีน ญี่ปุ่น หรือยุโรป ซึ่งจะมีลักษณะแตกต่างกัน

3.3.3 บทบาทและสถานะ โดยจะต้องวิเคราะห์ว่าใครมีบทบาทเป็นผู้คิดริเริ่ม ผู้ตัดสินใจ ผู้มีอิทธิพล ผู้ซื้อ และผู้ใช้

3.4 ปัจจัยส่วนบุคคล (Personal factors)

การตัดสินใจของผู้ซื้อได้รับอิทธิพลจากลักษณะส่วนบุคคลทางด้านต่างๆได้แก่ อายุ ขั้นตอนวัฏจักรชีวิตครอบครัว อาชีพ โอกาสทางเศรษฐกิจ การศึกษา รูปแบบการดำรงชีวิต บุคลิกภาพ

3.4.1 อายุ อายุที่แตกต่างกันจะมีความต้องการผลิตภัณฑ์แตกต่างกัน

3.4.2 วงจรชีวิตครอบครัว การดำรงชีวิตในแต่ละขั้นตอนเป็นสิ่งที่มีความต้องการทัศนคติและค่านิยมของบุคคลทำให้เกิดความต้องการในผลิตภัณฑ์และพฤติกรรมการซื้อที่แตกต่างกัน อาชีพของแต่ละบุคคลจะนำไปสู่ความจำเป็นและความต้องการสินค้าและบริการที่แตกต่างกัน เช่น ข้าราชการจะซื้อชุดทำงานและสินค้าจำเป็น ประธานกรรมการบริษัทและภรรยาจะซื้อเสื้อผ้าราคาสูง หรือตัวเครื่องบิน ซึ่งนักการตลาดจะศึกษาว่าผลิตภัณฑ์ของบริษัทมีบุคคลในอาชีพไหนสนใจ เพื่อที่จะจัดกิจกรรมทางตลาดให้สนองความต้องการที่เหมาะสม

3.4.3 โอกาสทางเศรษฐกิจ หรือ รายได้ โอกาสทางเศรษฐกิจของบุคคลจะกระทบต่อสินค้าและบริการที่เขาตัดสินใจซื้อ โอกาสเหล่านี้ประกอบด้วย รายได้ การออมทรัพย์ อำนาจการซื้อและทัศนคติเกี่ยวกับการจ่ายเงิน นักการตลาดต้องสนใจในแนวโน้มของรายได้ส่วนบุคคล การออมและอัตราดอกเบี้ย ถ้าภาวะเศรษฐกิจตกต่ำมีรายได้ต่ำ กิจกรรมต้องปรับปรุงด้านผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่าย การตั้งราคา ลดการผลิตและสินค้าคงคลัง และวิธีการต่างๆเพื่อป้องกันการขาดแคลนเงินหมุนเวียนการศึกษา (Education) ผู้ที่มีการศึกษาสูงมีแนวโน้มจะบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีมากกว่าผู้ที่มีการศึกษาต่ำ

3.4.4 ค่านิยมหรือคุณค่า และรูปแบบการดำรงชีวิต ค่านิยมหรือคุณค่า หมายถึง ค่านิยมในสิ่งของหรือบุคคลหรือความคิดในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง หรือหมายถึงอัตราส่วนของผลประโยชน์ที่รับรู้ต่อราคาสินค้า ส่วนรูปแบบการดำรงชีวิต หมายถึงรูปแบบการดำรงชีวิตในสังคมมนุษย์ โดยแสดงออกในรูปของกิจกรรม ความสนใจ ความคิดเห็น

3.5 ปัจจัยด้านจิตวิทยา (Psychological factors)

ปัจจัยภายในตัวผู้บริโภคที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อ และการใช้สินค้า (Kotler, 1997 : 181) ประกอบด้วย

3.5.1 ความต้องการการจูงใจ (Motivation and Motives) หมายถึง พลังสิ่งกระตุ้นภายในตัวแต่ละบุคคลซึ่งกระตุ้นให้ปฏิบัติ

3.5.2 บุคลิกภาพและแนวความคิดเห็นของตนเอง (Personality and Self-concept) หมายถึงลักษณะด้านจิตวิทยาภายในของบุคคลซึ่งช่วยกำหนดและสะท้อนถึงวิธีการซึ่งบุคคลหนึ่งตอบสนองสิ่งแวดล้อมของเขา

3.5.3 การรับรู้ (Perception) หมายถึงกระบวนการซึ่งแต่ละบุคคลเลือกสรรจัดระเบียบและตีความหมายสิ่งกระตุ้นออกเป็นภาพที่มีความหมาย

3.5.4 การเรียนรู้ (Learning) หมายถึงกระบวนการซึ่งแต่ละบุคคลได้รับความรู้และประสบการณ์ โดยการซื้อหรือการบริโภค

3.5.5 ความเชื่อและทัศนคติ (Belief and Attitude) หมายถึงความโน้มเอียงที่เรียนรู้เพื่อให้มีพฤติกรรมที่สอดคล้องกับลักษณะที่พึงพอใจหรือไม่พึงพอใจที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งเป็นการศึกษาถึงเหตุจูงใจที่ทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ โดยเริ่มต้นจากการเกิดสิ่งกระตุ้น (Stimulus) ที่ทำให้เกิดความต้องการ จากนั้นสิ่งกระตุ้นจะผ่านเข้ามาในความรู้สึกของผู้ซื้อ ซึ่งผู้ผลิตหรือผู้ขายไม่สามารถคาดคะเนได้ ความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อจะได้รับอิทธิพลจากลักษณะต่างๆ ของผลิตภัณฑ์แล้วจะมีการตอบสนองของผู้ซื้อหรือการตัดสินใจของผู้ซื้อ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2541 : 130)

4. กระบวนการตัดสินใจซื้อ (Buying Decision Process)

กระบวนการตัดสินใจซื้อ เป็นขั้นตอนในการเลือกผลิตภัณฑ์จากสองทางเลือกขึ้นไป ซึ่งประกอบด้วย 5 ขั้นตอน (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2539 : 458)

4.1 การรับรู้ปัญหา (Problem Recognition) หรือรับรู้ความต้องการ (Need Recognition) การรับรู้ถึงความแตกต่างระหว่างสภาพที่ต้องการและสภาพปัจจุบัน ซึ่งมากพอที่จะกระตุ้นเร้าทำให้เกิดกระบวนการตัดสินใจ

4.2 การค้นหาข้อมูลก่อนซื้อ (Pre-purchasing Search) เมื่อผู้บริโภครับรู้ถึงความจำเป็นแล้วก็ต้องหาข้อมูลด้วยวิธีการต่างๆซึ่งได้จาก 2 แหล่ง คือ แหล่งข้อมูลภายในหรือด้านจิตวิทยา และแหล่งข้อมูลภายนอกซึ่งเป็นแหล่งข้อมูลจากสื่อมวลชน พนักงานขาย การโฆษณา เป็นต้น ซึ่งมีกระบวนการรับข้อมูล ดังนี้

4.2.1 การเปิดรับข่าวสาร (Exposure) หมายถึงการที่บุคคลมีการรับรู้จากสิ่งกระตุ้นโดยผ่านประสาทสัมผัสหนึ่งอย่างขึ้นไป ได้แก่ การได้เห็น ได้ยิน ได้กลิ่น ได้สัมผัส ได้สัมผัส

4.2.2 ความตั้งใจ (Attention) เป็นขั้นตอนของกระบวนการข้อมูลที่แสดงถึงการเกิดความสามารถในความเข้าใจ

4.2.3 ความเข้าใจ (Comprehension) เป็นขั้นตอนในกระบวนการข้อมูลซึ่งมีการตีความหมายสิ่งกระตุ้น

4.2.4 การยอมรับ (Acceptance) เป็นขั้นตอนของกระบวนการค้นหาข้อมูลซึ่งแสดงระดับของสิ่งกระตุ้นที่มีอิทธิพลต่อความรู้หรือทัศนคติของบุคคล

4.2.5 การเก็บรักษา (Retention) การส่งข้อมูลสู่ความทรงจำระยะยาว

4.3 การประเมินผลทางเลือก (Evaluation of alternatives) เป็นการประเมินทางเลือกต่างๆก่อนทำการตัดสินใจซื้อ

4.4 การตัดสินใจซื้อ (Purchase Decision) ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อสินค้าและบริการนั้นๆ

4.5 การประเมินผลภายหลังการซื้อ (Post-purchase Evaluation) เกิดขึ้นหลังจากซื้อหรือใช้ผลิตภัณฑ์ไปแล้ว ถ้าเป็นไปตามที่คาดหวังไว้ ผลลัพธ์ก็คือความพึงพอใจ แต่ถ้าผลลัพธ์ต่ำกว่าที่คาดหวังไว้ผลลัพธ์ก็คือความไม่พึงพอใจ

แบบจำลองสมการถดถอย

แบบจำลองสมการถดถอยเป็นแบบจำลองที่ใช้แสดงความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต่างๆ ในการศึกษาครั้งนี้จะศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรตามคือพฤติกรรมการเลือกซื้อน้ำมันพืช ภายใต้ความตระหนักหรือไม่ตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ กับตัวแปรอิสระ เช่น อายุ เพศ การศึกษา อาชีพ รายได้ ระดับความรู้ด้านโภชนาการ การให้ความสำคัญกับข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ ลักษณะอาหารที่มักรับประทาน พื้นฐานสุขภาพของคนในครอบครัว เป็นต้น แบบจำลองสมการถดถอยที่เหมาะสมกับการศึกษาครั้งนี้ จะดี ้องเหมาะสมกับแบบจำลองที่มีตัวแปรตามเป็นตัวแปรเชิงคุณภาพ ซึ่งได้แก่แบบจำลองโลจิต และแบบจำลองโพรบิท สำหรับการศึกษาครั้งนี้ใช้แบบจำลองโลจิต

1. แบบจำลองโลจิส (Logit Model)

การวิเคราะห์การถดถอยแบบโลจิส หรือโลจิสติก (Logistic regression) เป็นการนำตัวแปรอิสระหลายตัวมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์พร้อมๆกันกับตัวแปรตัวแปรตามที่อยู่ในระดับนามบัญญัติ การวิเคราะห์ประเภทนี้สามารถบอกได้ว่าปัจจัยใดที่ทำให้เกิดเหตุการณ์ที่คาดหวัง หรือเป็นการวิเคราะห์ถึงโอกาสในการเกิดเหตุการณ์ที่สนใจการวิเคราะห์โลจิสติก แบ่งเป็น

1.1 Binary Logistic Regression (Binary Regression) เมื่อตัวแปรตาม อยู่ในลักษณะ dichotomous ที่มีค่า 1 กับ 0

1.2 Multinomial Logistic Regression (Multinomial Regression) เมื่อตัวแปรตาม อยู่ในลักษณะ เป็นตัวแปรเชิงกลุ่ม หรือนามบัญญัติ ที่มีค่าตั้งแต่ 2 ค่าขึ้นไป

ในการวิเคราะห์โลจิสติก จะต้องกำหนดโมเดลโลจิสติก เรียกว่า Logit Model ซึ่งเป็นแบบจำลองที่นำมาใช้วิเคราะห์ข้อมูลว่าตัวแปรอิสระ (X) ส่งผลต่อโอกาสการเกิดเหตุการณ์ที่สนใจ (Y) หรือไม่ ซึ่งความน่าจะเป็นของการเกิดเหตุการณ์จะมีค่าในช่วง 0 ถึง 1 รูปแบบของโมเดลจะอยู่ในรูปฟังก์ชันของสัดส่วนความน่าจะเป็น การวิเคราะห์ในรูปแบบนี้ใช้เมื่อฟังก์ชันการกระจายสะสม (Cumulative distribution function) ของตัวแปรสุ่มมีการกระจายแบบ Logistic และมีการแจกแจงของค่าความคลาดเคลื่อนเป็นแบบ Logistic (การกระจายแบบโลจิสติก หมายถึง รูปแบบการกระจายของข้อมูลที่ไม่เป็นโค้งปกติ แต่ตัวแปรจะมีการกระจายเป็นรูปตัว S (Sigmoid Curve)

2. แบบจำลองโพรบิต (Probit Model)

การวิเคราะห์การถดถอยโพรบิต (Probit regression) เป็นการนำตัวแปรอิสระหลายตัวมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์พร้อมๆกันกับตัวแปรตัวแปรตามที่อยู่ในระดับนามบัญญัติ เช่นเดียวกับการวิเคราะห์ถดถอยโลจิสติก แต่แตกต่างกันที่ รูปแบบของโมเดลจะอยู่ในรูปแบบโลจิสติกมาตรฐาน การวิเคราะห์ในรูปแบบนี้ใช้เมื่อฟังก์ชันการกระจายสะสม (Cumulative distribution function) ของตัวแปรสุ่มมีการกระจายแบบปกติ (Normal Distribution)

เศรษฐศาสตร์เชิงทดลอง (Experimental Economics)

ในทางเศรษฐศาสตร์กล่าวว่าผู้บริโภ�จะบริโภ� ณ จุดที่เกิดความพึงพอใจสูงสุด ภายใต้งบประมาณจำกัด แต่ในความเป็นจริงแล้วการตัดสินใจในแต่ละครั้งไม่ได้มาจากการใช้เหตุผลเพียงอย่างเดียว ยังมาจากความรู้สึกนึกคิดส่วนตัวด้วย ฉะนั้นการศึกษาในครั้งนี้จึงวางแผนการทดลองขึ้นมาเพื่อสังเกตพฤติกรรมของผู้บริโภ�ว่าจะตัดสินใจซื้อน้ำมันพืชอย่างไรเพื่อให้ตนได้รับความพอใจ หรือได้รับความปลอดภัยจากสินค้ามากที่สุด โดยตีมูลค่าความเสี่ยงที่ลดลงได้เป็นมูลค่าความยินดีที่จะจ่ายเพื่อให้ตนเองปลอดภัยมากที่สุด

การทดลองมีขึ้นเพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภ� ในส่วนที่ไม่สามารถอธิบายได้ด้วยเหตุผล เป็นการสร้างสถานการณ์ให้มีการซื้อขายสินค้าขึ้นจริงเพื่อศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภ� โดยจะเรียนเชิญกลุ่มตัวอย่างที่เคยทำแบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้ซื้อน้ำมันพืช มาอยู่ในสถานการณ์จริงพร้อมมอบเงินจำนวนหนึ่งให้แก่คนถือไว้เพื่อใช้ประมูลราคาน้ำมันพืชชนิดต่างๆที่ตนต้องการ ภายหลังจากการได้รับข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ

ขั้นตอนการทดลอง

1. ให้ผู้เข้าร่วมการทดลองลงทะเบียน ที่ทีมงานผู้ศึกษาอธิบายวัตถุประสงค์การทดลอง
2. ให้ผู้เข้าร่วมการทดลองทำแบบสอบถามช่วงที่ 1
3. ทีมงานผู้ศึกษาเก็บแบบสอบถามช่วงที่ 1 และเริ่มนำเสนอข้อมูลโภชนาการ
4. หลังจากให้ข้อมูลโภชนาการเรียบร้อยแล้ว ทีมงานผู้ศึกษา แจกแบบสอบถามช่วงที่ 2
5. เมื่อผู้เข้าร่วมเลือกอาหารที่ต้องการซื้อ ทางทีมงานผู้ศึกษาจะนำผู้เข้าร่วมไปยังร้านค้าจำลอง
6. รวบรวมแบบสอบถาม

7. ประมวลผลจากแบบสอบถาม เปรียบเทียบข้อมูลจากแบบสอบถามช่วงที่ 1 และ 2
8. สรุปผลการทดลอง



การศึกษาที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยเกี่ยวกับวิธีการวิเคราะห์

