

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญ และที่มาของปัญหา

จากการที่สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ได้ส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัยในกรอบงานวิจัยเรื่องครัวไทยสู่ครัวโลกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 - 2550 โดยได้ให้ทุนอุดหนุนการวิจัยเพื่อค้นหาคำถามความรู้คุณค่าอาหารไทย ทางด้านสรรพคุณที่มีต่อสุขภาพ และการประชาสัมพันธ์อาหารไทยเพื่อสุขภาพ ซึ่งจากผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่า อาหารไทยมีจุดเด่นที่สามารถใช้เป็นแนวทางในการเผยแพร่ และประชาสัมพันธ์สำหรับกลุ่มเป้าหมายต่างๆ ในต่างประเทศได้ดี คณะผู้วิจัยได้มีโอกาสนำผลงานวิจัยไปจัดแสดงนิทรรศการสาธิตการประกอบอาหารไทยตลอดจนเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และถ่ายทอดเทคโนโลยี รวมทั้งฝึกอบรมพ่อครัวแม่ครัวไทย เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์และเทคนิคการประกอบอาหาร ให้มีรสชาติอร่อยตรงตามรสนิยมการบริโภคอาหารของชาวต่างชาติในหลายประเทศ อาทิเช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา สหราชอาณาจักร อิตาลี บาร์เลน สาธารณรัฐประชาชนจีน และประเทศต่างๆ ในยุโรปหลายประเทศ รวมทั้งได้มีการจัดทำเว็บไซต์ www.thaifoodtoworld.com เพื่อเป็นการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ผลงานวิจัย โดยมีผู้ประกอบการร้านอาหารไทย และผู้ที่สนใจเกี่ยวกับอาหารไทยทั้งจากประเทศไทยและต่างประเทศได้เข้ามาเยี่ยมชมถึง 433,366 คน (นับถึงวันที่ 22 กรกฎาคม 2555) โดยได้มีการเข้ามาแสดงความคิดเห็นและตั้งคำถามในประเด็นที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะประเด็นด้านประโยชน์ของสมุนไพรไทย สารสำคัญในสมุนไพรที่ประกอบอาหาร การกระจายตัวของพลังงาน อาหารไทยเชิงสุขภาพ การพัฒนาพ่อครัว แม่ครัวไทย การควบคุมคุณภาพอาหาร ปัญหาในการประกอบธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ การนำเข้าพ่อครัวแม่ครัวไทย กฎระเบียบและข้อกีดกันทางการค้าของแต่ละประเทศ และจุดเด่นของอาหารไทย ตลอดจนมีความต้องการให้คณะผู้วิจัยดำเนินการจัดการเผยแพร่ความรู้ผ่านทางเว็บไซต์เพิ่มมากขึ้นอีกด้วย (วารุณีและคณะ, 2551)

การวางแผนในการพัฒนาอาหารไทยให้สามารถแข่งขันกับอาหารของประเทศอื่นๆ และผลักดันให้อาหารไทยไปสู่อันดับหนึ่ง หรืออันดับต้นๆ ควรมีการประชาสัมพันธ์ที่ดี มีการตีพิมพ์และเผยแพร่ข้อมูลความรู้จากงานวิจัยในวารสารอยู่เสมอ การจัดทำอาหารไทยในเทศกาลต่างๆ ที่จัดขึ้นในต่างประเทศ เพื่อนำเสนออาหารไทยที่เป็นอาหารยอดนิยม อาหารไทยสูตรโบราณ และการทำอาหารไทยประยุกต์ เพิ่มบทวิจัยในการทำวิจัยเรื่องคุณค่าของอาหารไทยตำรับต่างๆ และการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบอาหารไทยที่สะดวกต่อการรับประทานที่ต้องวิจัยจนถึงระดับการผลิตในเชิงอุตสาหกรรม ควรมีการพัฒนาพืชวัตถุดิบที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัยในการนำมาประกอบอาหารไทย การชูประเด็นคุณค่าโภชนาการเป็นหลัก เน้นการบริการ และรูปแบบการรับประทานที่สะดวกรวดเร็วขึ้น และที่สำคัญรัฐบาลควรเป็นผู้สนับสนุนให้เป็นนโยบายในการผลักดัน ให้อาหารไทยไปสู่ความเป็นอาหารของโลก กำหนดยุทธศาสตร์ เป็นแผนระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว รวมทั้งกำหนดวิธีดำเนินการอย่างชัดเจน เป็นรูปธรรม และสนับสนุนร้านอาหารไทยในต่างประเทศอย่างจริงจัง โดยให้กู้เงินจากแหล่งเงินกู้ของรัฐบาลในการพัฒนาร้านอาหารไทยด้วยเงิน ดอกเบี้ยต่ำ

เพื่อเป็นการสร้างโอกาสให้อาหารไทยสามารถแข่งขันกับอาหารประเทศต่างๆได้อย่างมีศักยภาพและก้าวหน้าทางด้านอาหารระดับโลกต่อไป

เพื่อเป็นการเผยแพร่และแนะนำอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ของความเป็นไทยไปสู่ครัวโลก การพัฒนาอาหารไทยให้เข้ากับการบริโภคและวัฒนธรรมของต่างประเทศ โดยคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ที่สำคัญของอาหารไทยนั้น มีความสำคัญในการส่งเสริมอาหารไทยในต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการที่ประเทศไทยจะเข้าสู่การเป็นประชาคมอาเซียน (ASEAN Economic Community: AEC) ในปี พ.ศ. 2558 ซึ่งจะมีการแข่งขันทางการค้าและเศรษฐกิจระหว่างประเทศสมาชิกอาเซียน 10 ประเทศ มีความจำเป็นที่จะต้องสร้างความพร้อมในการแข่งขันให้มากยิ่งขึ้นในด้านการค้าขายวัตถุดิบที่เป็นอาหารไทย และการเป็นหนึ่งในให้บริการด้านอาหารไทยที่มีคุณภาพโดยชุมชนที่เกี่ยวกับประโยชน์ของอาหารไทยเชิงสุขภาพ ด้วยการให้ข้อมูล ข่าวสาร และความรู้ ความเข้าใจด้านอาหารไทยที่ถูกต้องแก่กลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้บริโภคอาหารไทย และเป็นผู้ซื้อที่สำคัญ ในประเทศต่างๆ การให้ความรู้ผ่านสื่อบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ตเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญอย่างหนึ่งที่จะทำให้การแพร่กระจายข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยเพื่อสุขภาพไปยังกลุ่มเป้าหมายในประเทศต่างๆทั่วโลกได้อย่างรวดเร็ว

การศึกษาวิจัยและพัฒนากระบวนการเรียนรู้ผ่านสื่อออนไลน์ทางอินเทอร์เน็ตในรูปแบบต่างๆ จะช่วยลดค่าใช้จ่ายในการดำเนินการส่งเสริมเผยแพร่อาหารไทยด้วยการส่งผู้เชี่ยวชาญเดินทางไปต่างประเทศเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยเพียงอย่างเดียว ดังนั้นการพัฒนาการสื่อสารผ่านอินเทอร์เน็ตในรูปแบบใหม่ๆ เช่น มีการสร้างสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ และการจัดสิ่งอำนวยความสะดวกในการเรียนรู้ไว้บนอินเทอร์เน็ตเพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์ผลงานวิจัยในโครงการที่ผ่านมา สามารถนำไปใช้เป็นช่องทางในการสื่อสารให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายระดับต่างๆ ได้ ทั้งกลุ่มเป้าหมายที่เป็นชาวต่างประเทศซึ่งเป็นผู้บริโภคอาหารไทยและกลุ่มเป้าหมายที่เป็นคนไทยซึ่งประกอบอาชีพเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ตลอดจนบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เช่น นักธุรกิจที่เป็นผู้ส่งสินค้าอาหารไทยออกนอกประเทศ ผู้ที่ทำหน้าที่ปรุงอาหารในร้านอาหารไทย (chef) พนักงานเสิร์ฟในร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เป็นต้น ซึ่งผลการวิจัยนี้จะสามารถนำไปใช้พัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อใช้ในการถ่ายทอดผลงานวิจัยอาหารไทยให้มีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายในรูปแบบของสื่อวีดิทัศน์อาหารไทยผ่านอินเทอร์เน็ตได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป ซึ่งจะส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมายตามที่ต้องการได้

ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องการพัฒนาเนื้อหา ความรู้ และรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยเชิงสุขภาพจัดทำสื่อใหม่ในรูปแบบของวีดิทัศน์อาหารไทยเชิงสุขภาพโดยผ่านทางสื่อสังคมบนอินเทอร์เน็ต เพื่อเป็นการต่อยอดโครงการเดิม และเพิ่มเนื้อหาในส่วนของงานวิจัยใหม่ๆ นำไปทดลองใช้โดยผ่านทางระบบสื่อสังคม (social media) และประเมินผลว่าสื่อดังกล่าวมีคุณสมบัติที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในต่างประเทศหรือไม่

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาชุดสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์อาหารไทยเชิงสุขภาพผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต จากผลการวิจัยโครงการอาหารไทย เพื่อสนับสนุนการถ่ายทอดงานวิจัยอาหารไทย
2. เพื่อประเมินผลการเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์จากชุดสื่อวีดิทัศน์ในการเผยแพร่และถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องอาหารไทยจากงานวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมายผ่านเครือข่ายสังคมบนอินเทอร์เน็ต
3. เพื่อศึกษาความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมายจากการเผยแพร่สื่อวีดิทัศน์ออนไลน์แก่ประเทศประชาคมอาเซียนและประเทศอื่นๆทั่วโลก

ขอบเขตของการวิจัย

1. การวิจัยครั้งนี้เป็นการเผยแพร่อาหารไทยที่เป็นเมนูที่มีความเหมาะสมสำหรับชาวต่างประเทศที่ผ่านการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เห็นว่าเป็นเมนูที่ควรส่งเสริมเผยแพร่ในต่างประเทศ โดยรวบรวมเนื้อหาจากผลการศึกษาวิจัยอาหารไทยในเชิงสุขภาพ ในโครงการวิจัยที่ผ่านมาแล้วในระยะเวลา 5 ปี
2. กลุ่มเป้าหมายในการวิจัยมุ่งเน้นชาวต่างประเทศที่อยู่ในประเทศสมาชิกประชาคมอาเซียน 10 ประเทศ โดยเลือกมาเพียง 2 ประเทศ คือ ประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ โดยผู้วิจัยพิจารณาเห็นว่า ประเทศอินโดนีเซียเป็นประเทศสมาชิกในกลุ่มเศรษฐกิจอาเซียน ที่มีอัตราการพัฒนาทางเศรษฐกิจสูงมาก และเปิดรับการลงทุนจากต่างประเทศเป็นลำดับต้นๆของอาเซียน จึงมีแนวโน้มของธุรกิจอาหารไทยที่จะขยายตัวมากขึ้น ส่วนประเทศฟิลิปปินส์เป็นประเทศที่ใช้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาราชการ ประชาชนในทุกระดับสามารถพูดภาษาอังกฤษได้ และมีร้านอาหารไทยเปิดเพิ่มขึ้นในกรุงมะนิลา ซึ่งเป็นเมืองหลวงของประเทศฟิลิปปินส์มากขึ้น และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ
3. การเลือกร้านอาหารที่ใช้เป็นสถานที่ทดลองใช้สื่อทั้ง 2 ประเทศ เป็นร้านอาหารที่มีนักธุรกิจไทยมีส่วนร่วมในการลงทุนด้วย และเปิดโอกาสให้ผู้ที่มีนิยมนบริโภคอาหารไทยเข้าใช้สื่อวีดิทัศน์ทางอินเทอร์เน็ต และตอบแบบสอบถามทางอินเทอร์เน็ตได้ เพื่อให้สามารถประเมินประสิทธิภาพของการใช้สื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ในต่างประเทศอีกด้วย
4. สื่อวีดิทัศน์ออนไลน์เป็นสื่อวีดิทัศน์ที่มีความยาวประมาณไม่เกิน 8 นาที จำนวน 6 เรื่อง ที่ผู้วิจัยดำเนินการผลิตขึ้นเอง แล้วนำเสนอผ่านทางเว็บไซต์ของ YouTube เพื่อให้ผู้ดูสามารถเปิดวีดิทัศน์ดูได้ง่ายด้วยเวลาอันรวดเร็ว ลักษณะภาพไม่กระตุก หรือสัญญาณภาพไม่หยุดเป็นช่วงๆ ในขณะที่เล่น จึงใช้การบีบอัดไฟล์ภาพให้มีขนาดเล็กลง แต่ยังคงความคมชัดของภาพและเสียง คือไฟล์ภาพนามสกุล mpg4 ซึ่งได้จากต้นฉบับวีดิทัศน์ที่ผลิตในฟอร์แมต Digital High Definition หรือ Digital HD Video

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ศึกษาและผลิตสื่อออนไลน์ต้นแบบในรูปแบบของชุดสื่อวีดิทัศน์เพื่อการเผยแพร่องค์ความรู้ต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับเพิ่มพูนความรู้ เกี่ยวกับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และการดำเนินธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ
2. จากผลการวิจัย สามารถสรุปรวบรวม และ สำนวจความต้องการ องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย เพื่อ นำไปใช้ในการกำหนดแนวทางการกำหนดเนื้อหาในสื่ออื่นๆที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายต่อไป
3. การติดต่อ ประสานงาน กับหน่วยงานในต่างประเทศเพื่อให้เกิดความร่วมมือในการนำสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ที่ปรับปรุงและพัฒนาเป็นสื่อใหม่ที่มีประสิทธิภาพแล้ว นำไปใช้ในการเผยแพร่กับประเทศต่างๆในกลุ่มประเทศอาเซียนต่อไปได้
4. มีการจัดทำระบบและรูปแบบของการนำสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ ไปใช้ให้เกิดประสิทธิภาพ และได้รับผลที่คุ้มค่าต่อไปในอนาคต

บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรม และสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาและรวบรวมข้อมูลเพื่อวิเคราะห์ศักยภาพความพร้อม ปัญหา และอุปสรรคของการผลิตอาหารไทยทั้งสำเร็จรูปและสำเร็จรูปในระดับอุตสาหกรรม พบว่าการส่งออกอาหารไทยในช่วงปี พ.ศ.2542-2543 พบว่าในขณะนั้นมีมูลค่าน้อยทั้งที่ประเทศไทยมีศักยภาพและความพร้อมในการผลิตค่อนข้างสูง จึงได้มีการนำเสนอยุทธศาสตร์การสร้างอาหารไทยให้เป็นอาหารที่ชาวโลกนิยมภายใน 10 ปี โดยสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตและบรรจุภัณฑ์ของอาหารไทย การสร้างเครือข่ายร้านอาหารไทย การเปิดตลาดใหม่และการประชาสัมพันธ์ (นภาพรธรรม, 2543) นอกจากนั้นได้มีการวิเคราะห์โอกาสและศักยภาพของการพัฒนาอาหารไทยสู่ตลาดโลก โดยวิสิฐและคณะ (2545) การศึกษาได้เชื่อมโยงถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทย บทบาทของอาหารไทยในเชิงสุขภาพ จากเครื่องเทศ สมุนไพร และคุณค่าอาหารที่ครบถ้วนและสมดุลของอาหารไทย การจัดและตกแต่งอาหารไทยให้เหมาะสมกับวัฒนธรรมของการบริโภคในชนชาติอื่น ได้เสนอให้มีการวิจัยเชิงการตลาดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารไทยในต่างประเทศ รูปแบบการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักเป็นต้น เกศศิณีและคณะ (2543) ได้ศึกษาศักยภาพในการด้านสารอนุมูลอิสระของสารสกัดจากผักพื้นบ้านไทยทั้งนี้รวมถึงสมุนไพรที่เป็นส่วนประกอบของเครื่องปรุงอาหารไทย ผู้วิจัยได้พบว่าผักพื้นบ้านและสมุนไพรส่วนใหญ่จะมีสารต้านอนุมูลอิสระซึ่งจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในเชิงสุขภาพ ต่อมา วารุณีและคณะ (2546) ได้ทำการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพอาหารไทยเพื่อการส่งออกโดยได้พัฒนาสูตรโดยเฉพาะเครื่องปรุงและส่วนประกอบที่เป็นสมุนไพรให้มีคุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์ในเชิงสุขภาพในอาหารไทย 12 ชนิด ได้จัดทำเป็นสูตรคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ไทย เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคที่เป็นชาวต่างประเทศ นอกจากนี้ยังได้พัฒนาแนวทางการส่งเสริมอาหารไทยสู่โลกโดยศึกษาเครื่องปรุงที่เป็นส่วนประกอบหลักและสำคัญของอาหารไทย เช่น น้ำผัดไทย เครื่องปรุงต้มยำ น้ำส้มตำ เครื่องปรุง ผัดกะเพรา เป็นต้น ผ่านกระบวนการให้ความร้อนและเก็บได้นานพร้อมที่จะนำไปปรุงเป็นอาหารไทยแต่ละชนิดต่อไป (ready to cook) ทั้งนี้พบว่าเป็นที่สนใจของอุตสาหกรรมและควรสนับสนุนให้ทำการศึกษาขยายผลให้เกิดเป็นอุตสาหกรรมที่สามารถส่งออกได้