กาญจนา มิ่งโมพี (2549) ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับมะม่วงน้ำดอกไม้ปลอดสารเคมี โดยศึกษาจากผู้บริโภคที่เข้ามาซื้อสินค้าในร้านท็อปซูเปอร์มาร์เก็ต ในเขตกรุงเทพมหานคร วิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ยทางสถิติ และวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับมะม่วงน้ำดอกไม้ปลอดสารเคมี ด้วยแบบจำลองโลจิต

ผลการศึกษาพบว่าเหตุผลที่คนส่วนใหญ่เลือกมะม่วงน้ำดอกไม้ปลอดสารเคมี เนื่องจากมีตรารับรองจากหน่วยงานราชการมากที่สุด และจากการวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคมะม่วงน้ำดอกไม้ปลอดสารเคมี คือ รูปลักษณ์ของมะม่วงน้ำดอกไม้ปลอดสารเคมี อายุของผู้บริโภค จำนวนปีที่ ผู้บริโภคได้รับการศึกษา ราคาของมะม่วงน้ำดอกไม้ปลอดสารเคมี และระยะเวลาที่ ผู้บริโภคเดินมายังแหล่งจำหน่าย จากผลการศึกษาที่กล่าวว่าคนส่วนใหญ่เลือกมะม่วงน้ำดอกไม้ปลอดสารเคมี เนื่องจากมีตรารับรองจากหน่วยงานราชการมากที่สุด จะเป็นแนวทางให้ภาครัฐเข้ามาให้การสนับสนุนให้เพิ่มพื้นที่ปลูกและสถานที่จัดจำหน่าย รวมถึงจัดเตรียมหน่วยงานที่จะเข้ามาควบคุมคุณภาพที่น่าเชื่อถือ พร้อมทั้งจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลต่างๆของมะม่วงน้ำดอกไม้ปลอดสารเคมี

อภิวัฒน์ สุขพันธ์ (2549) วิเคราะห์ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจและสังคมที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจใช้น้ำมันแก๊สโซฮอล์มากขึ้นของผู้ใช้รถยนต์ส่วนบุคคลในกรุงเทพมหานคร เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ผู้ใช้รถยนต์ส่วนบุคคลในกรุงเทพมหานคร 400 ตัวอย่าง วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆด้วยการทดสอบค่าไคแอสควร์และการใช้แบบจำลองโลจิต

ผลการศึกษาพบว่าระดับการศึกษา ค่าใช้จ่ายในการเติมน้ำมันรถยนต์ ความแตกต่างในด้านราคาและความคิดเห็นเรื่องความสำคัญของของพลังงานนั้นมีความสัมพันธ์กันกับการตัดสินใจใช้น้ำมันแก๊สโซฮอล์ ส่วนการวิเคราะห์ด้วยแบบจำลองโลจิต พบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจใช้น้ำมันแก๊สโซฮอล์ คือ อายุการใช้งานของรถ ซึ่งมีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามกับความน่าจะเป็นในการใช้น้ำมันแก๊สโซฮอล์ ส่วนปัจจัยค่าใช้จ่ายในการเติมน้ำมันรถยนต์ ความแตกต่างในด้านราคาและความคิดเห็นเรื่องความสำคัญของของพลังงานนั้นมีความสัมพันธ์ในทิศทาง

เดียวกันกับความน่าจะเป็นใน การใช้น้ำมันแก๊สโซฮอล์ ผู้ศึกษาจึงมีข้อเสนอแนะว่า การสนับสนุนให้ผู้บริโภคตัดสินใจใช้น้ำมันแก๊สโซฮอล์มากขึ้นนั้น ในระยะสั้นควรแสดงข้อมูลให้ผู้บริโภคเห็นความแตกต่างด้านราคาที่ถูกกว่าของน้ำมันแก๊สโซฮอล์ และสร้างความมั่นใจเรื่องผลกระทบจากการใช้น้ำมันชนิดนี้ ส่วนในระยะยาวควรส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีความตระหนักเรื่องคุณค่าของพลังงาน การประหยัดพลังงาน เป็นต้น

สิริภัทร สิริบรรสพ (2548) ศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการนำความรู้เรื่องฉลากโภชนาการไปใช้ ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ซึ่งใช้วิธีทางสถิติ การหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และหาความสัมพันธ์ของตัวแปรต่างๆ โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษาร้อยละ 67.90 มีความรู้เกี่ยวกับฉลากโภชนาการในระดับมาก และร้อยละ 32.10 มีความรู้ระดับปานกลาง สำหรับการนำความรู้เรื่องฉลากโภชนาการไปใช้ นักศึกษาร้อยละ 82.72 และ 17.28 นำไปใช้บางครั้ง และทุกครั้ง ตามลำดับ ส่วนการทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับการนำความรู้เรื่องฉลากโภชนาการไปใช้ พบว่าไม่มีความสัมพันธ์ระหว่างกัน

กนกกาญจน์ พันธุ์พร หม (2545) ศึกษาเรื่อง อิทธิพลของบรรจุภัณฑ์ ตรายีนคำ และป้ายฉลาก ต่อการตัดสินใจซื้อน้ำดื่มของผู้บริโภคต่างอาชีพ วิธีการศึกษาคือการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม 400 ตัวอย่าง ด้วยวิธีสถิติอนุมานเพื่อทดสอบว่า บรรจุภัณฑ์ ตรายีนคำ และป้ายฉลากมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำดื่มของผู้บริโภคต่างอาชีพอย่างไรบ้าง ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท มั่นใจว่าสะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปนมากที่สุด ส่วนตรายีนคำ ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับตรายีนคำที่รู้จักและคุ้นเคยมากที่สุด และด้านป้ายฉลาก ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับป้ายฉลากที่มีเครื่องหมายรับประกันคุณภาพมากที่สุด ส่วนการทดสอบสมมติฐานพบว่า ผู้บริโภคที่อาชีพต่างกัน ได้รับอิทธิพลจากบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากในการเลือกซื้อน้ำดื่มบรรจุขวดหรือแก้วต่างกัน

Just *et al.* (2007) Could Behavioral Economics Help Improve Diet Quality for Nutrition Assistance Program Participants ได้กล่าวถึงการใช้เศรษฐศาสตร์เชิงพฤติกรรม มาศึกษาถึงพฤติกรรมของมนุษย์ในส่วนที่ไม่สามารถอธิบายได้ด้วยเหตุผล ในที่นี้คือความต้องการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมมารับประทานอาหารของคนอ้วน ผู้ศึกษาได้ออกแบบการทดลอง เพื่อดูว่าบรรยากาศที่แตกต่างกัน ภาชนะในการรับประทานอาหารที่แตกต่างกัน หรือการสร้างเงื่อนไขใน

การรับประทานที่ต่างกัน จะส่งผลต่อรูปแบบการบริโภคของคนอ้วนอย่างไรบ้าง โดยสรุปแล้วพบว่า หากบริบทรอบข้างหรือบรรยากาศทำให้รู้สึกว่าการรับประทานอาหารนั้นดี หลังการทดลอง คนเราก็จะให้คะแนนความพึงพอใจต่ออาหารชนิดนั้น สูงกว่ากรณีที่มีความรู้สึกไม่ดีต่ออาหารชนิดนั้นก่อนการรับประทาน

Shogren (2003) Food-safety economics : consumer health and welfare ได้กล่าวว่า การรับประทานอาหารยังคงมีความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยของผู้บริโภค ดังนั้นผู้ผลิตจึง พยายามที่จะลดความเสี่ยงดังกล่าว โดยหาแนวทางในการผลิตสินค้าที่ปลอดภัย และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น โดยก่อนดำเนินการต้องมีการประเมินต้นทุน เช่น ค่าทำการทดลองทางวิทยาศาสตร์ การทำลายสินค้า การโฆษณา ฯลฯ และผลตอบแทนจากการลดความเสี่ยงจากอาหารไม่ปลอดภัย เช่น การลดลงของค่ารักษาพยาบาลจากสาเหตุอาหารไม่ปลอดภัย แต่ทั้งนี้เป็นการยากที่จะทราบว่าค่ารักษาพยาบาลแต่ละครั้งมีสาเหตุมาจากอาหารไม่ปลอดภัยเพียงอย่างเดียวหรือไม่ จึงมีคำถามตามมาว่า “จะตีมูลค่าของประโยชน์จากการลดความเสี่ยงของอาหารไม่ปลอดภัยได้อย่างไร” ในบทความนี้เลือกวิธีการถามความยินดีที่จะจ่ายในการลดความเสี่ยง ความยินดีที่จะจ่ายในการที่จะได้รับอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น (Willingness to pay approach) สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\text{Value of risk reduction} = \frac{\text{Willingness to pay for risk reduction}}{\text{Exogenous Change in risk}}$$

สำหรับข้อมูลที่นำมาใช้ในการวิเคราะห์ ได้ มาจากวิธีการประมูลเชิงทดลอง (Experimental Auction) โดยการสุ่มผู้บริโภคมากลุ่มหนึ่งแล้วพิจารณาการเสนอราคาอาหาร ก่อนและหลังการทราบข้อมูลความปลอดภัยทางอาหาร เพื่อดูว่าผู้บริโภคจะเสนอราคาซื้ออย่างไรระหว่างอาหารปกติกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ช่วยให้อาหารปลอดภัยมา กขึ้น และระหว่างข้อมูลเชิงบวกกับข้อมูลเชิงลบต่อสินค้านั้นส่งผลต่อการเสนอราคาแตกต่างกันอย่างไร

Ralston *et al.* (2001) ศึกษาเรื่อง Consumer Food Safety Behavior: A case Study in Hamburger Cooking and Ordering Consumer Food Safety Behavior: A case Study in Hamburger Cooking and Ordering ซึ่งใช้การประมูลเชิงทดลอง ศึกษาถึงการปรุงแซมเบอร์เกอร์รับประทานที่บ้านและการสั่งแซมเบอร์เกอร์ในร้านอาหาร โดยเปรียบเทียบ ระหว่างปัจจัยด้านพฤติกรรมกรรม (ความชอบ) ในการปรุงแซมเบอร์เกอร์ซึ่งใช้ความร้อนเพื่อให้เนื้อสุกมากขึ้นตามต้องการ, การสั่งแซมเบอร์เกอร์ตามความสุกในแต่ละระดับ กับ ปัจจัยด้านข้อความรู้/ความเสี่ยงของการบริโภคเนื้อที่

ไม่สุกเต็มที่เพื่อดูว่าปัจจัยใดส่งผลต่อการตัดสินใจปรุงและสั่งแฮมเบอร์เกอร์มากกว่ากัน ผลการศึกษาที่ออกมาพบว่า ปัจจัยด้านพฤติกรรมหรือความชอบส่วนบุคคลนี้ มีผลต่อการตัดสินใจมากกว่า แม้จะรับรู้ข้อมูลด้านความเสี่ยงในอาหารที่ไม่สุกก็ตาม

Tegene *et al.* (2003) ศึกษาเรื่อง The effect of Information on Consumer Demand for Biotech Foods (Evidence from Experimental Auction) ซึ่งใช้การประมูลเชิงทดลอง เพื่อศึกษาว่าการที่ผู้บริโภคได้รับข้อมูลข่าวสารที่แตกต่างกันเกี่ยวกับ สินค้า GMOs ทั้งในด้านบวกและด้านลบ ส่งผลต่ออุปสงค์ (ความเต็มใจจะจ่าย) สินค้า GMOs ของผู้บริโภคอย่างไรบ้าง วิเคราะห์หาคำตอบดังกล่าวด้วยการสร้างแบบจำลองทางเศรษฐศาสตร์ ตัวแปรตาม คือ ความแตกต่างกันของการ ให้ราคาสินค้า GMOs ตัวแปรอิสระ ได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคล (เพศ อายุ รายได้ สถานภาพ การศึกษา) และปัจจัยด้านข้อมูลข่าวสาร (การแสดงผลจากบนตัวสินค้า, การฉลากของผู้บริโภค, การโฆษณา) ผลการศึกษาออกมาว่า ผลกระทบจากการได้รับข้อมูลข่าวสารต่อความเต็มใจจะจ่ายโดยทั่วไปของ สินค้า GMOs และ non-GMOs แตกต่างกัน 14% ส่วนผลของข้อมูลเชิงบวกและเชิงลบพบว่า ถ้าได้รับข้อมูลเชิงบวกเพียงอย่างเดียว ความเต็มใจที่จะจ่ายให้กับสินค้า GMOs สูงขึ้นเล็กน้อย ถ้าได้รับข้อมูลเชิงลบเพียงอย่างเดียว ความเต็มใจที่จะจ่ายให้กับสินค้า GMOs ลดลงอย่างมาก หรือถ้าได้รับทั้งสองด้าน ความเต็มใจที่จะจ่ายให้กับสินค้า GMOs ลดลงแต่ลดลงน้อยกว่าการได้รับข้อมูลเชิงลบเพียงอย่างเดียว

บทที่ 3

ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับน้ำมันพืช

กรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกายจากน้ำมันพืช

ปัจจุบันการปรุงอาหาร มีการใช้น้ำมันพืชเป็นวัตถุดิบหลัก ด้วยความรู้เบื้องต้นว่า น้ำมันพืชมีกรดไขมันอิ่มตัวน้อย อาจจะเข้าใจมากไปกว่า กรดไขมันอิ่มตัวที่วานั้น คือไขมันที่จะจับตัวเป็นไข และทำให้เกิดปัญหาไขมันอุดตันในเส้นเลือด หรือ คอเลสเตอรอลในเส้นเลือดสูง จึงเกิดคำถามต่อมาว่า แล้ว เราควรเลือกรับบริโภคน้ำมันพืชชนิดใด โดยทั่วไปในน้ำมันพืช พบว่ามีกรดไขมัน อยู่ 3 ชนิด ที่เป็นองค์ประกอบอยู่ คือ

1. กรดไขมันอิ่มตัว (Saturated Fatty Acid: SFA)
2. กรดไขมันไม่อิ่มตัว (Unsaturated Fatty Acid: UFA) แบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (Mono-unsaturated Fatty Acid : MUFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (Poly-unsaturated Fatty Acid : PUFA)

คุณสมบัติของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิดในน้ำมันพืชชนิดต่างๆ มีองค์ประกอบของสารอาหารที่หลากหลาย ทำให้มีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคแตกต่างกัน และกรดไขมันทั้ง 3 ชนิดนี้ ก็เป็นส่วนประกอบอยู่ในน้ำมันพืชและสัตว์ในปริมาณที่ต่างกัน จึงมีผลให้การบริโภคน้ำมันพืชต่างชนิด ก็จะมีคุณประโยชน์และโทษต่างกัน

คุณสมบัติของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิด และคุณสมบัติที่มีต่อสุขภาพร่างกาย

1. กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) เป็นกรดที่มีโครงสร้างคาร์บอน ที่เกาะเรียงกันเป็นดับ และทุกโมเลกุลของคาร์บอน จะมีไฮโดรเจนจับไว้เต็มหมด ทำให้เป็นสารเหนียวและจับตัวเป็นไขได้ง่าย เมื่อกินเข้าไป ก็จะทำให้มีการตกตะกอนในหลอดเลือดจนเกิดอาการเส้นเลือดอุดตันได้ง่าย

2. กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) เป็นกรดที่มีโครงสร้าง คาร์บอนตำแหน่งเดียว ที่เป็นดับเบิ้ลบอน เป็นคาร์บอนที่ไวต่อปฏิกิริยาเคมี ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่มีประโยชน์ต่อกระบวนการเผาผลาญ (Metabolism) ในร่างกาย ซึ่งดีต่อการลดโคเลสเตอรอลในเส้นเลือด และกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวนี้ จะไม่แตกตัวเป็นอิสระอีกเมื่อถูกความร้อน แม้จะถูกความร้อนหลายครั้ง นับเป็นคุณสมบัติของน้ำมันพืชที่มีกรดชนิดนี้ สามารถนำไปปรุงอาหาร ด้วยวิธีการ ทอด และผัดได้อย่างปลอดภัย

3. กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) เป็นกรดที่มีโครงสร้างคาร์บอนหลายตำแหน่ง ที่เป็นดับเบิ้ลบอน เป็นคาร์บอนที่ไวต่อปฏิกิริยาเคมี ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เป็นคุณสมบัติที่ดีต่อการลดโคเลสเตอรอลในเส้นเลือด แต่พบว่าการใช้น้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน ที่มีการใช้ความร้อนปรุงอาหาร จะต้องระวังมากกว่ากรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว เพราะการใช้ความร้อนกับน้ำมันที่มีกรดชนิดนี้ จะทำให้กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนหลายตำแหน่ง เกิดการแตกตัวเป็นอนุมูลอิสระได้ง่าย และน้ำมันที่ผ่านความร้อนเช่นนี้ จะกลับไปมีคุณสมบัติเหมือนน้ำมันที่มีกรดไขมันอิ่มตัว คือจับตัวเป็นไขในเส้นเลือด ซึ่งเป็นอันตรายต่อการบริโภค การเลือกบริโภคน้ำมันพืชจึงมีเกณฑ์ที่ให้พิจารณาโดย องค์การอนามัยโลก (WHO: World Health Organization) แนะนำให้เลือกใช้น้ำมันพืชที่มีสัดส่วนของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิด ดังนี้

กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA)

1 : 1.5 : 1

ซึ่งหมายความว่า องค์การอนามัยโลก หรือ WHO ได้แนะนำให้เลือกบริโภคน้ำมันที่มีปริมาณของ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) และกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) ในปริมาณน้อย และให้เลือกบริโภคกรด ไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) มาก พบว่า สัดส่วนของกรด ไขมันในน้ำมันรำข้าว มีปริมาณของ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) และ กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) ในปริมาณที่สอดคล้องและใกล้เคียงกับสัดส่วนที่ WHO แนะนำ

จากค่าวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิดนี้ ในน้ำมันรำข้าว เปรียบเทียบกับน้ำมันพืช และน้ำมันสัตว์อื่นๆ ดังแสดงในตารางต่อไปนี้ (ลัดดาวัลย์ กรรณนุช, 2553)

ตารางที่ 3.1 องค์ประกอบของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิดนี้ ในน้ำมันรำข้าว เปรียบเทียบกับน้ำมันพืช และน้ำมันสัตว์อื่นๆ

ไขมัน	ค่าวิเคราะห์ (ร้อยละ)			สัดส่วน		
	SFA	MUFA	PUFA	SFA	MUFA	PUFA
ปริมาณที่แนะนำ (โดย WHO)	28.6	42.8	28.6	1	1.5	1
ไขมันจากพืช						
น้ำมันรำข้าว	18	45	37	1	2.5	2.06
น้ำมันมะกอก	14	77	9	1	5.5	0.64
น้ำมันคาโนลา	6	58	36	1	9.67	6
น้ำมันมะพร้าว	92	6	2	1	0.07	0.02
น้ำมันดอกทานตะวัน	12	21	67	1	1.75	5.58
น้ำมันปาล์ม	50	39	10	1	0.78	0.2
น้ำมันถั่วเหลือง	16	24	60	1	1.5	3.75
น้ำมันดอกคำฝอย	10	15	75	1	1.5	7.5
น้ำมันข้าวโพด	13	20	62	1	1.54	4.77
น้ำมันถั่วลิสง	17	37	40	1	2.18	2.35
น้ำมันเมล็ดฝ้าย	28	22	27	1	0.79	0.96
น้ำมันปาล์มकेอนेल	86	12	2	1	0.14	0.02
ไขมันจากสัตว์						
น้ำมันไก่	27	48	20	1	1.78	0.74
น้ำมันหมู	40	47	12	1	1.18	0.3
น้ำมันจากเนื้อ	52	44	5	1	0.85	0.1
เนย	60	30	5	1	0.5	0.08

ที่มา : บทความ (ลัดดาวัลย์ กรรณนุช, 2553)

การเลือกใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหาร

การที่จะเลือกใช้น้ำมันพืชได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้บริโภคควรมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความแตกต่างของน้ำมันพืชแต่ละชนิดและการปรุงอาหารที่มีผลต่อลักษณะทางกายภาพและทางเคมีของน้ำมันพืช เพราะหากใช้น้ำมันพืชไม่เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารทำให้คุณสมบัติทางเคมีของน้ำมันพืชเปลี่ยนแปลงจนเกิดโทษต่อร่างกาย นั่นคือโรคเส้นเลือดหัวใจตีบตัน

หากใช้น้ำมันเพื่อปรุงอาหารทั่วไป เช่น การผัดอาหาร ควรเลือกน้ำมันชนิดที่มี SFA ต่ำ MUFA (กรดโอเลอิก) ปานกลางถึงสูง และมีกรดไขมันจำเป็น เช่น กรดไลโนเลอิกและกรดไลโนเลนิกพอควร เมื่อพิจารณาสัดส่วนกรดไขมัน ผลต่อสุขภาพ ราคา และสินค้าที่ผลิตและมีจำหน่ายในประเทศ น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วลิสง และน้ำมันถั่วเหลืองเป็นตัวเลือกที่ดี การใช้น้ำมันรำข้าวและน้ำมันถั่วเหลืองร่วมกันสามารถปรับ MUFA และ PUFA ในสัดส่วนดังกล่าวได้ จึงควรหมุนเวียนบริโภคน้ำมันปรุงอาหารจากหลายแหล่ง เพื่อให้ได้รับกรดไขมันที่หลากหลาย รวมถึงเลือกวัตถุดิบอาหารที่มีไขมันอิ่มตัวจากพืชหรือสัตว์และไขมันทรานส์ต่ำในการปรุงและประกอบอาหารเป็นประจำด้วย แต่ถ้าใช้น้ำมันสำหรับทอดอาหาร ควรเลือกน้ำมันที่มีโอกาสเกิดสารประกอบจากการเสื่อมสภาพของน้ำมันน้อยที่สุด น้ำมันทอดอาหารในอุดมคติควรมีกรดพาล์มมิติกและ PUFA ต่ำ ไม่มีกรดไขมันทรานส์ มีความไวต่อการออกซิเดชันต่ำที่ความร้อนสูง มีจุดเกิดควันสูง และไม่ก่อให้เกิดสารก่อมะเร็ง ใดๆก็ตาม น้ำมันทอดอาหารประเภทนี้ยังไม่มีจำหน่ายในประเทศไทย จึงต้องเลือกน้ำมันปรุงอาหารจากธรรมชาติ น้ำมันปาล์มโอเลอีนเป็นน้ำมันในท้องถิ่นที่เหมาะสม ในขณะที่ หากใช้น้ำมันปรุงอาหารประเภทอื่น มีโอกาสที่น้ำมันจะเสื่อมสภาพได้มากและเร็วกว่าการดูแลคุณภาพไม่ให้ได้รับ SFA และสารประกอบจากการเสื่อมสภาพของน้ำมันมากไป ผู้บริโภคควรลดความถี่ในการบริโภคอาหารทอด ไม่ทอดอาหารที่อุณหภูมิสูงเกินไป ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ และไม่บริโภคอาหารทอดจากร้านค้าที่ใช้น้ำมันซ้ำหลายครั้ง (ทิพยเนตร อริยปิณฑ์, 2551)

ไขมันทรานส์ในอาหารอบและทอด

การศึกษาเรื่องปริมาณไขมันทรานส์ในอาหารอบและทอด (นันทยาและคณะ , 2550) อธิบายว่าไขมันทรานส์เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่มีโครงสร้างทางเคมีแตกต่างไปจากเดิม เกิดจากสาเหตุทางธรรมชาติและสาเหตุทางด้านอุตสาหกรรมอาหารที่มีการเติมไฮโดรเจนลงในกรดไขมันไม่อิ่มตัวเพื่อเปลี่ยนสภาพของเหลวของน้ำมันให้แข็งขึ้นหรือมีสภาพกึ่งแข็งกึ่งเหลว เช่น การทำเนยเทียม ไขมันทรานส์ที่เกิดจากขบวนการนี้มีผลเสียต่อสุขภาพ ในการวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษาปริมาณไขมันทรานส์ในอาหารอบและทอดซึ่งเป็นแหล่งที่คาดว่ามีไขมันทรานส์ โดยเก็บตัวอย่างอาหารทั้งหมด 65 ตัวอย่าง เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ 36 ตัวอย่าง อาหารทอดและขนมทอด 24 ตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์อื่นๆ 5 ตัวอย่าง จากร้านเบเกอรี่ , ตลาด และร้านอาหารทั่วไป ตัวอย่างละ 3-5 แห่ง พบว่าผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไขมันทรานส์มากที่สุดคือ โดนัทบาวาเรียน (828 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม) รองลงมาคือ พายพุดดิ้ง (438 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม)

- อาหารทอดที่มีไขมันทรานส์มากที่สุดคือปลาชีว (415 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม)
- ขนมทอดที่มีไขมันทรานส์มากที่สุด คือ มันทฝรั่งทอดหรือเฟรนฟรายด์ (516 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม)
- เนยเหลว (Butter) และมาการีน มีพลังงาน ,ไขมันรวมและไขมันทรานส์สูงมาก พบไขมันทรานส์ในเนยเหลว 2304 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม และในมาการีน 1276-2886 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม)

ประกาศของกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับฉลากและฉลากโภชนาการ

ประกาศของกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่ออกข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากสินค้าอาหาร และฉลากโภชนาการออกมาคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อให้ได้รับความปลอดภัยด้านอาหาร ในที่นี้จึงขอ ยกข้อกำหนดบางประการมาเพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคว่า มีความรู้ความเข้าใจ และให้ความสำคัญกับฉลากสินค้าอาหารอย่างไรบ้าง

ประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194 พ.ศ.2543) เรื่องฉลาก ข้อ 3 กล่าวว่า ฉลากของอาหารที่จำหน่ายต่อผู้ บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณีสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้
4. ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก
 - 4.1. อาหารที่เป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ
 - 4.2. อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ
 - 4.3. อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้
 - 4.4. อื่นๆ แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิกรณีที่อาหารมีส่วนผสมที่เป็นซันหรือเนื้ออาหารผสมอยู่กับส่วนผสมที่เป็นน้ำหรือของเหลวและแยกกันอย่างชัดเจน ให้ แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร(draind weight) เว้นแต่อาหารที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารออกจากน้ำหรือของเหลวนั้น ได้
5. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ ยกเว้น ส่วนประกอบของอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดงเป็นร้อยละของน้ำหนัก และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย กรณีที่เป็นอาหารซึ่งต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภค ตามที่คณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดงส่วนประกอบที่สำคัญดังกล่าวของอาหารเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก

6. ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้
7. ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี
8. ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้
9. ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล”(ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นฉลาก
10. ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี
11. วันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้
 - 11.1. วันเดือนและปีที่หมดอายุบริโภค สำหรับอาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน
 - 11.2. วันเดือนและปีที่หมดอายุบริโภค สำหรับอาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน
 - 11.3. วันเดือนและปีที่หมดอายุบริโภคสำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด
12. คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
13. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

14. วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดใช้โดยเฉพาะ

15. ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดให้ต้องมีสำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 พ.ศ.2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ข้อกำหนดในส่วนนี้จะแสดงถึงรูปแบบของฉลากโภชนาการที่ถูกต้องคือ เป็นแบบเต็มรูปแบบมาตรฐาน และแบบย่อรูปแบบมาตรฐาน

(1) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบมาตรฐาน

ส่วนที่ 1	ข้อมูลโภชนาการ	
	หนึ่งหน่วยบริโภค :	
ส่วนที่ 2	คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
	พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	
ส่วนที่ 3	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภค*	
	ไขมันทั้งหมด ก. %
	ไขมันอิ่มตัว ก. %
	โคเลสเตอรอล มก. %
	โปรตีน ก. %
	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก. %
	ใยอาหาร ก. %
โซเดียม มก. %	
ส่วนที่ 3	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภค*	
	วิตามินเอ %	วิตามินบี 1 %
	วิตามินบี 2 %	แคลเซียม %
	เหล็ก %	
ส่วนที่ 3	* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (The RDI) โดยศึกษาจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
	ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรใช้ปริมาณอาหารต่าง ๆ ดังนี้	
	ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
	ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
	โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
	ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.	
ส่วนที่ 3	พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ
 2. ในกรณีที่มีอาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคข้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคข้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

ภาพที่ 3.1 แบบเต็มรูปแบบมาตรฐาน
 ที่มา: สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย (2551)

(1) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อรูปแบบมาตรฐาน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค :	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภค*	
ไขมันทั้งหมด ก. %
โปรตีน ก. %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก. %
โซเดียม มก. %
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (The RDI) โดยศึกษาจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ
 2. ในกรณีที่มีอาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคข้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคข้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

ภาพที่ 3.2 แบบย่อรูปแบบมาตรฐาน
 ที่มา: สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย (2551)

ข้อมูลเกี่ยวกับตลาดนัดสีเขียว

ตลาดนัดสีเขียว “ผู้โรงพยาบาลต้นแบบ ” (Green Market...Green Hospital) เกิดขึ้นเป็นครั้งแรกของโรงพยาบาลในเขตกรุงเทพมหานคร โดยได้รับความสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.) ร่วมด้วยโครงการพัฒนาระบบและกลไกตลาดสีเขียวในพื้นที่โรงพยาบาลต้นแบบ ซึ่งดำเนินโครงการโดยเครือข่ายตลาดสีเขียว บริษัท สวนเงินมีมา จำกัด และโรงพยาบาลปทุมธานี โดยจัดให้มีพิธีเปิดตลาดนัดสีเขียวในวันพุธที่ 3 มีนาคม 2553 ณ โรงพยาบาลปทุมธานี และจะจัดให้มีตลาดนัดสีเขียวตลอดไปในทุกวันพุธ

คุณพันธ์เทพ ศรีวิชัย รองผู้ว่าราชการจังหวัดปทุมธานีมาเป็นประธานเปิดงาน กล่าวว่า “จังหวัดปทุมธานีมีแนวคิดที่จะส่งเสริมและผลักดันให้เกิดผลผลิตทางการเกษตรอินทรีย์ อาหารไร้สารเคมีหรืออาหารปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น เพื่อจะได้ส่งเสริมให้มีการบริโภคเป็นที่ยอมรับ เพื่อสุขภาพของประชาชนเอง เพราะประชาชนจะได้กินอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย จึงเป็นเรื่องน่ายินดีที่โรงพยาบาลปทุมธานีจัดให้มีตลาดนัดสีเขียวเกิดขึ้นที่นี่ เพราะจะเป็นการกระตุ้นให้มีผู้ผลิตอาหารอินทรีย์เพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นวิสัยทัศน์และยุทธศาสตร์ของจังหวัดปทุมธานีอยู่แล้ว การจัดตลาดนัดสีเขียวในโรงพยาบาลปทุมธานีจึงได้เข้ามาเสริมนโยบายของจังหวัดโดยตรง”

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ผลการศึกษารายส่วนที่ 1

ผลการทดสอบการมีความรู้เกี่ยวกับข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสม
วิธีการปรุงอาหาร