ต่อมาในปี 2548 คณะนักวิจัยในโครงการบูรณาการการพัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก ได้นำผลการดำเนินงานวิจัยในเรื่องการพัฒนาอาหารไทยและเครื่องปรุงรสเพื่อสนับสนุนธุรกิจเฟรนไชส์ในต่างประเทศพร้อมผลการศึกษาคูณสมบัติในเชิงสุขภาพของอาหารไทย การศึกษาอาหารใช้ในการควบคุมน้ำหนัก และการศึกษาชุดอาหารไทยสุขภาพและคุณสมบัติในเชิงสุขภาพ และจากผลงานวิจัยในปี 2549 นักวิจัยในโครงการบูรณาการ “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิจัย และการขยายตลาดอาหารไทยเพื่อครัวไทยสู่ครัวโลก” ให้มีการศึกษาอาหารไทยจานด่วนพร้อมทั้งคุณค่าเชิงสุขภาพและการส่งเสริมพฤติกรรมกินอาหารไทยเพื่อสุขภาพและความปลอดภัยในวัยเรียน ดังนั้นการนำผลงานที่ผ่านมา มาประมวลและนำผลไปถ่ายทอดพร้อมทั้งมีการพัฒนาสื่อการถ่ายทอดในต่างประเทศ และกลุ่มเป้าหมายในประเทศในโอกาสเดียวกันที่จะส่งผลให้เกิดประโยชน์สูงสุดในภาพรวม

สำหรับการประชาสัมพันธ์อาหารไทยไปทั่วโลกนั้นได้เสนอแนวทาง การเผยแพร่งานวิจัยอาหารไทยผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต โดยระบบการเรียนรู้ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ซึ่งจะทำให้สามารถเผยแพร่ไปได้เร็วและถึงกลุ่มเป้าหมายในต่างประเทศในระยะแรก นอกจากผลิตภัณฑ์อาหารไทยในโครงการนี้นักวิจัยได้รวบรวมองค์ความรู้ต่างๆ วัตถุดิบ การเตรียม การปรุง การผลิต คุณค่าเชิงโภชนาการ เพื่อจัดทำสื่อเผยแพร่ในหลายรูปแบบ เพื่อการประชาสัมพันธ์ ได้แก่ มัลติมีเดีย วิดิทัศน์ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book) เว็บไซต์ www.thaifoodtoworld.com และแผ่นพับประชาสัมพันธ์ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้อาหารไทยไปทั่วโลก จึงได้ดำเนินการศึกษาวิจัยการออกแบบและพัฒนาบทเรียนผ่านอินเทอร์เน็ตในปี 2553 โดยใช้ระบบ e-Learning ผ่านทางเว็บไซต์เป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งโปรแกรมนี้สามารถพัฒนาต่อยอดเพิ่มเติมเป็นภาษาอื่นๆ นอกจากภาษาอังกฤษได้อีก ซึ่งทำให้การเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยขยายไปทั่วโลก ซึ่งส่งผลสู่การยอมรับอาหารไทยโดยคณะผู้วิจัยได้ดำเนินการทดลองใช้สื่อออนไลน์ผ่านอินเทอร์เน็ตในประเทศออสเตรเลีย ที่สถาบันสอนทำอาหาร TAFE NSW -Northern Sydney Institute ในเมือง Sydney ร่วมกับการบรรยายและการสาธิตปรุงอาหารไทยเพื่อสุขภาพ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากการทำวิจัยในโครงการ ผลของการวิจัยเป็นที่ยอมรับของนักศึกษาและอาจารย์ของสถาบัน ตลอดจนชาวไทยและชาวต่างประเทศที่สนใจเข้าร่วมในการลงทะเบียนเพื่อทดลองใช้บทเรียนดังกล่าว

นอกจากนี้จากผลงานวิจัยยังพบว่ากลุ่มเป้าหมายที่เป็นชาวไทยในต่างประเทศและชาวต่างประเทศเองมีการใช้การสื่อสารโดยใช้สื่อสังคม (social media) เพิ่มขึ้น เทคโนโลยีต่างๆ เช่น การใช้ Facebook, Blog, Webboard และ Youtube มีมากขึ้น กลุ่มเป้าหมายต่างๆที่เข้าถึงอินเทอร์เน็ตมีความต้องการรับรู้ข่าวสารและเรียนรู้ผ่านสื่อใหม่ๆเหล่านี้ การพัฒนาสื่อจึงควรตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมายให้ทันสมัย สะดวกและรวดเร็วตรงความต้องการของผู้ใช้ คณะผู้วิจัยจึงเห็นสมควรศึกษางานวิจัยเกี่ยวกับชุดสื่อ วิดิทัศน์ออนไลน์ที่กำลังเป็นที่นิยม ซึ่งเรียกกันโดยทั่วไปว่า วิดิโอคลิป โดยนำเสนอผลงานวิจัยใหม่ๆด้วยชุดสื่อ วิดิทัศน์ผ่านทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ตหลายๆช่องทาง ได้แก่ การทำชุดสื่อวิดิทัศน์สั้นนำไปไว้ใน Youtube และ บทเรียนออนไลน์ www.thaifoodtolearn.com ประกอบไปด้วยวิดิทัศน์เป็นตอนๆ ตอนละ 3-5 นาที ซึ่งมีการอธิบายความคิดรวบยอดหลักๆไว้ในแต่ละตอน ขณะเดียวกันก็ใช้สื่อสังคมประสมประสานร่วมกับการใช้สื่อหลักด้วย เช่นการนำเสนอบน Facebook หรือ Twitter เป็นต้น การศึกษาในเรื่องดังกล่าวจะทำให้เกิดองค์ความรู้ใหม่เกี่ยวกับการใช้สื่อเหล่านี้เพื่อการประชาสัมพันธ์อาหารไทยเชิงสุขภาพต่อไป

ทฤษฎี สมมติฐาน และกรอบแนวความคิดของการวิจัย

สถานการณ์ปัจจุบันของการสนับสนุนและผลักดันให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลกนั้น พบว่าอาหารไทยเป็นอาหารยอดนิยม 1 ใน 4 ของโลก เป็นอาหารที่อุดมด้วยสมุนไพร และพบว่ามีร้านอาหารไทยทั่วโลกประมาณ 11,037 แห่ง โดยสหรัฐอเมริกาจะมีจำนวนมากที่สุด คือ 4,218 แห่ง รองลงมา ได้แก่ ประเทศอังกฤษ 1,254 แห่ง ออสเตรเลีย 1,197 แห่ง เยอรมัน 1,097 แห่ง และประเทศญี่ปุ่น 634 แห่ง และประเทศที่ควรสนใจในการขยายตลาดอาหารไทยคือ ประเทศจีน อินเดีย แอฟริกาใต้ เดนมาร์ก และการ์ตาร์ (www.depThai.go.th)