การศึกษารายส่วนที่ 1 ทำการสุ่มสำรวจตัวอย่าง ผู้บริโภครวม 400 ตัวอย่าง ต่างสาขาอาชีพ เช่น
ข้าราชการ พนักงานธนาคาร พนักงานบริษัทเอกชน พ่อค้า แม่ค้า ฯลฯ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ประกอบไปด้วยผู้บริโภครวมที่เป็นเพศชาย 64 คน อายุเฉลี่ย 38 ปี เพศหญิง 336 คน อายุเฉลี่ย 40 ปี ซึ่ง
เป็นผู้ที่ประกอบอาหารเองและมีอำนาจตัดสินใจในการเลือกซื้อน้ำมันพืชมาใช้ในครัวเรือน มี
รายได้เฉลี่ย 24,000 บาทต่อเดือน ปริมาณการใช้น้ำมันพืชประกอบอาหารเฉลี่ย 2-3 ขวดต่อเดือน (1
ขวด บรรจุ 1 ลิตร) ราคาเฉลี่ย 57 บาทต่อขวด

ในส่วนจากรูปแบบการใช้น้ำมันพืชของแต่ละครัวเรือน สามารถแบ่งได้ 4 ลักษณะ คือ 1.
กลุ่มที่ใช้น้ำมันปาล์มเพียงชนิดเดียวสำหรับการผัดและการทอด 2. กลุ่มที่ใช้น้ำมันถั่วเหลืองเพียง
ชนิดเดียวสำหรับการผัดและการทอด 3. กลุ่มที่ใช้น้ำมันพืชชนิดอื่นๆ เช่น น้ำมันรำข้าว น้ำมัน
มะกอก น้ำมันดอกทานตะวัน น้ำมันข้าวโพด ฯลฯ 4. กลุ่มที่ใช้น้ำมันพืช 1 ชนิด ต่อ 1 วิธีการปรุง
โดยส่วนใหญ่จัดอยู่ในกลุ่มที่ 2 คือ ใช้น้ำมันถั่วเหลืองเพียงชนิดเดียวสำหรับการผัดและการทอด
เป็นจำนวน 172 คน หรือ คิดเป็น 43% ของจำนวนตัวอย่างทั้งหมด อันดับรองลงมา ได้แก่ กลุ่มที่ 4
กลุ่มที่ 3 และกลุ่มที่ 1 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.3)

จากการสอบถามผู้บริโภครวมถึงข้อมูลหรือข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันพืชที่มักนำไปใช้
เป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกน้ำมันพืชมาปรุงอาหาร ว่าแต่ละท่านคำนึงถึงข้อใดบ้าง โดยทางผู้
ศึกษาได้กำหนดเป็นตัวเลือกไว้ 13 ข้อ พบว่า 3 อันดับแรกที่ผู้บริโภคมักนำไปใช้ในการตัดสินใจ
เลือกใช้น้ำมันพืช ได้แก่ ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบในการสกัดน้ำมันพืช ปริมาณคลอเรสเตอรอล และ
วิธีการนำไปใช้ในการปรุงอาหาร ตามลำดับ (ตารางที่ 4.1) ผลสำรวจที่ออกมาแสดงให้เห็นว่า
ผู้บริโภครวมแต่ละท่านมีข้อมูลที่ใช่เป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจที่แตกต่างกัน ทางผู้ศึกษาจึงได้นำมาเป็น

ประเด็นในการศึกษาต่อไปว่า ผู้บริโภคมีพื้นฐานความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อมูลทางโภชนาการ ด้านการใช้ไขมันพืชอย่างเหมาะสมอย่างไรบ้าง โดยการให้ผู้บริโภคอ่านเกร็ดความรู้ แล้วเลือกตอบว่าแต่ละท่านทราบข้อมูลใดอยู่บ้าง พร้อมกับแสดงความคิดเห็นว่า ข้อมูลนั้นๆ มีความสำคัญและควรมีบอกไว้ในฉลากหรือไม่ ซึ่งมีทั้งหมด 10 ข้อ ดังนี้

1. กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) ทำให้มีการตกตะกอนในหลอดเลือดจน เกิดอาการเส้นเลือดอุดตันได้ง่าย
2. ไขมันทรานส์ ก็คือ ไขมันพืชที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปทางวิทยาศาสตร์ที่เรียกว่า "ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation)" ซึ่งราคาถูก นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร
3. กรดไขมันทรานส์ให้ผลร้ายเช่นเดียวกับกรดไขมันอิ่มตัวนั่นคือ เป็นสาเหตุของภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง ซึ่งนำไปสู่โรคหลอดเลือดหัวใจ และเส้นเลือดอุดตันในสมองได้
4. องค์การอนามัยโลก (WHO) แนะนำให้เลือกใช้น้ำมันพืชที่มีสัดส่วนของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิด ดังนี้
 กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) คือ 1: 1.5 : 1
5. น้ำมันรำข้าว มีปริมาณของ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) และ กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) ในปริมาณที่สอดคล้อง หรือใกล้เคียงกับสัดส่วนที่ WHO แนะนำ มีสัดส่วนของกรดไขมันเหมาะสมกับความต้องการของร่างกายมากที่สุด
6. การผัดอาหาร ควรเลือกน้ำมันชนิดที่มีไขมันอิ่มตัวต่ำ นักวิจัยพบว่า น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วลิสง และน้ำมันถั่วเหลืองเป็นตัวเลือกที่ดี
7. การใช้น้ำมันรำข้าวและน้ำมันถั่วเหลืองร่วมกันสามารถปรับ MUFA และ PUFA ในสัดส่วนดังกล่าวได้ จึงควรหมั่นเวียนบริโภคน้ำมันปรุงอาหารจากหลายแหล่งเพื่อให้ได้รับกรดไขมันที่หลากหลาย

8. น้ำมันทอดอาหารในอุณหภูมิจะต้อง ไม่มีกรดไขมันทรานส์ มีจุดเกิดควันสูง และไม่ก่อให้เกิดสารก่อมะเร็ง น้ำมันทอดอาหารประเภทนี้ยังไม่มีจำหน่ายในประเทศไทย จึงต้องเลือกน้ำมันปรุงอาหารจากธรรมชาติ น้ำมันปาล์มโอเลอินเป็นน้ำมันในท้องถิ่นที่เหมาะสม

9. โอเมก้า 3 ในน้ำมันพืช ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ

10. การเลือกชนิดของน้ำมันปรุงอาหารให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญที่จะได้รับกรดไขมันในสัดส่วนที่สมดุลเพื่อป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด

ผลการศึกษาพบว่า เกร็ดความรู้ 5 อันดับที่มีผู้บริโภคราบมากที่สุด คือ ข้อที่ 10, ข้อที่ 1, ข้อที่ 2, ข้อที่ 7 และข้อที่ 6 ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบจำนวนผู้ที่ทราบในแต่ละข้อ กับจำนวนของผู้ที่คิดว่าเกร็ดความรู้ข้อนั้นๆสำคัญและคิดว่าข้อมูลนั้นควรมีบอกในฉลาก จะเห็นได้ว่ายังมีจำนวนแตกต่างกันอยู่มาก ยังมีผู้ที่ไม่เคยทราบข้อมูลเหล่านี้มาก่อน แต่เมื่อทราบก็คิดว่าเกร็ดความรู้ข้อนั้นสำคัญและคิดว่าควรมีบอกในฉลาก เช่น เกร็ดความรู้ข้อที่ 10 ซึ่งเกี่ยวกับการเลือกชนิดของน้ำมันปรุงอาหารให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญที่จะได้รับกรดไขมันในสัดส่วนที่สมดุลเพื่อป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด ในข้อนี้ มีจำนวนผู้บริโภคราบข้อมูลอยู่แล้วเพียง 229 คน แต่จำนวนคนที่คิดว่าข้อนี้สำคัญเท่ากับ 387 คน และจำนวนผู้ที่คิดว่าควรมีบอกในฉลากเท่ากับ 380 คน (ตารางที่ 4.2) โดยอีก 7 คนที่คิดว่าข้อนี้สำคัญแต่ไม่ควรมีในฉลาก ได้ให้ข้อเสนอแนะว่าควรมีการนำเสนอข้อมูลนี้ผ่านสื่อโฆษณาจากหน่วยงานสาธารณสุข หรือผู้ผลิตน้ำมันพืช เพื่อกระตุ้นความสนใจของผู้บริโภคให้มากขึ้น เพราะผู้บริโภคส่วนหนึ่งไม่ได้อ่านรายละเอียดบนฉลากมากนัก

ตารางที่ 4.1 ข้อความหรือคำโฆษณาบนฉลากข้างขวดน้ำมันพืชที่ผู้บริโภคมักนำไปเป็นเกณฑ์ในการเลือกใช้น้ำมันพืช

อันดับ	ข้อความหรือคำโฆษณาที่ปรากฏอยู่บนฉลากข้างขวดน้ำมันพืช	จำนวนผู้บริโภคที่นำข้อมูลนี้ไปเป็นเกณฑ์ในการเลือกใช้น้ำมันพืช	
		(คน)	คิดเป็น %
1	วัตถุดิบที่ใช้ในการสกัดน้ำมันพืช (ปาล์ม, ถั่วเหลือง,....)	369	92.20
2	ปริมาณคอเลสเตอรอล	262	65.50
3	วิธีการนำไปใช้ในการปรุงอาหาร (เหมาะกับทอด, เหมาะกับผัด...)	257	64.20
4	ปริมาณกรดไขมันอิ่มตัว	236	59.00
5	เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการด้วยสาร โอเมก้า 4	198	49.50
6	การเป็นไขของน้ำมันพืช	197	49.20
7	มีคุณประโยชน์ช่วยต้านอนุมูลอิสระ	185	46.20
8	มีคุณค่าจากวิตามินอี	162	40.50
9	การใส่สารกันหืน	157	39.20
10	มีคุณประโยชน์ช่วยให้เส้นเลือดหัวใจสูบฉีดดี	152	38.00
11	การปลอดจาก GMOs	140	35.00
12	วิธีการสกัด	131	32.80
13	ปริมาณกรดไขมันทรานส์	107	26.80

ที่มา: จากการสำรวจ (2553)

ตารางที่ 4.2 จำนวนผู้บริโภครที่มีพื้นฐานการรับทราบและให้ความสำคัญกับเกรดความรู้ทางโภชนาการด้านน้ำมันพืช 10 ข้อ

เกรดความรู้	จำนวนผู้ที่ทราบข้อมูล		จำนวนผู้บริโภครที่คิดว่าข้อมูลข้อนี้สำคัญ		จำนวนผู้บริโภครที่คิดว่าข้อมูลข้อนี้ควรมีบอกในฉลาก	
	(คน)	คิดเป็น %	(คน)	คิดเป็น %	(คน)	คิดเป็น %
ข้อที่ 10	229	57.20	387	96.80	380	95.00
ข้อที่ 1	227	56.80	397	99.20	391	97.80
ข้อที่ 2	163	40.80	393	98.20	384	96.00
ข้อที่ 7	157	39.20	393	98.20	379	94.80
ข้อที่ 6	130	32.50	393	98.20	377	94.20
ข้อที่ 9	120	30.00	382	95.50	349	87.20
ข้อที่ 3	98	24.50	387	96.80	372	93.00
ข้อที่ 8	82	20.50	379	94.80	370	92.50
ข้อที่ 5	78	19.50	387	96.80	372	93.00
ข้อที่ 4	64	16.00	376	94.00	350	87.50

ที่มา: จากการสำรวจ (2553)

เมื่อรวบรวมคะแนนจากการทำแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูลโภชนาการด้านน้ำมันพืชของผู้บริโภครทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแบ่งไว้ตามลักษณะการใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน พบว่ากลุ่มที่ได้คะแนนมากที่สุดคือ กลุ่มที่ 4 ได้คะแนนเฉลี่ย 3.99 คะแนน ซึ่งเป็นกลุ่มของผู้บริโภครที่ใช้ น้ำมันพืช 1 ชนิดต่อ 1 วิธีการปรุง รองลงมาคือกลุ่มที่ใช้ น้ำมันพืชชนิดอื่นๆ เช่น น้ำมันรำข้าว น้ำมันมะกอก เป็นต้น ได้คะแนนเฉลี่ย 3.85 คะแนน (ตารางที่ 4.3) ทางผู้ศึกษาจึงได้ตั้งข้อสันนิษฐานต่อไปว่า ระดับการศึกษาที่มีความสัมพันธ์กับระดับคะแนนที่แต่ละท่านทำได้หรือไม่ โดยแบ่งระดับการศึกษาออกเป็น 5 ระดับ คือ ระดับต่ำกว่ามัธยมศึกษา ระดับมัธยมศึกษาหรือปวช . ระดับอนุปริญญาหรือปวส . ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาโท และระดับปริญญาเอก พบว่า ระดับที่มีคะแนนสูงสุด คือผู้ที่จบการศึกษาระดับปริญญาเอก ซึ่งได้คะแนน 7 คะแนน รองลงมาคือ ผู้ที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาหรือปวช . ได้คะแนน 5.19 คะแนน ซึ่งได้คะแนนสูงกว่าผู้ที่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี และปริญญาโท (ตารางที่ 4.4) จึงเป็นที่น่าสังเกตว่าคะแนนจากการทดสอบความรู้ทาง

โภชนาการนั้นมิได้แปรผันไปตามระดับการศึกษา แต่ขึ้นอยู่กับความสนใจ หรือโอกาสที่ผู้บริโภค จะได้รับข้อมูล โภชนาการที่ถูกต้อง

ตารางที่ 4.3 ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการรับทราบข้อมูลทางโภชนาการผู้บริโภค 400 คน แบ่งกลุ่ม ผู้บริโภคตามลักษณะการใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน

กลุ่มผู้บริโภคน้ำมันพืช	จำนวนผู้บริโภค		คะแนนเฉลี่ยจากการทดสอบความรู้ทางโภชนาการ (เต็ม 10 คะแนน)
	(คน)	(คิดเป็น %)	
1. ใช้น้ำมันปาล์มเพียงอย่างเดียว	51	12.75	2.61
2. ใช้น้ำมันถั่วเหลืองเพียงอย่างเดียว	172	43.00	3.02
3. ใช้น้ำมันพืชชนิดอื่นๆ เช่น น้ำมันรำข้าว น้ำมันมะกอก น้ำมัน ดอกทานตะวัน น้ำมันข้าวโพด	73	18.25	3.85
4. ใช้น้ำมันพืช 1 ชนิด ต่อ 1 วิธีการปรุง	104	26.00	3.99
รวม	400	100	เฉลี่ย 3.37

ที่มา: จากการสำรวจ (2553)

ตารางที่ 4.4 ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการ รับทราบข้อมูลทางโภชนาการผู้บริโภคร 400 คน แบ่งกลุ่มผู้บริโภครตามระดับการศึกษา

กลุ่มผู้บริโภครน้ำมันพืช	จำนวนผู้บริโภคร		คะแนนเฉลี่ยจากการทดสอบความรู้ทางโภชนาการ (เต็ม 10 คะแนน)	
	(คน)	(คิดเป็น %)	เฉลี่ย	
1.ต่ำกว่ามัธยมศึกษา	7	1.75	1.57	
2.มัธยมศึกษา/ปวช.	36	9.00	5.19	
3.อนุปริญญา/ปวส.	30	7.50	3.67	
4.ปริญญาตรี	220	55.00	3.24	
5.ปริญญาโท	107	26.75	3.03	
รวม	400	100	เฉลี่ย 3.95	

ที่มา: จากการสำรวจ (2553)

วิเคราะห์สมการถดถอยปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภค

ในส่วนของการวิเคราะห์สมการถดถอยเพื่อหาปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้น้ำมันพืชโดยตระหนักถึงการให้ที่เหมาะสมกับวิธีการปรุง จากผลการทดสอบ ความสัมพันธ์ของตัวแปรด้วยวิธีการวิเคราะห์สมการถดถอยแบบโลจิสต์ ดังนี้

$$REL = f(PRC, INC, KT, EDU)$$

ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติเท่ากับ 0.05 หรือที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ตัวแปรตาม ได้แก่

REL(Realize) = การเลือก ใช้น้ำมันพืชภายใต้การตระหนักถึงการให้ที่เหมาะสมกับวิธีการปรุง โดยกำหนดให้

REL = 0 แทน การไม่ตระหนักถึงการใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุง

REL = 1 แทน การตระหนักถึงการใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุง

ตัวแปรอิสระ ได้แก่

PRC (Price) = ราคาน้ำมันพืชที่ผู้บริโภคแต่ละท่านซื้อโดยเฉลี่ย (บาท/1ขวด/1ลิตร)

INC (Income) = รายได้ (บาท/เดือน)

KT (Knowledge Score) = คะแนนรวมจากการทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูล

โภชนาการ

EDU (Education) = ระดับการศึกษา

เมื่อพิจารณาความสามารถในการอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรของแต่ละสมการ จากค่า Probability, Mc Fadden R-squared และ Total Prediction พบว่าสมการที่สามารถใช้อธิบายได้ ได้แก่ สมการ $REL = f(KT)$ และสมการ $REL = f(PRC, KT)$ (ตารางที่ 4.5)

ตารางที่ 4.5 สมการต่างๆที่เป็นทางเลือกในการนำมาอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร โดยพิจารณาจากค่าทางสถิติ

สมการ	Probability				Mc Fadden R-squared	Total Prediction
	PRC	INC	KT	EDU		
$REL = f(PRC, INC, KT, EDU)$	0.1011	0.6556	0.0007**	0.1717	0.0360	65.32
$REL = f(INC, KT, EDU)$	-	0.7323	0.0009**	0.1476	0.0300	64.25
$REL = f(PRC,KT, EDU)$	0.1083	-	0.0006**	0.1925	0.0356	65.57
$REL = f(PRC, INC,EDU)$	0.1387	0.4453	-	0.0633	0.0118	64.81
$REL = f(PRC, INC, KT)$	0.0916*	0.8486	0.0003**	-	0.0323	67.09
$REL = f(KT, EDU)$	-	-	0.0008**	0.1484	0.0297	64.75
$REL = f(INC,EDU)$	-	0.5179	-	0.0545*	0.0074	64.50
$REL = f(INC, KT)$	-	0.7243	0.0004**	-	0.0258	64.50
$REL = f(PRC, EDU)$	0.1571	-	-	0.0902*	0.0107	64.56
$REL = f(PRC, KT)$	0.0853*	-	0.0003**	-	0.0322	67.09
$REL = f(PRC, INC)$	0.1218	0.9533	-	-	0.0049	63.80
$REL = f(PRC)$	0.1174	-	-	-	0.0049	63.80
$REL = f(INC)$	-	0.8175	-	-	0.0001	64.50
$REL = f(KT)$	-	-	0.0004**	-	0.0256	64.50
$REL = f(EDU)$	-	-	-	0.0685*	0.0066	64.50

ที่มา: จากการคำนวณ (2553)

หมายเหตุ: พิจารณาความสามารถในการอธิบายสมการของตัวแปรต่างๆที่ระดับนัยสำคัญเท่ากับ หรือที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

* คือ สามารถมีนัยสำคัญทางสถิติได้ หากกำหนดระดับความเชื่อมั่น 90%

** คือ มีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

สมการ $REL = f(KT)$ สามารถอธิบายปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือก ใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภคภายใต้ความตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ ที่ระดับนัยสำคัญเท่ากับ 0.05 หรือความเชื่อมั่น 95% เนื่องจากตัวแปร KT (Knowledge Score) ที่ค่า Probability เท่ากับ 0.0004 ซึ่งน้อยกว่า 0.05 มีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อพิจารณาค่า Marginal Effect ของตัวแปร คะแนนรวมจากการทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูลโภชนาการ (KT) ซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.032363098 อธิบายได้ว่า เมื่อคะแนนรวมจากการทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูลโภชนาการ (KT) เพิ่มขึ้น 1 หน่วย ความน่าจะเป็นที่จะตัดสินใจเลือก ใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภค ภายใต้ความตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ เพิ่มขึ้น 0.032363098 (ตารางที่ 4.6)

สมการ $REL = f(PCR,KT)$ สามารถอธิบายปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือก ใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภค ภายใต้ความตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ ที่ระดับนัยสำคัญเท่ากับ 0.10 หรือความเชื่อมั่น 90% เนื่องจากตัวแปร KT (Knowledge Score) และ PCR (Price) ที่ค่า Probability เท่ากับ 0.0003 และ 0.0853 ตามลำดับ ซึ่งน้อยกว่า 0.10 ทั้งสองตัวแปร มีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อพิจารณาค่า Marginal Effect ของตัวแปร คะแนนรวมจากการทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูลโภชนาการ (KT) ซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.033348052 อธิบายได้ว่า เมื่อคะแนนรวมจากการทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูลโภชนาการ (KT) เพิ่มขึ้น 1 หน่วย ความน่าจะเป็นที่จะตัดสินใจเลือก ใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภคภายใต้ความตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ เพิ่มขึ้น 0.033348052 เมื่อพิจารณาค่า Marginal Effect ของตัวแปรราคาน้ำมันพืช (PCR) ซึ่งมีค่าเท่ากับ -0.000946246 อธิบายได้ว่า ราคาน้ำมันพืช (PCR) ลดลง 1 หน่วย ความน่าจะเป็นที่จะตัดสินใจเลือก ใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภค ภายใต้ความตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการเพิ่มขึ้น 0.000946246 (ตารางที่ 4.6)

ตารางที่ 4.6 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือก ใช้น้ำมันพืชของผู้บริโภค ภายใต้ความตระหนักถึงข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการ

Equation	Variable	Coefficient	Std. Error	Z-Statistic	Prob.	Mean Dependent var	Marginal Effect
$REL = f(KT)$	KT	0.141339	0.040247	3.511829	0.0004**	0.645000	0.032363098
$REL = f(PCR, KT)$	PCR	-0.004149	0.002411	-1.721001	0.0853*	0.648101	-0.000946246
	KT	0.146221	0.040756	3.587681	0.0003**	0.648101	0.033348052

ที่มา: จากการคำนวณ (2553)

ผลการศึกษาลำดับที่ 2

ผลของข้อมูลข่าวสารโภชนาการต่อความตระหนักของผู้บริโภคในการเลือกใช้น้ำมันพืชและเลือกบริโภคอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบ

ผลการศึกษาลำดับที่ 2 ประกอบไปด้วยการทดลอง 2 ครั้ง ต่างสถานที่ สถานที่แรก คือ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวนตัวอย่าง 40 ตัวอย่างและสถานที่ที่สอง คือ ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี จำนวนตัวอย่าง 40 ตัวอย่าง

การทดลองมีวัตถุประสงค์เพื่อสังเกตพฤติกรรมของผู้บริโภคก่อนและหลังได้รับข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำมันพืชและเลือกซื้ออาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบ การศึกษาลำดับที่ 2 นี้พิจารณาจากความยินดีที่จะจ่ายเพื่อให้ความปลอดภัยจากอาหารมากขึ้น หลังจากที่ผู้บริโภคได้รับข่าวสารทางโภชนาการ

การทดลองครั้ง หนึ่ง ใช้สถานที่คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร มีผู้เข้าร่วมการทดลอง 40 คน แต่ละท่านเป็นเจ้าหน้าที่ประจำคณะเศรษฐศาสตร์ ประกอบด้วย ผู้บริโภคที่เป็นเพศชาย 2 คน อายุเฉลี่ย 27 ปี เพศหญิง 38 คน อายุเฉลี่ย 43 ปี ซึ่งเป็นผู้ที่ประกอบอาหารเองและมีอำนาจตัดสินใจในการเลือกซื้อน้ำมันพืชมาใช้ในครัวเรือน แต่ละท่านมีระดับการศึกษาที่แตกต่างกันออกไป สามารถแบ่งได้ 4 กลุ่ม คือ 1.ระดับต่ำกว่ามัธยมศึกษา 2.ระดับมัธยมศึกษาหรือปวช. 3. ระดับปริญญาตรี และ 4.ระดับปริญญาโท ซึ่งกลุ่มที่พบมากที่สุดคือระดับปริญญาตรี มี 24 คน คิดเป็น 60% ของผู้เข้าร่วมการทดลองทั้งหมด ภาพรวมมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 16,186 บาทต่อเดือน (ตารางที่ 4.7)

ตารางที่ 4.7 ข้อมูลรายได้เฉลี่ยของผู้เข้าร่วมการทดลองครั้งที่ 1 แบ่งตามระดับการศึกษา

กลุ่มผู้บริโภคน้ำมันพืช	จำนวนผู้บริโภค		รายได้เฉลี่ย (บาท/เดือน)
	(คน)	(คิดเป็น %)	
1.ต่ำกว่ามัธยมศึกษา	7	17.50	8,285.71
2.มัธยมศึกษา/ปวช.	5	12.50	12,000.00
3.ปริญญาตรี	24	60.00	12,958.33
4.ปริญญาโท	4	10.00	31,500.00
รวม	40	100	เฉลี่ย 16,186.01

ที่มา: จากการสำรวจ (2554)

ในขั้นตอนแรกของการทดลอง ผู้เข้าร่วมการทดลองต้องทำแบบทดสอบความรู้ทางโภชนาการเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำมันพืช 10 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน เช่นเดียวกับการศึกษาส่วนที่ 1 จากการพูดคุย สอบถาม ขณะที่แต่ละท่านกำลังทำแบบสอบถามช่วงที่ 1 หลายท่านบอกว่าเป็นข้อมูลที่ไม่เคยทราบมาก่อน หากจะถามถึงหลักในการเลือกใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุงคำตอบในขณะนั้น ลงตอบว่าเลือกใช้ตามความชอบ ความเคยชิน แต่ยังมีผู้เข้าร่วมการทดลองบางท่านบอกว่า พอจะทราบหลักการใช้น้ำมันพืชแบบคร่าวๆ แต่ยังไม่ทราบรายละเอียดที่ชัดเจนเกี่ยวกับประโยชน์ของการใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีปรุง หรือโทษของการใช้น้ำมันพืชไม่ถูกวิธี

เมื่อทีมงานผู้ศึกษารวบรวมคะแนน การทำแบบทดสอบความรู้ พบว่ากลุ่มที่ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุดคือกลุ่มที่ 2 ผู้เข้าร่วมการทดลองจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาหรือปวช. ได้คะแนน 5.20 คะแนน ส่วนกลุ่มที่ 4 ซึ่งจบการศึกษาระดับปริญญาโท ได้คะแนนน้อยที่สุด คือ 3.75 คะแนน (ตารางที่ 4.8) ต่อมา ทีมงานผู้ศึกษาได้ลองให้ผู้เข้าร่วมการทดลองอ่านแผ่นพับข้อมูลโภชนาการเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำมันพืชให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ทั้งนี้ ทีมงานผู้ศึกษาได้อธิบายข้อมูลแก่ผู้เข้าร่วมการทดลองไปพร้อมๆกับการอ่านแผ่นพับ หลังจากที่ได้แต่ละท่านทราบข้อมูลทางโภชนาการแล้ว ทางทีมผู้ศึกษาได้ให้ผู้เข้าร่วมการทดลอง ทำแบบทดสอบความรู้ฉบับเดิมอีกครั้ง พบว่า ทุกกลุ่มได้คะแนนเพิ่มขึ้นจากเดิม โดยครั้งนี้ กลุ่มที่ได้คะแนนมากที่สุด คือกลุ่มที่ 4 ผู้ที่จบ

การศึกษาระดับปริญญาโท ได้คะแนนไป 6.25 คะแนน (ตารางที่ 4.8) นอกจากคะแนนความรู้ที่เพิ่มขึ้น ทางทีมงานผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลการใช้น้ำมันพืชสำหรับวิธีการปรุงแบบต่างๆเอาไว้ ซึ่งมีทั้งข้อมูลก่อนและหลังที่ผู้เข้าร่วมการทดลองรับทราบข้อมูลทางโภชนาการ พบว่า เดิมมีผู้ปฏิบัติถูกต้อง ประมาณ 42.5 % และหลังจากที่ผู้เข้าร่วมการทดลองได้รับข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืช มีผู้ปฏิบัติได้ถูกต้อง ถึง 86.875% (ตารางที่ 4.9)

ตารางที่ 4.8 ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการทดสอบการรับทราบข้อมูลทางโภชนาการผู้บริโภคน้ำมันพืช 40 คน แบ่งกลุ่มผู้บริโภคน้ำมันพืชตามระดับการศึกษา (การทดลองครั้งที่ 1)

กลุ่มผู้บริโภคน้ำมันพืช	คะแนนเฉลี่ยจากการทดสอบความรู้ทางโภชนาการ (เต็ม 10 คะแนน)		
	ก่อนได้รับข้อมูลโภชนาการ	หลังได้รับข้อมูลโภชนาการ	
	คะแนนเดิม	คะแนนใหม่	ส่วนต่าง
1.ต่ำกว่ามัธยมศึกษา	4.00	9.43	5.43
2.มัธยมศึกษา/ปวช.	5.20	9.40	4.20
3.ปริญญาตรี	4.17	9.58	5.41
4.ปริญญาโท	3.75	10.00	6.25
เฉลี่ย	4.28	9.60	5.32

ที่มา: จากการสำรวจ (2554)

ตารางที่ 4.9 ข้อมูลเปรียบเทียบจำนวนผู้ที่เลือกใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุง ก่อนและหลังได้รับข้อมูลโภชนาการ (การทดลองครั้งที่ 1)

ผลจากการทดลอง	ก่อนได้รับข้อมูลโภชนาการ			หลังได้รับข้อมูลโภชนาการ		
	จำนวน(คน)		ปฏิบัติถูกต้อง คิดเป็น %	จำนวน(คน)		ปฏิบัติ ถูกต้อง คิดเป็น %
	ปฏิบัติ ไม่ถูกต้อง	ปฏิบัติ ถูกต้อง		ปฏิบัติ ไม่ถูกต้อง	ปฏิบัติ ถูกต้อง	
1.การใช้น้ำมันพืชให้เหมาะ กับการทอด ควรใช้น้ำมัน ปาล์ม	22	18	45	6	34	85
2.การใช้น้ำมันพืชให้เหมาะ กับการผัด ควรใช้น้ำมันถั่ว เหลือง	10	30	75	2	38	95
3.การใช้น้ำมันพืชจากหลาย แหล่งเพื่อให้ร่างกายได้รับ อัตราส่วนกรดไขมันที่ เหมาะสม	24	16	40	9	31	77.5
4.การนำความรู้ทาง โภชนาการ ไปใช้ ประกอบการซื้ออาหารที่มี น้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบ สำคัญ	36	4	10	4	36	90
เฉลี่ย	23	17	42.5	5.25	34.75	86.875

ที่มา: จากการสำรวจ (2554)

จากข้อ 4 ในตารางที่ 4.9 เป็นการทดลองเพื่อสังเกตว่า หลังจากที่ได้รับทราบข้อมูลทางโภชนาการ ผู้บริโภคได้นำข้อมูลเหล่านั้นไปประยุกต์ใช้ในการเลือกซื้ออาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบอย่างไรบ้าง ซึ่งเป็นการตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ของการศึกษานี้ โดยทำให้ทราบว่า การได้รับทราบข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืช หรือผลกระทบต่างๆที่สามารถเกิดขึ้นกับร่างกายจากการบริโภคน้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืช เป็นส่วนประสมมีอิทธิพลต่อความยินดีที่จะจ่ายของผู้บริโภคอย่างไร เพื่อให้ตนเองบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยมากขึ้น

การศึกษาความยินดีที่จะจ่าย ของ ผู้บริโภคคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทางทีมงานผู้ศึกษา ได้สมมติสถานการณ์ขึ้นมา ดังนี้