อาหารไทยเป็นอาหารที่ใช้สมุนไพรธรรมชาติ ดันตำรับอาหารมาจากภูมิปัญญาที่สั่งสมกันมานาน เป็นวัฒนธรรม มีเอกลักษณ์ในด้านรสชาติ มีหลายรสชาติและวิธีการปรุงหลากหลายเข้ากันได้ดี มีกลิ่นหอมจากเครื่องเทศ มีการตกแต่งของอาหารสวยงาม โดยใช้การแกะสลักผัก ผลไม้ ดังนั้นการสนับสนุนเพื่อให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง จะต้องทำการวิจัยให้เห็นเป็นรูปธรรมถึงคุณประโยชน์ของอาหารไทยให้เข้าถึงพฤติกรรมบริโภคของแต่ละประเทศแต่ละกลุ่มและวัย ปัจจัยแห่งการทำการศึกษได้แก่ วัตถุประสงค์อาหารไทย การผลิตอาหาร การผลิตอาหารพร้อมปรุงพร้อมบริโภค คุณภาพและความปลอดภัย แนวทางการบริโภคอาหารไทยเพื่อสนับสนุนการส่งออกให้มากขึ้น ทั้งนี้ตั้งแต่ปี 2547 – 2549 ได้มีการวิจัยและพัฒนาอาหารไทยเครื่องปรุงอาหารไทย อาหารไทยสุขภาพ และอาหารไทยเพื่อการควบคุมน้ำหนัก ซึ่งผลงานวิจัยดังกล่าวได้มีการนำไปเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ในต่างประเทศ ได้แก่ ญี่ปุ่น จีน สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย โดยผ่านกระบวนการวิจัยสื่อเพื่อการเผยแพร่ ผลของงานวิจัยและการเผยแพร่ต่างๆเป็นที่ยอมรับอย่างยิ่ง (วารุณีและคณะ 2547, 2548 และ 2549)

เพื่อให้การนำประเทศไทยเป็นครัวของโลกการวิจัยและพัฒนาถ่ายทอดเทคโนโลยีและการประชาสัมพันธ์ จะต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ได้ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ จะต้องดำเนินกิจกรรมต่างๆเหล่านี้ต่อไป หากไม่เช่นนั้นแล้วประเทศอื่นๆที่มีความพร้อมและมีศักยภาพ เช่น เวียดนาม จีน อินเดีย เป็นต้น จะขยายตลาดแข่งขันกับประเทศไทยได้ โดยใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ ดังนี้

1. ความต้องการของบุคลากรในการพัฒนาการเรียนรู้อาหารไทยผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต
2. การพัฒนาทรัพยากรสื่อต่างๆ นำไปไว้บนเว็บไซต์เพื่อสนับสนุนการเรียนรู้ด้านอาหารไทยผ่านสื่อสังคมบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต
3. การออกแบบสื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อการเรียนรู้
4. การออกแบบเว็บไซต์ในการเรียนผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และการนำสื่อไปใช้ ได้อย่างเป็นรูปธรรม และขยายผลสู่ต่างประเทศ ทั่วโลก

การส่งเสริมธุรกิจอาหารไทยในประเทศอาเซียน

ทางด้านการจัดตั้งประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนขึ้น (ASEAN Economic Community หรือ AEC) เกิดจากการรวมตัวกันของประเทศสมาชิกอาเซียน เพื่อเพิ่มอำนาจการแข่งขันและต่อรองในเวทีระหว่างประเทศในด้านการเมือง เศรษฐกิจและสังคม มีการคาดการณ์ว่าจะช่วยทำให้เกิดความแข็งแกร่งและมีภูมิคุ้มกันต่ออิทธิพลจากประเทศในภูมิภาคอื่นๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจะช่วยให้ประชาชนสามารถทำมาค้าขายระหว่างกันได้ได้อย่างสะดวกมากยิ่งขึ้น ภายในปี 2558 โดยมุ่งให้เกิดการรวมตัวทางด้านเศรษฐกิจและการอำนวยความสะดวกในการติดต่อค้าขายระหว่างกัน สามารถแข่งขันกับประเทศใหญ่ๆในภูมิภาคอื่นๆได้

ทางด้านธุรกิจอาหารไทยนับว่าเป็นช่องทางที่สำคัญในการที่จะสร้างมูลค่าการส่งออกอาหารไทยสู่ประเทศเพื่อนบ้านใน กลุ่มประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน AEC ได้เป็นอย่างดี เนื่องจากมีวัฒนธรรมการกินคล้ายกัน และมีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกันอยู่แล้ว แต่อาหารไทยก็ยังไม่เป็นที่แพร่หลายมากในหมู่ประชาชน

ในประเทศอื่นๆ อย่างที่ควรจะเป็น ดังนั้นหากมีการศึกษาวิจัยเพื่อหาแนวทางส่งเสริมความรู้ด้านอาหารไทยให้แพร่หลายมากยิ่งขึ้นย่อมเป็นผลดีต่อการส่งออกอาหารทั้งในรูปแบบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุง วัตถุดิบ ผัก และผลไม้ สมุนไพรไทย และผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่จะส่งไปจำหน่ายในต่างประเทศได้มากยิ่งขึ้น

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบไปด้วย 2 กลุ่มคือ

กลุ่มที่ 1 เป็นผู้เชี่ยวชาญ และผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหารไทย และด้านการใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์จำนวน 13 คน แบ่งออกเป็นนักวิชาการด้านอาหาร จำนวน 8 คน และนักวิชาการด้านการใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ จำนวน 5 คน โดยทำการคัดเลือกมาจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งอาจารย์ และนักวิชาการที่สอนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในมหาวิทยาลัยต่างๆ เจ้าของร้านอาหารไทย และนักวิชาการด้านการประชาสัมพันธ์

กลุ่มที่ 2 เป็นชาวต่างประเทศที่เป็นผู้บริโภคอาหารไทย พ่อครัวแม่ครัว และนักธุรกิจอาหารไทยที่อยู่ในประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ จำนวน 95 คน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง โดยผู้วิจัยได้ติดต่อชาวต่างประเทศที่จะเข้าร่วมในการให้ข้อมูลผ่านทางสถานทูตไทย ณ ประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ รวมทั้งได้ทำการติดต่อกับร้านอาหารไทยที่อยู่ในทั้งสองประเทศ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบไปด้วย

1. วิดีทัศน์ออนไลน์เกี่ยวกับอาหารไทยที่ได้จากการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 6 เรื่อง ดังนี้คือ 1) ผัดไทย 2) ส้มตำ 3) มัสมันเนื้อ 4) ต้มยำกุ้ง 5) แกงเขียวหวาน และ 6) ยำเนื้อ

2. แบบสอบถามความคิดเห็นด้านอาหารไทย ที่ผู้วิจัยได้ดำเนินการออกแบบด้วยตนเองตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ซึ่งผ่านการพิจารณาจากผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิแล้ว แบบประเมินปรากฏอยู่ในภาคผนวก ข

3. แบบรวบรวมข้อมูลที่ได้จากความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญในการจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus group discussion) เพื่อพิจารณาเนื้อหาและแนวทางในการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ผ่านอินเทอร์เน็ต นำไปเป็นข้อมูลในการผลิตสื่อวีดิทัศน์ให้มีความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในต่างประเทศ

วิธีการเก็บข้อมูล

1. การประชุมกลุ่มย่อย เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผลการวิจัยเกี่ยวกับอาหารไทยเชิงสุขภาพ โดยผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

1.1 ศึกษารวบรวมผลงานวิจัยและสังเคราะห์เนื้อหาเกี่ยวกับอาหารไทย สรุปเป็นประเด็นที่สำคัญในการนำไปปรับปรุงเนื้อหาที่ใช้ในการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์เพื่อเผยแพร่ผ่านสื่อสังคมบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต โดยปรับปรุงเนื้อหาและวิธีการนำเสนอให้เหมาะสมกับระดับของกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในต่างประเทศ

1.2 จัดประชุมกลุ่มย่อยผู้เชี่ยวชาญ และผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหารไทย และด้านการใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ จำนวน 13 คน แบ่งออกเป็นนักวิชาการด้านอาหาร จำนวน 8 คน และนักวิชาการด้านการใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ จำนวน 5 คน เพื่อให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมของเนื้อหาที่จะใช้ในการจัดทำหลักสูตรการฝึกอบรมผ่านเว็บไซต์ และรูปแบบที่เหมาะสมในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยบนสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์

1.3 ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงและจัดทำเนื้อหาเพื่อนำไปใช้ในการนำเสนอผ่านสื่อสังคมต่อไป

2. พัฒนารูปแบบการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์เพื่อเผยแพร่อาหารไทยเชิงสุขภาพบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต

2.1 พัฒนารูปแบบการใช้ชุดสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ ผ่านสื่อสังคมบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ในด้านโครงสร้าง เนื้อหา วิธีการรับรู้ข่าวสาร การใช้เทคโนโลยีการสื่อสารออนไลน์ การใช้สื่อสังคม (Social media) บนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้ใช้วีดิทัศน์ออนไลน์

2.2 การจัดประชุมกลุ่มย่อย เพื่อประเมินรูปแบบของการเรียนรู้ออนไลน์ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านต่างๆ จำนวน 13 คน ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย และผู้เชี่ยวชาญด้านการประชาสัมพันธ์และการส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศ (ดังรายชื่อในภาคผนวก ก)

2.3 ปรับปรุงรูปแบบการใช้ชุดสื่อวีดิทัศน์ ผ่านสื่อสังคมบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต จากข้อมูลที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญ

2.4 สรุปผลการประเมินรูปแบบการเรียนรู้จากชุดสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์บนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต

3. ดำเนินการออกแบบชุดสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ เรื่องอาหารไทยเชิงสุขภาพ

3.1 ดำเนินการออกแบบทรัพยากรที่ใช้ในระบบการเรียนรู้ผ่านสื่อสังคมผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต สำหรับกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในต่างประเทศ

3.2 สร้างชุดสื่อวีดิทัศน์ เพื่อการเรียนรู้เรื่องอาหารไทยเชิงสุขภาพ โดยมีขั้นตอน ดังนี้

3.2.1 วิเคราะห์เนื้อหาที่ได้จากผลการวิจัยด้านอาหารไทยเชิงสุขภาพ จำนวน 6 เรื่อง โดยมีเกณฑ์การเลือกเนื้อหา คือ ต้องเป็นเนื้อหาที่ได้จากผลการวิจัยด้านอาหารไทยเชิงสุขภาพหลังปี พ.ศ. 2550 และเป็นผลงานวิจัยที่มีความเหมาะสมกับบริบทของการนำไปเผยแพร่ในต่างประเทศได้

3.2.2 เขียนบทวิพากษ์ข้อดีข้อเสียของสื่อออนไลน์ จำนวน 6 เรื่อง โดยกำหนดเนื้อหาให้อยู่ในความคิดรวบยอดสั้นๆ ตามผลงานการวิจัย เพื่อให้ง่ายต่อความเข้าใจ

3.2.3 นำบทวิพากษ์ให้ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาและด้านเทคนิคตรวจสอบความถูกต้อง โดยใช้แบบประเมินบทวิพากษ์ แล้วเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขบทวิพากษ์ก่อนนำไปถ่ายทอดไป

3.2.4 ดำเนินการถ่ายทำและตัดต่อวิพากษ์ แล้วบันทึกลงบนแผ่นดีวีดีเป็นแผ่นต้นแบบ ก่อนนำขึ้นเผยแพร่บนเว็บไซต์ Youtube เพื่อใช้ในการทดลองต่อไป

3.2.5 นำวิพากษ์ไปประเมินคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาและด้านเทคนิค อีกครั้งหนึ่ง แล้วจึงนำไปแก้ไขปรับปรุงเพื่อนำไปทดลองใช้ต่อไป

4. การนำข้อดีข้อเสียไปทดลองใช้กับชาวต่างประเทศ

4.1 นำข้อดีข้อเสียที่พัฒนาขึ้นอัปโหลดไว้ในเว็บไซต์ thaifoodtoworld.com และเว็บไซต์ youtube.com เพื่อศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับความเหมาะสมและความพึงพอใจในการใช้วิพากษ์ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต โดยร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการสอนและการเผยแพร่อาหารไทยในต่างประเทศ โดยใช้ข้อดีข้อเสียที่เป็นเครื่องมือในการทดลองผ่านสื่อสังคมบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ตจากกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในกลุ่มประเทศอาเซียน 2 ประเทศ คือ ประเทศอินโดนีเซียและฟิลิปปินส์ โดยผู้วิจัยติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ สถานทูตไทยที่อยู่ในกรุงจาการ์ตา ประเทศอินโดนีเซีย และกรุงเทพมหานคร ประเทศฟิลิปปินส์ เกี่ยวกับการขอเชิญกลุ่มเป้าหมายให้มาเข้าใช้ข้อดีข้อเสียของสื่อออนไลน์ และกิจกรรมอื่นๆ บนสื่อสังคมพร้อมทั้ง ติดตามผลการใช้วิพากษ์ โดยเก็บข้อมูลจากแบบสอบถาม และการให้ความคิดเห็นผ่านทางสื่อสังคมออนไลน์จากผู้ที่ใช้ที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ด้วยแบบประชาสัมพันธ์เพื่อให้ผู้สมัครเข้าร่วมกิจกรรมปรากฏในภาคผนวก ค

4.2 ทดลองใช้ข้อดีข้อเสียตามที่ได้ออกแบบไว้ โดยมีขั้นตอน ดังนี้

4.2.1 ชี้แจงและทำความเข้าใจกับผู้ใช้วิพากษ์ เกี่ยวกับการใช้สื่อสังคมออนไลน์ เพื่อศึกษาอาหารไทยเชิงสุขภาพ การตอบแบบสอบถาม และการติดต่อให้ข้อมูลย้อนกลับจากกลุ่มตัวอย่าง

4.2.2 เปิดโอกาสให้ผู้ลงทะเบียนเข้าใช้ข้อดีข้อเสียของสื่อออนไลน์ตามที่ได้พัฒนาและปรับปรุงแก้ไขแล้ว โดยกลุ่มตัวอย่างสามารถติดต่อกับผู้วิจัยผ่านสื่อสังคมบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ตได้ ตามรูปแบบที่ได้กำหนดไว้

4.2.3 ประเมินผลการใช้ข้อดีข้อเสียของสื่อออนไลน์ โดยศึกษาประสิทธิภาพ และคุณภาพของข้อดีข้อเสียของสื่อออนไลน์ ทางด้านความพึงพอใจ การมีปฏิสัมพันธ์ของผู้ชม และผลสัมฤทธิ์ที่ได้จากการใช้วิพากษ์ของสื่อออนไลน์ แบบการประเมินผู้ชมและทดสอบวิพากษ์ปรากฏอยู่ใน ภาคผนวก ง

การวิเคราะห์ข้อมูลและเขียนรายงานการวิจัย

การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้การวิเคราะห์ค่าสถิติ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

บทที่ 4

ผลวิจัยและอภิปรายผล

1. ผลการศึกษาเนื้อหาองค์ความรู้ด้านอาหารไทย

จากการวางแผนร่วมกับคณะนักวิจัย ในประเด็นการศึกษาคัดเลือกชนิดอาหารไทยจากผลงานวิจัยที่แล้วเสร็จก่อนหน้านี้ เพื่อนำไปผลิต และพัฒนาสื่อเพื่อการถ่ายทอด โดยจะเน้นอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ มีความเป็นวัฒนธรรมของไทย ให้มีความสำคัญกับคุณค่าอาหารและคุณค่าเชิงสุขภาพต่อร่างกาย รวมถึงเป็นอาหารยอดนิยมโดยเฉพาะคนต่างประเทศ ทั้งนี้เป้าหมายของโครงการต้องการคัดเลือกอาหารที่มีคุณสมบัติดังกล่าวจำนวน 6 ชนิด เพื่อใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษาเนื้อหาจากผลงานการวิจัย เพื่อนำไปใช้ในการดำเนินการผลิตสื่อวีดิทัศน์เพื่อใช้ในงานประชาสัมพันธ์ต่อไป

จากผลการประชุมนักวิจัยและผู้เชี่ยวชาญ สามารถประมวลความคิดเห็น และข้อเสนอแนะเบื้องต้นของนักวิจัยเกี่ยวกับชนิดของอาหารสรุปได้ดังนี้คือ

1. แกงมัสมั่น (เนื้อ หรือ ไก่) พร้อม อาจาด
2. ส้มตำ ไก่ย่าง ผักแนม และการรับประทานร่วมกับ ข้าวเหนียว หรือ ข้าวมัน
3. ห่อหมก
4. แพนง (กุ้ง ไก่)
5. แกงเขียวหวาน (ข้าว ขนมนจีน)
6. ต้มยำกุ้ง
7. ต้มข่าไก่
8. ผัดไทย
9. กะเพรา ไก่- กุ้ง
10. ยำเนื้อ
11. คั่วกลิ้ง