ท่านกำลังจะตัดสินใจซื้ออาหารกลางวัน ได้แก่ ข้าวผัด 1 ก๋อ่ง (ไม่ใช่เนื้อสัตว์) และซื้อไก่ทอด 1 ก๋อ่งจากร้านค้า 2 ร้าน โดยร้าน ก.ไก่ ข้าวผัดราคา ก๋อ่งละ 25 บาท ไก่ทอดราคา ก๋อ่งละ 30 บาท รวม 55 บาท โดยใช้น้ำมันปาล์มทั้งส่วนที่เป็นข้าวผัดและอาหารทอด ส่วนร้าน ข.ไข่ ข้าวผัดราคา ก๋อ่งละ 30 บาท ไก่ทอดราคา ก๋อ่งละ 30 บาท รวม 60 บาท ใช้น้ำมันปาล์มส่วนที่เป็นอาหารทอด และใช้น้ำมันถั่วเหลืองในส่วนที่เป็นอาหารผัด ตรงตามหลักโภชนาการ ทั้งนี้เจ้าของร้าน ข.ไข่ ขึ้นป้ายโฆษณาว่า “อาหารทอด อร่อยกรอบด้วยน้ำมันปาล์ม อาหารผัดอร่อยอยู่หมัดด้วยน้ำมันถั่วเหลือง”ท่านจะเลือกซื้ออาหารจากร้านใด

กำหนดให้รูปแบบอาหาร ความสะอาด รสชาติ ปริมาณอาหารต่อก๋อ่ง เหมือนกันทั้ง 2 ร้าน โดยท่านมีเงินสดในกระเป๋า 100 บาท

จากผลการศึกษา กรณีการซื้ออาหารจากร้าน ก.ไก่ และร้าน ข.ไข่ ซึ่งร้าน ก.ไก่ใช้น้ำมันพืชไม่เหมาะกับวิธีการปรุง ราคาอาหาร 55 บาท ส่วนร้าน ข.ไข่ ใช้น้ำมันปาล์มเหมาะกับวิธีการปรุง ราคาอาหาร 60 บาท ก่อนได้รับข้อมูลโภชนาการผู้บริโภค ซื้อร้าน ก.ไก่ 35 คน คิดเป็น 87.5% ซื้อร้าน ข.ไข่ 5 คน คิดเป็น 12.5% หลังจากการได้รับข้อมูลโภชนาการซื้อร้าน ก.ไก่ 5 คน คิดเป็น 12.5% ซื้อร้าน ข.ไข่ 35 คน คิดเป็น 87.5% พบว่าผู้บริโภคยินดีจ่ายอาหารเพิ่มขึ้น 5 บาท สำหรับอาหารมื้อนี้ (ตารางที่ 4.10) เพื่อลดความเสี่ยงจากการเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด

ตารางที่ 4.10 ข้อมูลเปรียบเทียบจำนวนผู้เลือกซื้ออาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นส่วนประกอบ ก่อนและหลังได้รับข้อมูลโภชนาการ

ผลจากการทดลอง	ก่อนได้รับข้อมูลโภชนาการ		หลังได้รับข้อมูลโภชนาการ	
	จำนวน(คน)	คิดเป็น %	จำนวน(คน)	คิดเป็น %
1. ซื้ออาหารจากร้าน				
ก. อาหารราคา 55 บาท	36	90	4	10
2. ซื้ออาหารจากร้าน				
ข. อาหารราคา 60 บาท	4	10	36	90
รวม	40	100	40	100

ที่มา: จากการทดลอง (2554)

การทดลองครั้งที่ 2 จัดขึ้นที่ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี ได้สุ่มตัวอย่างผู้เข้าร่วมการทดลองจากผู้คนที่มาเดินตลาดนัดสีเขียว ซึ่งเป็นตลาดของกลุ่มคนรักสุขภาพ หลากหลายอาชีพ มีทั้งพยาบาล พ่อค้า แม่ค้าในตลาด ผู้คนทั่วไปที่ มาเดินตลาด เป็นต้น จำนวนผู้เข้าร่วมการทดลองทั้งหมด 40 คน เป็นเพศชาย 3 คน อายุเฉลี่ย 49 ปี เพศหญิง 37 คน อายุเฉลี่ย 42 ปี ซึ่งเป็นผู้ที่ประกอบอาหารเองและมีอำนาจตัดสินใจในการเลือกซื้อน้ำมันพืชมาใช้ในครัวเรือน แต่ละท่านมีระดับการศึกษาที่แตกต่างกันออกไป สามารถแบ่งได้ 4 กลุ่ม คือ 1. ระดับต่ำกว่ามัธยมศึกษา 2. ระดับมัธยมศึกษาหรือปวช. 3. อนุปริญญาหรือปวส. 4. ระดับปริญญาตรี และ 5.ระดับปริญญาโท ซึ่งกลุ่มที่พบมากที่สุด คือ ระดับปริญญาตรี มี 18 คน คิดเป็น 45% ของผู้เข้าร่วมการทดลองทั้งหมด ภาพรวมมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 17,000 บาท (ตารางที่ 4.11)

ตารางที่ 4.11 ข้อมูลรายได้เฉลี่ยของผู้เข้าร่วมการทดลองครั้งที่ 2 แบ่งตามระดับการศึกษา

กลุ่มผู้บริโภคน้ำมันพืช	จำนวนผู้บริโภค		รายได้เฉลี่ย (บาท/เดือน)
	(คน)	(คิดเป็น %)	
1.ต่ำกว่ามัธยมศึกษา	7	17.50	11,000.00
2.มัธยมศึกษา/ปวช.	10	25.00	13,900.00
3.อนุปริญญา/ปวส.	2	5.00	10,000.00
4.ปริญญาตรี	18	45.00	26,777.78
5.ปริญญาโท	3	7.50	23,333.33
รวม	40	100	เฉลี่ย 17,002.22

ที่มา: จากการสำรวจ (2554)

ผู้เข้าร่วมการทดลองต้องทำแบบทดสอบความรู้ทางโภชนาการเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำมันพืช 10 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน เช่นเดียวกับการทดลองครั้งที่ 1 เมื่อทีมงานผู้ศึกษารวบรวมคะแนน การทำแบบทดสอบความรู้ พบว่ากลุ่มที่ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุดคือกลุ่มที่ 4 ผู้เข้าร่วมการทดลองจบการศึกษาระดับปริญญาตรี ได้คะแนน 7.40 คะแนน ส่วนกลุ่มที่ 4 ซึ่งจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาหรือปวช. ได้คะแนนน้อยที่สุด คือ 5.30 คะแนน (ตารางที่ 4.12) นอกจากนี้ความรู้ที่เพิ่มขึ้น ทางทีมงานผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลการใช้น้ำมันพืชสำหรับวิธีการปรุงแบบต่างๆเอาไว้ ซึ่งมีทั้งข้อมูลก่อนและหลังที่ผู้เข้าร่วมการทดลองรับทราบข้อมูลทางโภชนาการ พบว่า เดิมมีผู้ปฏิบัติถูกต้อง ประมาณ 49.375 % และหลังจากที่ผู้เข้าร่วมการทดลองได้รับข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืช มีผู้ปฏิบัติได้ถูกต้อง ถึง 91.875% (ตารางที่ 4.13)

ตารางที่ 4.12 ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการทดสอบความรู้ทางโภชนาการ ผู้บริโภค 40 คน แบ่งกลุ่ม ผู้บริโภคตามระดับการศึกษา (การทดลองครั้งที่ 2)

กลุ่มผู้บริโภคน้ำมันพืช	คะแนนเฉลี่ยจากการทดสอบความรู้ทางโภชนาการ (เต็ม 10 คะแนน)		
	ก่อนได้รับข้อมูลโภชนาการ	หลังได้รับข้อมูลโภชนาการ	
	คะแนนเดิม	คะแนนใหม่	ส่วนต่าง
1.ต่ำกว่ามัธยมศึกษา	6.00	9.14	3.14
2.มัธยมศึกษา/ปวช.	5.30	8.90	3.60
3.อนุปริญญา/ปวส.	6.00	9.00	3.00
4.ปริญญาตรี	7.40	9.61	2.21
5.ปริญญาโท	6.00	9.67	3.67
เฉลี่ย	6.14	9.264	3.124
ที่มา: จากการสำรวจ (2554)			

ตารางที่ 4.13 ข้อมูลเปรียบเทียบจำนวนผู้ที่ใช้ไขมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุง ก่อนและหลัง
ได้รับข้อมูล โภชนาการ (การทดลองครั้งที่ 2)

ผลจากการทดลอง	ก่อนได้รับข้อมูลโภชนาการ			หลังได้รับข้อมูลโภชนาการ		
	จำนวน(คน)		ปฏิบัติ	จำนวน(คน)		ปฏิบัติ
	ปฏิบัติไม่ ถูกต้อง	ปฏิบัติ ถูกต้อง	ถูกต้อง คิดเป็น %	ปฏิบัติไม่ ถูกต้อง	ปฏิบัติ ถูกต้อง	ถูกต้อง คิดเป็น %
1.การใช้ไขมันพืชให้ เหมาะกับการทอด ควร ใช้น้ำมันปาล์ม	19	21	52.5	5	35	87.5
2.การใช้ไขมันพืชให้ เหมาะกับการผัด ควรใช้ น้ำมันถั่วเหลือง	9	31	77.5	2	38	95
3.การใช้ไขมันพืชจาก หลายแหล่งเพื่อให้ ร่างกายได้รับอัตราส่วน กรดไขมันที่เหมาะสม	19	21	52.5	5	35	87.5
4.การนำความรู้ทาง โภชนาการไปใช้ ประกอบการซื้ออาหาร ที่มีไขมันพืชเป็น องค์ประกอบสำคัญ	34	6	15	1	39	97.5
เฉลี่ย	20.25	19.75	49.375	3.25	36.75	91.875

ที่มา: จากการสำรวจ (2554)

จากข้อ 4 ในตารางที่ 4.13 เป็นการทดลองเพื่อสังเกตว่า หลังจากที่ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลทางโภชนาการ ผู้บริโภคได้นำข้อมูลเหล่านั้นไปประยุกต์ใช้ในการเลือกซื้ออาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบอย่างไรบ้าง ซึ่งเป็นการตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ของการศึกษาคั้งนี้ โดยทำให้ทราบว่า การได้รับทราบข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืช หรือผลกระทบต่างๆที่สามารถเกิดขึ้นกับร่างกายจากการบริโภคน้ำมันพืชและอาหารที่มีน้ำมันพืชเป็นส่วนประกอบ มีอิทธิพลต่อความยินดีที่จะจ่ายของผู้บริโภคอย่างไร เพื่อให้ตนเองบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยมากขึ้น

จากผลการศึกษา กรณีการซื้ออาหารจากร้าน ก.ไก่ และร้าน ข.ไข่ ซึ่งร้าน ก.ไก่ใช้น้ำมันพืชไม่เหมาะสมกับวิธีการปรุง ราคาอาหาร 35 บาท ส่วนร้าน ข.ไข่ ใช้น้ำมันพืชเหมาะสมกับวิธีการปรุง ราคาอาหาร 40 บาท ก่อนได้รับข้อมูลโภชนาการผู้บริโภค ซื้อร้าน ก.ไก่ 38 คน คิดเป็น 95% ซื้อร้าน ข.ไข่ 2 คน คิดเป็น 5% หลังจากการได้รับข้อมูลโภชนาการซื้อร้าน ก.ไก่ 1 คน คิดเป็น 2.5% ซื้อร้าน ข.ไข่ 39 คน คิดเป็น 97.5% พบว่าผู้บริโภคยินดีจ่ายค่าอาหารเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ย 7.21 บาท (ตารางที่ 4.14) หรือซื้อข้าวผัดอเมริกันในราคาประมาณ 43 บาท เพื่อลดความเสี่ยงจากการเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด

ตารางที่ 4.14 ราคาสูงสุดโดยเฉลี่ยที่ผู้บริโภคยินดีที่จะจ่ายเพื่อลดความเสี่ยงจากการป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด

กลุ่มผู้บริโภคน้ำมันพืช	จำนวน (คน)	ราคาสูงสุดโดยเฉลี่ยที่ผู้บริโภคยินดีที่จะจ่ายเพื่อลดความเสี่ยงจากการป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด		
		ก่อนได้รับข้อมูล โภชนาการ		หลังได้รับข้อมูลโภชนาการ
		ราคาเดิม (บาท)	ราคาใหม่ (บาท)	ส่วนต่าง (บาท)
1.ต่ำกว่ามัธยมศึกษา	7	35	43.57	8.57
2.มัธยมศึกษา/ปวช.	10	35	41.80	6.80
3.อนุปริญญา/ปวส.	2	35	42.50	7.50
4.ปริญญาตรี	18	35	41.50	6.50
5.ปริญญาโท	3	35	41.67	6.67
รวม	40	เฉลี่ย 35	42.21	7.21

ที่มา: จากการสำรวจ (2554)

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

น้ำมันพืชเป็นสิ่งที่อยู่คู่ครัวไทยมาโดยตลอด ผู้บริโภคใช้น้ำมันพืชในการปรุงอาหาร รูปแบบต่างๆ การเลือกใช้น้ำมันพืชของแต่ละครัวเรือน มีทั้งที่ใช้ได้เหมาะสมตามหลักโภชนาการ ใช้ได้เหมาะสมกับวิธีการปรุง ซึ่งก็จะเป็นการช่วยลดความเสี่ยงจากการป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด แต่ก็ยังมีอีกหลักครัวเรือนที่ใช้ตามความเคยชิน ความชอบส่วนบุคคลโดยไม่ได้คำนึงถึงความเหมาะสมตามหลักโภชนาการมากนัก ทำให้ผู้บริโภคกลุ่มนี้มีความเสี่ยงที่จะป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด จึงเป็นที่น่าสนใจว่า หากผู้บริโภคมีโอกาสทราบข้อมูลทางโภชนาการที่ถูกต้องชัดเจน ถึงคุณสมบัติของน้ำมันพืชแต่ละชนิด ข้อดีจากการใช้น้ำมันพืชอย่างเหมาะสม หรือข้อเสียจากการใช้น้ำมันพืชไม่เหมาะสม ผู้บริโภคจะมีพฤติกรรมการเลือกใช้น้ำมันพืชที่ถูกต้องเหมาะสมมากขึ้น หรือไม่ หรือเปลี่ยนไปอย่างไรบ้าง

การศึกษาครั้งนี้จึงมีขึ้นเพื่อ วิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน ได้แก่ ปัจจัยด้านราคาน้ำมันพืชที่ผู้บริโภคแต่ละท่าน ชื่นชอบได้ คະแนนรวมจากการทดสอบความรู้เกี่ยวกับข้อมูลโภชนาการ และระดับการศึกษา เก็บข้อมูล 400 ตัวอย่างในกรุงเทพมหานคร วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต่างๆ ด้วยวิธีทางสถิติและแบบจำลองโลจิสติก และขั้นตอนต่อไปจะศึกษาถึงอิทธิพลของข้อมูลทางโภชนาการที่มีต่อพฤติกรรมผู้บริโภคในการเลือกใช้น้ำมันพืชในครัวเรือนภายใต้ความตระหนักถึงการใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงและความยินดีที่จะจ่ายของผู้บริโภคเพื่อให้ได้รับอาหารที่ลดความเสี่ยงจากการป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด โดยใช้เศรษฐศาสตร์เชิงทดลองในการสังเกตพฤติกรรม โดยทำการทดลอง 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 จำนวนตัวอย่าง 40 ตัวอย่าง พื้นที่ทำการทดลองคือ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ส่วนครั้งที่ 2 จำนวนตัวอย่าง 40 ตัวอย่าง พื้นที่ทำการทดลองคือ โรงพยาบาลปทุมธานี สามารถแบ่งผลการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ผลการศึกษาส่วนที่ 1 กลุ่มที่เลือกใช้น้ำมันพืชได้เหมาะสม คือใช้ 1 ชนิดต่อ 1 วิธีการปรุง มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด ซึ่งสอดคล้องกับการวิเคราะห์สมการถดถอยทดสอบความสัมพันธ์ของปัจจัย ได้แก่ ราคา รายได้ การรับรู้ข้อมูลด้านโภชนาการการใช้น้ำมันพืช และระดับการศึกษา ปัจจัยการรับรู้ข้อมูลด้านโภชนาการการใช้น้ำมันพืช และราคาน้ำมันพืช ส่งผลต่อการซื้อน้ำมันพืชโดยการตระหนักถึงการให้เหมาะกับวิธีการปรุง และจากการสอบถามผู้บริโภคถึงข้อมูลหรือข้อความบนฉลากข้างขวดน้ำมันพืชที่มักนำไปใช้ เป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกน้ำมันพืชมาปรุงอาหาร ว่าแต่ละท่านคำนึงถึงข้อใดบ้าง พบว่าข้อมูล 3 อันดับแรกที่ผู้บริโภคมักนำไปใช้ในการตัดสินใจเลือกใช้น้ำมันพืช ได้แก่ ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบในการสกัดน้ำมันพืช ปริมาณคลอโรสเตอรอล และ วิธีการนำไปใช้ในการปรุงอาหาร ส่วนเกร็ดความรู้ 5 อันดับที่มีผู้บริโภคทราบมากที่สุด ได้แก่

1. โอเมก้า 3 ในน้ำมันพืช ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ
2. กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) ทำให้มีการตกตะกอนในหลอดเลือดจนเกิดอาการเส้นเลือดอุดตันได้ง่าย
3. ไขมันทรานส์ ก็คือไขมันพืชที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปทางวิทยาศาสตร์ที่เรียกว่า "ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation)" ซึ่งราคาถูก นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร
4. การใช้น้ำมันรำข้าวและน้ำมันถั่วเหลืองร่วมกันสามารถปรับ MUFA และ PUFA ในสัดส่วนดังกล่าวได้ จึงควรหมุนเวียนบริโภคน้ำมันปรุงอาหารจากหลายแหล่งเพื่อให้ได้รับกรดไขมันที่หลากหลาย
5. การผัดอาหาร ควรเลือกน้ำมันชนิดที่มีไขมันอิ่มตัวต่ำ นักวิจัยพบว่า น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วลิสง และน้ำมันถั่วเหลืองเป็นตัวเลือกที่ดี

ผลการศึกษาส่วนที่ 2 จากการทดลองทั้งสองสถานที่ พบว่า เมื่อผู้บริโภคได้รับข้อมูลโภชนาการ ผู้บริโภคมีแนวโน้มปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการเลือกใช้น้ำมันพืชได้เหมาะสมกับวิธีการปรุงและมีความยินดีที่จะจ่ายเพิ่มขึ้นเพื่อซื้ออาหารกลุ่มที่ช่วยลดความเสี่ยงจากการเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการศึกษา

1. ภาครัฐควรหาแนวทางส่งเสริมความรู้ด้านโภชนาการเกี่ยวกับการบริโภคน้ำมันพืชให้ถูกวิธี เพื่อช่วย ให้คนในสังคมห่างไกลจากโรคหัวใจและหลอดเลือด และจัดให้มีหน่วยงานเข้ามาดูแลเฉพาะด้านเข้ามาดูแลอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็น การประชาสัมพันธ์ การควบคุมคุณภาพสินค้า ซึ่งได้แก่ น้ำมันพืช และอาหารสำเร็จรูปซึ่งมีน้ำมันพืชเป็นองค์ประกอบที่จำหน่ายในร้านค้าทั่วไป
2. ผู้ผลิตน้ำมันพืชควรหาแนวทางการโน้มน้าว จูงใจให้ผู้บริโภค เลือกลงใช้น้ำมันพืชโดยคำนึงถึงคุณภาพของน้ำมันพืช และการนำไปใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสมกับความต้องการของร่างกายมากขึ้น จากเดิมที่เคยมองเพียงความเคยชิน ความชอบส่วนบุคคล

ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาครั้งต่อไป

1. ในการศึกษาครั้งนี้ได้ใช้การทดลองเพื่อสังเกตพฤติกรรมของผู้บริโภค ก่อนและได้รับข้อมูลทางโภชนาการ โดยใช้ตัวอย่างจาก 2 สถานที่ มีผู้เข้าร่วมการทดลองสถานที่ละ 40 คน ซึ่งถือเป็นจำนวนตัวอย่างที่ค่อนข้างน้อย จึงยังไม่สามารถนำไปอธิบายพฤติกรรมของผู้บริโภคทั้งหมดในสังคมได้ จึงเป็นแนวทางให้กับการศึกษาครั้งต่อไป ที่จะสังเกตพฤติกรรมของผู้บริโภคในกลุ่มที่ใหญ่ขึ้นเพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลการศึกษา
2. ในการศึกษาครั้งนี้พิจารณาเพียงอิทธิพลของข้อมูลทางโภชนาการ จากแผ่นพับที่ผู้ศึกษาจัดทำขึ้น ที่มีต่อการเลือกใช้น้ำมันพืชในครัวเรือน แต่โดยทั่วไปข้อมูลทางโภชนาการที่ผู้บริโภคได้รับ มาจากสื่อหลายแหล่ง แต่ละสื่อใช้ภาษาในการสื่อสารแตกต่างกัน ซึ่งก็มีต่อ พฤติกรรมมนุษย์ตามทฤษฎีพฤติกรรมผู้บริโภค ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจหากการศึกษาในครั้งต่อไป จะพิจารณาถึงอิทธิพลของคำโฆษณาที่แตกต่างกันว่าจะส่งผลต่อพฤติกรรมการเลือกใช้น้ำมันพืชให้เหมาะสมวิธีการปรุงหรือไม่ ส่งผลอย่างไร

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กนกกาญจน์ พันธุ์พรหม. 2545. อิทธิพลของบรรจุภัณฑ์ ตรายีนค้ำ และป้ายฉลาก ต่อการตัดสินใจซื้อน้ำดื่มของผู้บริโภคต่างอาชีพ. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กาญจนา มิ่งโมพี. 2549. พฤติกรรมผู้บริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อมะม่วงน้ำดอกไม้ปลอดภัยจากสารเคมีในเขตกรุงเทพมหานคร . วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์เกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทิพย์เนตร อริยปิติพันธ์. 2551. การใช้น้ำมันพืชที่เหมาะสม. วารสารโภชนาการ. ปีที่ 43. ฉบับที่ 1 ม.ค.-มี.ค. 2551. สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย.

นันทยา จงใจเทศและคณะ. 2550. ปริมาณไขมันทรานส์ในอาหารอบและทอด. กองโภชนาการ. กรมอนามัย. กระทรวงสาธารณสุข

เรวัตร ธรรมมาภิรมย์. 2544. เศรษฐมิติ. คณะเศรษฐศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ลัดดาวัลย์ วรรณนุช. 2553. กรดไขมัน. บทความ. สำนักพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว. กรมการข้าว

ศิริวรรณ เสรีรัตน์. 2538. พฤติกรรมผู้บริโภค ฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพมหานคร: บริษัท วิสิทธิ์พัฒนาจำกัด.

สิริภัทร สิริบรรสพ. 2548. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการนำความรู้เรื่องฉลากโภชนาการไปใช้ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ . วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการตลาด, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อภิวัฒน์ สุขพันธ์ . 2549. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจใช้แก๊สโซฮอลล์ของผู้ใช้รถยนต์ส่วนบุคคลในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์เกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- Tegene, A. *et al.* 2003. **The effect of Information on Consumer Demand for Biotech Foods (Evidence from Experimental Auction).** Economic Report U.S. Department of Agriculture.
- Just, D. R. *et al.* 2007. **Could Behavioral Economics Help Improve Diet Quality for Nutrition Assistance Program Participants. Economic Report.** U.S. Department of Agriculture.
- Shogren, J. F. 2003. **Food-safety economics : consumer health and welfare.** New Approaches to Food Safety Economics. Department of Economics and Finance, University of Wyoming, Laramie: Kluwer Academic Publishers.
- Ralston, K. *et al.* 2001. **Consumer Food Safety Behavior: A case Study in Hamburger Cooking and Ordering Consumer Food Safety Behavior: A case Study in Hamburger Cooking and Ordering.** Agricultural Economic Report. U.S. Department of Agriculture.





ภาคผนวก ก
แบบสอบถาม

แบบสอบถามสำหรับการศึกษาส่วนที่ 1
แบบสอบถามเพื่องานวิจัย วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท

คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โดย น.ส.จารทิพย์ พงศ์จันทร์เสถียร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาเลือกและกรอกข้อมูลที่ตรงกับท่านมากที่สุด

1. เพศ ชาย

หญิง

2. อายุ ปี

3. ระดับการศึกษาสูงสุด

ต่ำกว่ามัธยมศึกษา

มัธยมศึกษา/ปวช.

อนุปริญญา/ปวส.

ปริญญาตรี

ปริญญาโท

ปริญญาเอก

4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

บาท

5. ข้อมูลการซื้อน้ำมันพืช

ลำดับ ที่	ยี่ห้อ	ชนิดของ น้ำมันพืช	ปริมาณการซื้อต่อ เดือน	ราคาต่อ ขวด	แหล่งที่ ซื้อ	การนำไปใช้ ประโยชน์
1						
2						
3						
4						
5						

6. หากกล่าวถึงฉลากข้างขวดน้ำมันพืช ท่านมักนึกถึงข้อความหรือคำโฆษณาใดได้บ้างที่ปรากฏอยู่บนฉลาก และได้นำข้อความหรือคำโฆษณานั้น ไปใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการตัดสินใจซื้อน้ำมันพืชหรือไม่

สิ่งที่มักนึกถึง	การนำ ข้อความ/คำโฆษณา บนฉลากไปเป็นหลักเกณฑ์ในการตัดสินใจซื้อน้ำมันพืช		
	ข้อความ/คำโฆษณา	นำไปใช้	ไม่นำไปใช้
<input type="checkbox"/>	วัตถุดิบที่ใช้ในการสกัดน้ำมันพืช (ปาล์ม ,ถั่วเหลือง,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	วิธีการสกัด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	การใส่สารกันหืน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	การเป็นไขของน้ำมันพืช	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	ปริมาณคลอเรสเตอรอล	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	ปริมาณกรดไขมันอิ่มตัว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	ปริมาณกรดไขมันทรานส์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	วิธีการนำไปใช้ในการปรุงอาหาร (เหมาะกับทอด, เหมาะกับผัด...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	มีคุณค่าจากวิตามินอี	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการด้วยสารโอเมก้า 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	มีคุณประโยชน์ช่วยให้เส้นเลือดหัวใจสูบฉีดดี	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	มีคุณประโยชน์ช่วยต้านอนุมูลอิสระ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	การปลอดจาก GMOs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ส่วนที่ 2 การรับรู้ข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการเกี่ยวกับน้ำมันพืช

1. ให้ทำอธิบายการเลือกซื้อน้ำมันพืช พอสังเขป

.....

.....

.....



2. การรับรู้ข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืช

ข้อที่	เกร็ดความรู้	เคยทราบหรือไม่		คิดว่าสำคัญหรือไม่		ควรมีบอกในฉลากหรือไม่	
		ทราบ	ไม่ทราบ	สำคัญ	ไม่สำคัญ	ควรมี	ไม่ควรมี
1	กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) ทำให้มีการตกตะกอนในหลอดเลือดจนเกิดอาการเส้นเลือดอุดตันได้ง่าย	<input type="checkbox"/>					
2	กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) ช่วยลดโคเลสเตอรอลในเส้นเลือด และไม่แตกตัวเป็นอิสระอีกเมื่อถูกความร้อน แม้จะถูกความร้อนหลายครั้ง สามารถนำไปปรุงอาหาร ด้วยวิธี การ ทอด และผัดได้อย่างปลอดภัย	<input type="checkbox"/>					

2. การรับรู้ข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืช (ต่อ)

ข้อที่	เกร็ดความรู้	เคยทราบหรือไม่		คิดว่าสำคัญหรือไม่		ควรมีบอกในฉลากหรือไม่	
		ทราบ	ไม่ทราบ	สำคัญ	ไม่สำคัญ	ควรมี	ไม่ควรมี
3	กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) การใช้ความร้อนกับน้ำมันที่มีกรดชนิดนี้ จะทำให้กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนหลายตำแหน่ง เกิดการแตกตัวเป็นอนุมูลอิสระได้ง่าย และน้ำมันที่ผ่านความร้อนเช่นนี้ จะกลับไปมีคุณสมบัติเหมือนน้ำมันที่มีกรดไขมันอิ่มตัว คือจับตัวเป็นไขในเส้นเลือด ซึ่งเป็นอันตรายต่อการบริโภค	<input type="checkbox"/>					
4	องค์การอนามัยโลก (WHO) แนะนำให้เลือกใช้น้ำมันพืชที่มีสัดส่วนของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิด ดังนี้ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) คือ 1 : 1.5 : 1	<input type="checkbox"/>					
5	น้ำมันรำข้าว มีปริมาณของ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) และ กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) ในปริมาณที่สอดคล้อง..ใกล้เคียงกับสัดส่วนที่ WHO แนะนำ	<input type="checkbox"/>					

2. การรับรู้ข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืช (ต่อ)

ข้อที่	เกร็ดความรู้	เคยทราบหรือไม่		คิดว่าสำคัญหรือไม่		ควรมีบอกในฉลากหรือไม่	
		ทราบ	ไม่ทราบ	สำคัญ	ไม่สำคัญ	ควรมี	ไม่ควรมี
6	กรดไขมันทรานส์ให้ผลร้ายเช่นเดียวกับกรดไขมันอิ่มตัวนั่นคือ เป็นสาเหตุของภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง (Atherosclerosis) ซึ่งนำไปสู่โรคหลอดเลือดหัวใจ (Coronary heart disease)และเส้นเลือดอุดตันในสมองได้	<input type="checkbox"/>					
7	หากใช้น้ำมันเพื่อปรุงอาหารทั่วไป เช่น การผัดอาหาร ควรเลือกน้ำมันชนิดที่มี SFA ต่ำ MUFA (กรดโอเลอิก) ปานกลาง/สูง และมีกรดไขมันจำเป็น เช่น กรดไลโนลิกและกรดไลโนลิติกพอควร นักวิจัยพบว่า น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วลิสง และน้ำมันถั่วเหลืองเป็นตัวเลือกที่ดี	<input type="checkbox"/>					
8	การใช้น้ำมันรำข้าวและน้ำมันถั่วเหลืองร่วมกันสามารถปรับ MUFA และ PUFA ในสัดส่วนดังกล่าวได้ จึงควรหมุนเวียนบริโภคน้ำมันปรุงอาหารจากหลายแหล่งเพื่อให้ได้รับกรดไขมันที่หลากหลาย	<input type="checkbox"/>					

2. การรับรู้ข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการเกี่ยวกับการใช้น้ำมันพืช (ต่อ)

ข้อที่	เกร็ดความรู้	เคยทราบหรือไม่		คิดว่าสำคัญหรือไม่		ควรมีบอกในฉลากหรือไม่	
		ทราบ	ไม่ทราบ	สำคัญ	ไม่สำคัญ	ควรมี	ไม่ควรมี
9	น้ำมันทอดอาหารในอุดมคติจะต้อง ไม่มีกรดไขมันทรานส์ มีจุดเกิดควันสูง และไม่ก่อให้เกิดสารก่อมะเร็ง น้ำมันทอดอาหารประเภทนี้ยังไม่มีการจำหน่ายในประเทศไทยจึงต้องเลือกน้ำมันปรุงอาหารจากธรรมชาติ น้ำมันปาล์มโอเลอินเป็นน้ำมันในท้องถิ่นที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/>					
10	โอเมก้า 3 ในน้ำมันพืช ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ	<input type="checkbox"/>					

3. ท่านมีความยินดีที่จะเข้าร่วมการประมวลเชิงทดลองเพื่อศึกษาถึงผลของข้อมูลข่าวสารต่อการเลือกใช้น้ำมันพืชหรือไม่

เข้าร่วม ไม่เข้าร่วม

ชื่อ-สกุล.....