ทั้งนี้รายการอาหารทั้งหมดที่ได้จากการประชุมของนักวิจัยจะนำเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารในการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อให้ข้อคิดเห็น และคัดเลือกรายการอาหารไทยที่เหมาะสมในการเผยแพร่กับชาวต่างประเทศต่อไป

2. ผลการจัดประชุมผู้ทรงคุณวุฒิและนักวิชาการด้านอาหารไทย

จากการประชุมผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหารไทย จำนวน 9 คน ได้แก่ นักวิจัย นักวิชาการภาครัฐ และเอกชน และโรงเรียนสอนทำอาหาร (รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ และแบบสอบถามแสดงความคิดเห็น แสดงในภาคผนวก ก) เพื่อให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมของเนื้อหาที่จะใช้ในการจัดทำหลักสูตรการฝึกอบรม

ผ่านเว็บไซต์ ซึ่งผลการประชุมจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยทั้ง 9 คน สรุปผลได้ทั้งสิ้น 3 ประเด็นหลัก ดังนี้คือ

2.1 รายการอาหารไทยที่ควรเผยแพร่ให้กับชาวต่างประเทศ

ผลจากการจัดอันดับอาหารไทยที่ควรเผยแพร่จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย ในประเด็น สามารถสรุปได้ตามลำดับ ดังนี้คือ

- 1) แกงมัสมั่น
- 2) ผัดไทย
- 3) ต้มยำกุ้ง
- 4) ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ย่าง ผักแนม
- 5) แกงเขียวหวาน
- 6) ยำเนื้อ

ทั้งนี้ผู้เชี่ยวชาญได้ให้ความคิดเห็นสำหรับการจัดอันดับอาหารไทยที่ควรเผยแพร่ให้ชาวต่างประเทศ ตามรายการดังกล่าวข้างต้น สรุปได้เป็นประเด็นต่างๆ ดังนี้

2.1.1 เป็นอาหารที่ชาวต่างประเทศคุ้นเคย และได้รับความนิยมอยู่แล้ว จากการจัดอันดับอาหารจากประเทศต่างๆทั่วโลก อาหารไทยที่ได้รับการจัดอันดับและได้รับความนิยม เป็นที่รู้จักของคนทั่วโลก เช่น แกงมัสมั่น ผัดไทย และต้มยำกุ้ง เป็นต้น นอกจากนี้ เชฟชุมพล แจ้งไพร ได้ให้ความคิดเห็นเพิ่มเติมจากประสบการณ์การเป็นเชฟ พบว่า ส้มตำ และผัดกะเพราเป็นอาหารที่กำลังได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นในปัจจุบัน

2.1.2 เป็นอาหารที่มีอยู่แทบจะทุกเมนูในร้านอาหารไทย เป็นที่คุ้นเคยสำหรับชาวต่างประเทศ

2.1.3 เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ เนื่องจากอาหารไทยใช้วัตถุดิบที่เป็นพืชผัก และสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย มาใช้ในการประกอบอาหาร หรือใช้รับประทานร่วมกัน เช่น ผักบุ้งไทย และกะหล่ำปลี ซึ่งนำมาใช้เป็นผักแนมในส้มตำ ซึ่งผลงานวิจัยพบว่า ถ้ารับประทานด้วยกันจะช่วยลดความเสี่ยงป้องกันในการเกิดมะเร็งได้

2.1.4 รสชาติอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ จัดจ้าน กลมกล่อม มีทั้งเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด รวมทั้งการตกแต่งอาหาร หรือภาชนะที่นำมาใช้บรรจุอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ เช่น ห่อหมก ที่ใช้ใบตองซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ เป็นต้น

2.2 ลักษณะอาหารไทย สำหรับชาวต่างประเทศเพื่อการส่งเสริมเผยแพร่

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยได้ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของอาหารไทยที่ควรส่งเสริมเผยแพร่ให้ชาวต่างประเทศได้รับทราบ แบ่งออกเป็น 2 ประเด็นใหญ่ คือ คุณลักษณะอาหารไทย และการเตรียมความพร้อมของร้านอาหารไทยทั้งใน และต่างประเทศเพื่อเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ซึ่งรายละเอียดต่างๆ สามารถสรุปได้ดังนี้

2.2.1 คุณลักษณะของอาหารไทยที่ควรส่งเสริมเผยแพร่ให้กับชาวต่างประเทศ ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ประเด็นด้วยกัน ดังนี้

2.2.1.1 รสชาติอาหารไทย

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยได้ให้ความคิดเห็นที่ตรงกันว่า รสชาติของอาหารไทยควรคงรสชาติดั้งเดิมไว้ ต้องไม่ดัดแปลงไป หรืออาจจะปรับลดความเผ็ดลงได้บ้าง ตามความต้องการของผู้บริโภคตามประเทศนั้นๆ แต่รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหาร เช่น ความเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม ต้องกลมกล่อมเหมือนเดิม

2.2.1.2 ภาพลักษณ์ของอาหารไทย

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยให้ความคิดเห็นที่ว่า ควรมีการตกแต่งอาหารด้วยการใช้ ผักแนม ซึ่งสามารถนำมาใช้รับประทานได้ ในส่วนของภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร ควรใช้ภาชนะที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ วัฒนธรรมไทย หรืออาจมีการนำใบตอง หรือใบเตยมาใช้ในการตกแต่งจานอาหารจะทำให้ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

2.2.1.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย ได้ให้ความคิดเห็นที่สอดคล้องกันว่า วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารควรเป็นของไทยแท้ หรือนำเข้ามาจากประเทศไทย โดยไม่มีการดัดแปลงสูตรอาหาร หรือวัตถุดิบที่ต่างออกไป ทั้งนี้เพื่อให้ได้รสชาติและคงความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยไว้ให้ได้มากที่สุด นอกจากนี้ควรใช้สมุนไพรของไทยเป็นหลักในการประกอบอาหาร

2.3 การเตรียมความพร้อมของร้านอาหารไทยทั้งใน และต่างประเทศเพื่อเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยได้ให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับร้านอาหารไทยทั้งใน และต่างประเทศควรมีการเตรียมความพร้อมต่างๆ สรุปได้ดังนี้

2.3.1 ควรมีการศึกษาความพึงพอใจ และความต้องการของผู้บริโภคชาวต่างประเทศ ในเรื่องของรสชาติอาหาร เพื่อให้สามารถนำมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการปรับปรุงรสชาติอาหารให้ตรงตามความต้องการของคนในประเทศนั้นๆ แต่ควรคงรสชาติของอาหารนั้นๆ ไว้ไม่ให้เปลี่ยนแปลงไปจากรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ดั้งเดิมมาก

2.3.2 ควรคำนึงถึงสุขลักษณะ อนามัย และความสะดวกของทั้งวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหาร และสถานที่ที่ใช้เป็นร้านอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งห้องน้ำ และห้องครัวต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยจากการปนเปื้อนจากสารอื่นๆ หรือ เชื้ออื่นๆ

2.3.3 ผู้ประกอบอาหารควรเป็นคนไทย หรือเป็นผู้ที่ได้รับการอบรม และได้รับใบประกาศนียบัตรจากสถาบันสอนทำอาหารที่น่าเชื่อถือได้ โดยเฉพาะผู้ที่จะไปประกอบอาชีพในต่างประเทศ

2.3.4 ในบริเวณร้านอาหาร ควรมีการตกแต่งให้มีบรรยากาศความเป็นไทย

2.3.5 รายการอาหารควรมีความหลากหลายของชนิดอาหาร ทั้งนี้อาจมีการนำรายการอาหารพื้นบ้านเข้ามาเป็นตัวเลือกให้กับชาวต่างประเทศได้รับประทาน นอกเหนือจากรายการอาหารหลักที่มีอยู่แต่เดิม

2.3.6 ควรมีการให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับคุณประโยชน์ และคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ พืชผัก สมุนไพรไทยที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารให้กับชาวต่างประเทศได้รับรู้ด้วยสื่อต่างๆ ทั้งสื่อบุคคล และสื่ออื่นๆที่ชาวต่างประเทศสามารถเข้าถึงได้ง่ายและสะดวกรวดเร็ว

ทั้งนี้ คุณฐนิวรรณ ยังได้ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในมุมมองของร้านอาหารไทยในอนาคตว่า ร้านอาหารไทยในต่างประเทศควรจัดทำในลักษณะ franchise เพิ่มมากขึ้น ควรมีระบบการจองโต๊ะผ่านระบบเครือข่าย อินเทอร์เน็ต และในประเทศกลุ่มอาเซียน ควรมีการลงทุนด้านอาหารไทยในประเทศอินโดนีเซีย เนื่องจากเป็นประเทศที่ใหญ่ และมีประชากรมาก ทั้งนี้บารายการอาหารควรมีการปรับให้เข้ากับกลุ่มคนชาวมุสลิมด้วย เช่นรายการอาหารควรหลีกเลี่ยงการใช้การปรุงอาหารด้วยเนื้อหมู เป็นต้น

2.4 สื่อที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์อาหารไทยสำหรับชาวต่างประเทศ

สำหรับสื่อที่เหมาะสมที่ควรนำไปใช้ในการประชาสัมพันธ์อาหารไทยสำหรับชาวต่างประเทศ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยได้ให้ความคิดเห็นแบ่งออกเป็นประเด็นได้ดังนี้ 1) ระยะเวลาในการนำเสนอ 2) เนื้อหาที่ควรนำเสนอ และ 3) ช่องทางในการเผยแพร่ โดยผลจากความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย สามารถสรุปได้ดังนี้

2.4.1 ระยะเวลาในการนำเสนอ

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยให้ความคิดเห็นส่วนใหญ่ที่สอดคล้องกันว่า ควรนำเสนอให้มีความกระชับ โดยระยะเวลาในการนำเสนอควรอยู่ระหว่าง 2 – 5 นาที สำหรับวิดีโอ 1 เรื่อง

2.4.2 เนื้อหาที่ควรนำเสนอ

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยให้ความคิดเห็นเห็นว่าเนื้อหาที่ควรนำเสนอควรใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย ควรประกอบไปด้วยเรื่องของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคในการประกอบอาหารเพื่อให้ได้รสชาติ กลมกล่อม ตามเอกลักษณ์ของอาหารไทย และคุณค่าทางโภชนาการที่ได้จากพืชผัก สมุนไพรที่นำมาใช้ประกอบอาหาร

2.4.3 ช่องทางในการเผยแพร่

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยมีความคิดเห็นตรงกันว่าควรเผยแพร่อาหารไทยสำหรับชาวต่างประเทศผ่านทางเว็บไซต์ ในส่วนของสื่อสังคมออนไลน์ (social network) ควรเผยแพร่ผ่านทั้ง Youtube, Facebook, และ Tweeter สำหรับการเผยแพร่ผ่านทางสื่อวิดีโอบนโทรศัพท์เคลื่อนที่ และคอมพิวเตอร์แบบพกพา พบว่า อาจจะนำเสนอในรูปแบบของแอปพลิเคชัน หรือเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ที่ให้ความรู้ในเรื่องของอาหารไทย เช่น การสอนการทำอาหาร การจัดวางและตกแต่งภาชนะ และการจัดเตรียมวัตถุดิบ เป็นต้น

นอกจากนี้ ควรมีการเผยแพร่ความรู้อาหารไทยผ่านทางสื่อและช่องทางอื่นๆด้วย เช่น การเผยแพร่ผ่านทางร้านอาหารไทยในต่างประเทศ และโรงเรียนสอนทำอาหาร โดยใช้แผ่นวีดิทัศน์ และเอกสารเผยแพร่ รวมทั้งการสร้างความร่วมมือกับทางสถานทูตไทยในแต่ละประเทศ และหน่วยงานทั้งภาครัฐ และเอกชน ในการจัดกิจกรรมต่างๆ เช่นการจัดการแสดงการปรุงอาหารไทย เพื่อให้ชาวต่างประเทศได้ลองชิมอาหารไทย และการเผยแพร่วีดิทัศน์บนสายการบินไทย เป็นต้น

จากการสรุปผลการประชุมผู้เชี่ยวชาญ คณะผู้วิจัยได้มีการวางแผนร่วมกัน ในประเด็นการศึกษา การคัดเลือกชนิดอาหารไทยจากผลงานวิจัยต่อไป เพื่อนำเนื้อหาและแนวทางการผลิตและเผยแพร่อาหารไทย ไปผลิตและพัฒนาสื่อเพื่อการถ่ายทอด โดยจะเน้นอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ มีความเป็นวัฒนธรรมของ ไทย ให้ความสำคัญกับคุณค่าอาหาร และคุณค่าเชิงสุขภาพ ต่อร่างกาย รวมถึงเป็นอาหารยอดนิยมโดยเฉพาะ คนต่างชาติ ทั้งนี้เป้าหมายของโครงการจะต้องคัดเลือกอาหารที่มีคุณสมบัติดังกล่าวจำนวน 6 ชนิด ทั้งนี้ รายการอาหารที่เลือกแล้วจะนำเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหาร ในการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อให้ข้อคิดเห็น ต่อไป

3. ผลการประชุมกลุ่มย่อยผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับการประเมินรูปแบบสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์และแนวทางการ ผลิตพัฒนาสื่อและการเผยแพร่อาหารไทยสู่ต่างประเทศ

คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อทำการประเมินรูปแบบของการเรียนรู้ผ่านชุดสื่อ วีดิทัศน์บนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต โดยเชิญผู้เชี่ยวชาญทางด้านสื่อที่ทำงานเกี่ยวข้อง หรือมีประสบการณ์ เกี่ยวกับการผลิตสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ด้านอาหารไทย มาประชุมร่วมกัน ในวันที่ 1 พฤษภาคม 2556 ณ ห้องประชุมสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 5 คน เพื่อให้ความ คิดเห็นในประเด็นต่างๆ (ดูรายชื่อในภาคผนวก ก)

ผลการจัดการประชุมกลุ่มย่อย สรุปได้ดังต่อไปนี้

3.1 รูปแบบ และลักษณะของการนำเสนอผ่านสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ที่เหมาะสมในการเผยแพร่สำหรับ ชาวต่างประเทศ

ผลจากการประชุมกลุ่มย่อยจากผู้เชี่ยวชาญ ได้ให้ความคิดเห็นดังนี้

3.1.1 วีดิทัศน์ออนไลน์เพื่อการประชาสัมพันธ์อาหารไทยเป็นสื่อที่สามารถเข้าถึงชาวต่างประเทศ ทุกคน เป็นจำนวนมากด้วยเวลาที่รวดเร็ว ควรนำเสนอวีดิทัศน์ให้มีความกระชับ น่าสนใจ มีการสอดแทรกวิถี ชีวิต เอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทย

3.1.2 เนื้อหาถูกต้องตามหลักวิชาการ โดยผู้เชี่ยวชาญได้ให้ข้อเสนอแนะว่าเนื้อหาที่นำเสนอ ควร ประกอบไปด้วย

3.1.2.1 ประวัติความเป็นมา หรือเรื่องราวของอาหารไทยในแต่ละชนิด ควรเป็นสื่อที่เล่า เรื่องราวที่เป็นเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทย ที่มาของอาหารไทยเหล่านี้

3.1.2.2 คุณลักษณะ และรสชาติเฉพาะของอาหารไทย ควรยังคงไว้ซึ่งมาตรฐานของ อาหารไทยแต่ละชนิด

3.1.2.3 วิธีการจัด การตกแต่งอาหาร และวิธีการรับประทาน รายการอาหารที่มีการปรุงที่ ไม่ยากมาก สามารถนำมาทำได้

3.1.2.4 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยแต่ละชนิด

3.1.3 การใช้ภาษาและรูปแบบการนำเสนอที่เข้าใจง่าย และไม่ซับซ้อนมาก มีการใช้คำศัพท์เฉพาะที่คนทั่วไปสามารถเข้าใจได้ ถ้ามีคำศัพท์ทางเทคนิคน่าจะต้องมีการอธิบายให้เข้าใจก่อน มีการใช้คำสำคัญ (keyword) บรรยายใต้ภาพ หรือคำที่สามารถจดจำได้ง่าย และโดนใจผู้ชม