ที่อยู่.....

เบอร์โทรศัพท์.....

แบบสอบถามสำหรับการศึกษาส่วนที่ 2

แบบสอบถามชุดที่.....

แบบสอบถามเพื่อการทดลอง(ช่วงที่ 1) ประกอบวิทยานิพนธ์

เรื่อง อิทธิพลของข้อมูลข่าวสารด้านโภชนาการที่มีต่อพฤติกรรมผู้บริโภคในการเลือกซื้อน้ำมันพืช
คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คำชี้แจง กรุณาเลือกและกรอกข้อมูลที่ตรงกับท่านมากที่สุด

1. ท่านทราบข้อมูลดังต่อไปนี้หรือไม่

ข้อที่	เกร็ดความรู้	ท่านทราบหรือไม่	
		ทราบ	ไม่ทราบ
1	กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) ทำให้มีการตกตะกอนในหลอดเลือดจนเกิดอาการเส้นเลือดอุดตันได้ง่าย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	ไขมันทรานส์ ก็คือไขมันพืชที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปทางวิทยาศาสตร์ที่เรียกว่า "ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation)" ซึ่งราคาถูก นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	กรดไขมันทรานส์ให้ผลร้ายเช่นเดียวกับกรดไขมันอิ่มตัวนั่นคือ เป็นสาเหตุของภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง ซึ่งนำไปสู่โรคหลอดเลือดหัวใจ และเส้นเลือดอุดตันในสมองได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	องค์การอนามัยโลก (WHO) แนะนำให้เลือกใช้น้ำมันพืชที่มีสัดส่วนของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิด ดังนี้ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) คือ 1: 1.5 : 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	น้ำมันรำข้าว มีปริมาณของ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) และ กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) ในปริมาณที่สอดคล้อง..ใกล้เคียงกับสัดส่วนที่ WHO แนะนำ ,มีสัดส่วนของกรดไขมันเหมาะสมกับความต้องการของร่างกายมากที่สุด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	การคัดเลือกอาหาร ควรเลือกน้ำมันชนิดที่มีไขมันอิ่มตัวต่ำ นักวิจัยพบว่า น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วลิสง และน้ำมันถั่วเหลืองเป็นตัวเลือกที่ดี	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	การใช้น้ำมันรำข้าวและน้ำมันถั่วเหลืองร่วมกันสามารถปรับ MUFA และ PUFA ในสัดส่วนดังกล่าวได้ จึงควรหมุนเวียนบริโภคน้ำมันปรุงอาหารจากหลายแหล่งเพื่อให้ได้รับกรดไขมันที่หลากหลาย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	น้ำมันทอดอาหารในอุณหภูมิจะต้อง ไม่มีกรดไขมันทรานส์ มีจุดเกิดควันสูง และไม่ก่อให้เกิดสารก่อมะเร็ง น้ำมันทอดอาหารประเภทนี้ยังไม่มีการจำหน่ายในประเทศไทยจึงต้องเลือกน้ำมันปรุงอาหารจากรธรรมชาติ น้ำมันปาล์มโอเลอินเป็นน้ำมันในท้องถิ่นที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	โอเมก้า 3 ในน้ำมันพืช ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ		
10	การเลือกชนิดของน้ำมันปรุงอาหารให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญที่จะได้รับกรดไขมันในสัดส่วนที่สมดุลเพื่อป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด		

1. เพศ

1.1.....ชาย 1.2.....หญิง

2. อายุ.....ปี

3. ระดับการศึกษาสูงสุด

- 3.1.ต่ำกว่ามัธยมศึกษา
 3.2.มัธยมศึกษา/ปวช.
 3.3.อนุปริญญา/ปวศ.ปริญญาตรี
 3.4.ปริญญาโท
 3.5.ปริญญาเอก

4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน.....บาท

5. ข้อมูลการใช้น้ำมันพืชประกอบอาหาร

5.1 ท่านใช้น้ำมันพืชชนิดใดเป็นประจำในการประกอบอาหารประเภททอด

5.1.1.....น้ำมันปาล์ม 5.1.2.....น้ำมันถั่วเหลือง 5.1.3.....น้ำมันพืชชนิดอื่นๆ

5.2 ท่านใช้น้ำมันพืชชนิดใดเป็นประจำในการประกอบอาหารประเภทผัด

5.2.1.....น้ำมันปาล์ม 5.2.2.....น้ำมันถั่วเหลือง 5.2.3.....น้ำมันพืชชนิดอื่นๆ

5.3 ท่านเคยใช้น้ำมันพืชชนิดอื่นสลับกับน้ำมันพืชที่ใช้อยู่เป็นประจำหรือไม่ (น้ำมันพืชชนิดอื่น เช่น น้ำมันข้าวโพด น้ำมันดอกทานตะวัน น้ำมันรำข้าว น้ำมันมะกอก ฯลฯ)

5.3.1.....ไม่เคย 5.3.2.....เคย ถ้าเคยท่านใช้น้ำมันพืชชนิดใด.....

6. ในระหว่างการทดลอง สมมติสถานการณ์ดังนี้

หากท่านกำลังจะตัดสินใจซื้ออาหารกลางวัน ได้แก่ ข้าวผัดอเมริกัน 1 ก่องจากร้านค้า 2 ร้าน โดยร้าน ก. ใ้ ราคาถ่วงละ 35 บาท ส่วนร้าน ข. ใ้ ราคาถ่วงละ 40 บาท ท่านจะเลือกซื้ออาหารจากร้านใด

***กำหนดให้รูปแบบอาหาร ความสะอาด รสชาติ ปริมาณอาหารต่อก่อง เหมือนกันทั้ง 2 ร้าน โดยท่านมีเงินสดในกระเป๋า 100 บาท ร้านอาหารที่ท่านเลือก

6.1.....ร้าน ก. ใ้

6.2.....ร้าน ข. ใ้

แบบสอบถามชุดที่.....

แบบสอบถามเพื่อการทดลอง(ช่วงที่ 2) ประกอบวิทยานิพนธ์

เรื่อง อิทธิพลของข้อมูลข่าวสารด้านโภชนาการที่มีต่อพฤติกรรมผู้บริโภคในการเลือกใช้น้ำมันพืช
คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ข้อควรรู้ !!

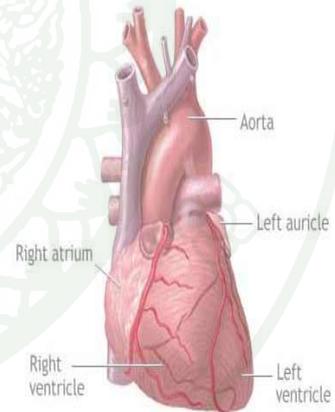
เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำมันพืช



เหมาะกับวิธีการปรุง เช่น ไข่
และใช้น้ำมันปาล์มสำหรับอาหารประเภททอด

1. เนื่องจากน้ำมันพืชแต่ละชนิดทนต่อความร้อนได้ไม่เท่ากัน หากใช้ผิดวิธีการปรุงจะทำให้องค์ประกอบทางเคมีเปลี่ยนไป เกิดเป็นกรดไขมันที่ให้โทษต่อร่างกาย จึงควรใช้น้ำมันพืชแต่ละชนิดให้น้ำมันถั่วเหลืองในการประกอบอาหารประเภทผัด

2. นอกจากเลือกใช้น้ำมันพืชที่มีไขมันอิ่มตัวต่ำๆ แล้วทางองค์การอนามัยโลก (WHO) แนะนำว่าควรใช้น้ำมันพืชให้เหมาะกับวิธีการปรุงและการหมุนเวียนบริโภคน้ำมันปรุงอาหารจากหลายแหล่ง จะช่วยให้ได้รับกรดไขมันที่หลากหลาย เพื่อให้ร่างกายได้รับกรดไขมันในสัดส่วนที่สมดุล เพื่อป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด โดยสัดส่วนของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิด ที่เหมาะสม คือ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) คือ 1 : 1.5 : 1



3. ไขมันทรานส์ ก็คือไขมันพืชที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปทางวิทยาศาสตร์ที่เรียกว่า "ไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation)" ซึ่งราคาถูก นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหารกรดไขมันทรานส์ให้ผลร้ายเช่นเดียวกับกรดไขมันอิ่มตัวนั่นคือ เป็นสาเหตุของภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง ซึ่งนำไปสู่โรคหลอดเลือดหัวใจ และเส้นเลือดอุดตันในสมองได้

ที่มา : สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย,2551

คำชี้แจง กรุณาเลือกและกรอกข้อมูลที่ตรงกับท่านมากที่สุด

1. ท่านทราบข้อมูลดังต่อไปนี้หรือไม่

ข้อที่	เกร็ดความรู้	ท่านทราบหรือไม่	
		ทราบ	ไม่ทราบ
1	กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) ทำให้มีการตกตะกอนในหลอดเลือดจนเกิดอาการเส้นเลือดอุดตันได้ง่าย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	ไขมันทรานส์ ก็คือไขมันพืชที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปทางวิทยาศาสตร์ที่เรียกว่า "ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation)" ซึ่งราคาถูก นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	กรดไขมันทรานส์ให้ผลร้ายเช่นเดียวกับกรดไขมันอิ่มตัวนั่นคือ เป็นสาเหตุของภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง ซึ่งนำไปสู่วโรคหลอดเลือดหัวใจ และเส้นเลือดอุดตันในสมองได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	องค์การอนามัยโลก (WHO) แนะนำให้เลือกใช้น้ำมันพืชที่มีสัดส่วนของกรดไขมันทั้ง 3 ชนิด ดังนี้ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) : กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) คือ 1: 1.5 : 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	น้ำมันรำข้าว มีปริมาณของ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) และ กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) ในปริมาณที่สอดคล้อง..ใกล้เคียงกับสัดส่วนที่ WHO แนะนำ มีสัดส่วนของกรดไขมันเหมาะสมกับความต้องการของร่างกายมากที่สุด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	การคัดเลือกอาหาร ควรเลือกน้ำมันชนิดที่มีไขมันอิ่มตัวต่ำ นักวิจัยพบว่า น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วลิสง และน้ำมันถั่วเหลืองเป็นตัวเลือกที่ดี	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	การใช้น้ำมันรำข้าวและน้ำมันถั่วเหลืองร่วมกันสามารถปรับ MUFA และ PUFA ในสัดส่วนดังกล่าวได้ จึงควรหมุนเวียนบริโภคน้ำมันปรุงอาหารจากหลายแหล่งเพื่อให้ได้รับกรดไขมันที่หลากหลาย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	น้ำมันทอดอาหารในอุดมคติจะต้อง ไม่มีกรดไขมันทรานส์ มีจุดเกิดควันสูง และไม่ก่อให้เกิดสารก่อมะเร็ง น้ำมันทอดอาหารประเภทนี้ยังไม่มีจำหน่ายในประเทศไทยจึงต้องเลือกน้ำมันปรุงอาหารจากธรรมชาติ น้ำมันปาล์ม โอเลอินเป็นน้ำมันในท้องถิ่นที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	โอเมก้า 3 ในน้ำมันพืช ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	การเลือกชนิดของน้ำมันปรุงอาหารให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญที่จะได้รับกรดไขมันในสัดส่วนที่สมดุลเพื่อป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. ข้อมูลการใช้ไขมันพืชประกอบอาหาร

2.1 หลังเข้าร่วมการทดลองท่านมีแนวโน้มจะใช้ไขมันพืชชนิดใดประกอบอาหารประเภททอด

2.1.1.....น้ำมันปาล์ม 2.1.2.....น้ำมันถั่วเหลือง 2.1.3.....น้ำมันพืชชนิดอื่นๆ

2.2 หลังเข้าร่วมการทดลองท่านมีแนวโน้มจะใช้ไขมันพืชชนิดใดประกอบอาหารประเภทผัด

2.2.1.....น้ำมันปาล์ม 2.2.2.....น้ำมันถั่วเหลือง 2.2.3.....น้ำมันพืชชนิดอื่นๆ

2.3 หลังเข้าร่วมการทดลองท่านมีแนวโน้มจะใช้ไขมันพืชชนิดอื่นสลับกับน้ำมันพืชที่ใช้อยู่เป็นประจำหรือไม่ (น้ำมันพืชชนิดอื่น เช่น น้ำมันข้าวโพด น้ำมันดอกทานตะวัน น้ำมันรำข้าว น้ำมันมะกอก ฯลฯ)

2.3.1.....ไม่ใช้ 2.3.2.....ใช่ 2.3.3.....ไม่แน่ใจ

3. ในระหว่างการทดลอง สมมติสถานการณ์ดังนี้

หากท่านกำลังจะตัดสินใจซื้ออาหารกลางวัน ได้แก่ ข้าวผัดอเมริกัน(ประกอบด้วย ข้าวผัดไก่ทอด ไส้กรอกทอด และไข่ดาว) 1 ถ้วยจากร้านค้า 2 ร้าน โดยร้าน ก.ไก่ ราคาถ้วยละ 35 บาท โดยใช้น้ำมันปาล์มทั้งส่วนที่เป็นข้าวผัดและอาหารทอด ส่วนร้าน ข.ไข่ ราคาถ้วยละ 40 บาท โดยใช้น้ำมันปาล์มทั้งส่วนที่เป็นอาหารทอด และใช้น้ำมันถั่วเหลืองในส่วนที่เป็นอาหารผัด ตรงตามหลักโภชนาการ

ทั้งนี้เจ้าของร้าน ข.ไข่ ขึ้นป้ายโฆษณาว่า “ อาหารทอด อร่อยกรอบด้วยน้ำมันปาล์ม อาหารผัดอร่อยอยู่หมัดด้วยน้ำมันถั่วเหลือง ”ท่านจะเลือกซื้ออาหารจากร้านใด

***กำหนดให้รูปแบบอาหาร ความสะอาด รสชาติ ปริมาณอาหารต่อถ้วย เหมือนกันทั้ง 2 ร้าน โดยท่านมีเงินสดในกระเป๋า 100 บาท

ร้านอาหารที่ท่านเลือก

3.1.....ร้าน ก.ไก่ 3.2.....ร้าน ข.ไข่

4. จากสถานการณ์สมมติในข้อ 3 ร้าน ข.ไข่ ใช้น้ำมันพืชประกอบอาหารเหมาะกับวิธีการปรุงได้ตรงตามหลักโภชนาการ ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงจากการป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด แต่ราคาอาหารสูงกว่าร้าน ก.ไก่ เนื่องจากน้ำมันถั่วเหลืองที่ใช้มีราคาสูงกว่าน้ำมันปาล์ม หากท่านเลือกซื้อข้าวผัดอเมริกันจากร้าน ข.ไข่ ราคาสูงสุดที่ท่านยินดีจ่ายเพื่อซื้อข้าวผัดอเมริกันคือราคาถ้วยละ.....บาท เพื่อให้ได้อาหารที่ปรุงตามหลักโภชนาการและลดความเสี่ยงจากการป่วยเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด

ประวัติการศึกษา และการทำงาน

ชื่อ –นามสกุล	นางสาวธารทิพย์ พงศ์จันทร์เสถียร
วัน เดือน ปี ที่เกิด	วันที่ 11 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2529
สถานที่เกิด	จังหวัดนครศรีธรรมราช
ประวัติการศึกษา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เศรษฐศาสตร์เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ตำแหน่งปัจจุบัน	เจ้าหน้าที่การตลาด ทีมงานสินเชื่อบ้าน
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	ธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)