3.1.4 กลุ่มเป้าหมายต้องมีความชัดเจน โดยมุ่งไปที่ผู้บริโภคและผู้สนใจอาหารไทย ที่ไม่ใช่ ผู้ประกอบอาหารหรือเชฟ แยกให้ออกสำหรับคนกิน คนทำ และคนดู

3.2 ช่องทางที่เหมาะสมในการเผยแพร่สื่อวีดิทัศน์ออนไลน์สำหรับชาวต่างประเทศ

ผู้เชี่ยวชาญได้ให้ข้อคิดเห็นว่าควรมีการสร้างกลุ่มสังคมออนไลน์ และแฟนเพจ Thaifood to world จากนั้นจึงทำการเผยแพร่ และเชื่อมโยงไปยังแฟนเพจอื่นๆ ผ่านทางสื่อสังคมออนไลน์ โดยนำขึ้นไว้บน Youtube ในส่วนของการประชาสัมพันธ์ พบว่าควรมีการประชาสัมพันธ์ผ่านทาง Facebook และ Google และเปิดให้ผู้ชมเป็นผู้แนะนำไปยังเว็บอื่นๆ การเชื่อมโยงไปยังกลุ่มนักเรียนไทยในต่างประเทศ สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร หรือนักธุรกิจอาหารที่อยู่ในต่างประเทศ สถาบันสอนการทำอาหาร เป็นต้น

สำหรับการเผยแพร่ในลักษณะ off line ควรนำเสนอเป็นแผ่นวีดิทัศน์ หรือผ่านทางสายการบินไทย แต่อาจมีค่าใช้จ่ายสูงเนื่องจากต้องซื้อเวลาในการนำเสนอ การให้ข้อมูลด้านอาหารไทยเพื่อนำไปเขียนและลงตีพิมพ์ในนิตยสาร “กินรี”

3.3 การนำเสนอลักษณะเฉพาะที่มีความโดดเด่นของอาหารไทยแต่ละชนิด

ผู้เชี่ยวชาญมีการพิจารณาเมนูที่ผ่านการให้ความสำคัญมีการเรียงลำดับมาจำนวน 10 เมนู โดยคัดเลือกมานำเสนอเพียง 6 เมนู สำหรับเมนูที่ 6 นั้นผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่า ควรเปลี่ยน”ห่อหมก” มาเป็น”ยำเนื้อ” เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายเป็นชาวต่างประเทศ วัตถุดิบที่เป็นใบตองหยากร และเมนูยำเนื้อมีการบวนการทำที่ง่ายกว่า

สำหรับความโดดเด่นของอาหารไทยควรชี้ให้เห็นว่าอาหารแต่ละเมนูใน 1 จาน มีส่วนประกอบใดบ้างที่เป็นประโยชน์ และมีส่วนใดที่ช่วยเพิ่มรสชาติเฉพาะ ที่มีความน่ารับประทาน เช่น ตะไคร้ช่วยดับความคาวของปลา น้ำมะขามมีส่วนช่วยเรื่องความเปรี้ยวที่เป็นธรรมชาติ เป็นต้น อาหารที่นำเสนอ ควรแสดงถึงคุณค่าอาหารโดยไม่จำเป็นต้องบอกทุกอย่าง แต่ควรแสดงเฉพาะประเด็นที่สำคัญเช่น low fat, low cholesterol หรือ natural taste อาหารที่นำเสนอมีสารป้องกันมะเร็ง และชะลอความแก่ หรือ กินกันแก่ได้

3.4 จัดทำแบบสอบถามประกอบการทดสอบสื่อ (ภาคผนวก ง) และโปสเตอร์เพื่อประชาสัมพันธ์ ผู้สนใจเข้าร่วมกิจกรรมที่ Crab Paradise Thai Restaurant ตามภาคผนวก ค แผ่นพับสำหรับอาหารทั้ง 6 ชนิด โดยมีเนื้อหาสั้นๆ ประกอบด้วย ส่วนประกอบของอาหาร วิธีปรุง และคุณค่าโภชนาการของอาหาร เพื่อเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ประกอบการแนะนำวีดิทัศน์ ดังรายละเอียดในภาคผนวก จ

4. ผลการทดลองใช้สื่อวีดิทัศน์ในต่างประเทศ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินรูปแบบสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ โดยสร้างสื่อวีดิทัศน์จำนวน 6 เรื่อง วางแผนและแนวทางการพัฒนาสื่อออนไลน์ ของอาหารแต่ละชนิด โดยมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม เอกลักษณ์ไทย วัตถุดิบ วิธีการปรุง และที่สำคัญคือคุณค่าทางโภชนาการ และสุขภาพ พร้อมวิธีการบริโภคตามรูปแบบที่ได้จากการจัดโฟกัสกรุ๊ป เสร็จแล้ว จึงได้พัฒนาระบบการใช้ชุดสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์บนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และจัดระบบการใช้ทรัพยากรบนเครือข่าย เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายได้เข้าไปทดลองใช้สื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์บนเครือข่ายอินเทอร์เน็ตจากเว็บไซต์ www.thaifoodtoworld.com และ www.youtube.com

ผลการทดลองใช้สื่อวีดิทัศน์ทั้ง 6 เรื่อง ผู้วิจัยได้นำเสนอโดยแยกตามกลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินการทดลอง ดังนี้คือ

- 1) การทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมายในประเทศอินโดนีเซีย จำนวน 63 คน
- 2) การทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมายในประเทศฟิลิปปินส์ จำนวน 32 คน
- 3) การทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมายทั้งสองประเทศ จำนวน 95 คน

ภาพรายละเอียดของกิจกรรมปรากฏในภาคผนวก ฉ

4.1 การทดลองใช้สื่อวีดิทัศน์ออนไลน์กับกลุ่มเป้าหมายในประเทศอินโดนีเซีย

คณะผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลจากผู้ตอบแบบสอบถามที่ได้มารับประทานอาหาร และเข้าร่วมกิจกรรมที่ร้านอาหาร Crab Paradise Restaurant ซึ่งเป็นร้านอาหารไทยในกรุงจาการ์ต้า (Jakarta) ประเทศอินโดนีเซีย โดยได้รับความร่วมมือ และคำแนะนำจากทางสถานทูตไทยประจำกรุงจาการ์ต้า ซึ่งทางคณะผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลตั้งแต่วันที่ 12 - 16 ตุลาคม 2556 โดยเปิดให้ผู้รับชมวีดิทัศน์ออนไลน์จากเว็บไซต์ www.thaifoodtoworld และ www.youtube.com จำนวน 6 เรื่อง คือ 1) ผัดไทย 2) ส้มตำ 3) แกงมัสมั่น 4) แกงเขียวหวาน 5) ต้มยำกุ้ง 6) ยำเนื้อ สามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

4.1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ประกอบอาชีพอิสระ และธุรกิจส่วนตัว รองลงมาเป็นเจ้าหน้าที่ของรัฐ โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นคนอินโดนีเซีย คิดเป็นร้อยละ 58.73 รองลงมาคือคนไทยในประเทศอินโดนีเซีย คิดเป็นร้อยละ 30.15 ตามลำดับ

4.1.2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารไทย

4.1.2.1 การรู้จักอาหารไทย 6 เมนู

จากผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รู้จักอาหารไทยทั้ง 6 เมนูเป็นอย่างดี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ต้มยำกุ้ง ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามเกินกว่าครึ่งหนึ่งรู้จักต้มยำกุ้งในระดับมากที่สุด ร้อยละ 61.90 รองลงมา คือ ผัดไทย ส้มตำ แกงเขียวหวาน ยำเนื้อ และ แกงมัสมั่น ตามลำดับ โดยรายละเอียดแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ความรู้จักอาหารไทยทั้ง 6 เมนู ในประเทศอินโดนีเซีย

n = 63

ความรู้จักอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น											
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่แสดงความคิดเห็น	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
ผัดไทย	31	49.20	18	28.57	12	19.05	-	-	1	1.59	1	1.59
ส้มตำ	23	36.50	18	28.57	14	22.22	3	4.76	5	7.94	-	-
แกงมัสมั่น	18	28.57	15	23.81	18	28.57	4	6.35	7	11.11	1	1.59
แกงเขียวหวาน	22	34.92	22	34.92	11	17.46	3	4.76	2	3.17	3	4.76
ต้มยำกุ้ง	39	61.90	17	26.98	5	7.94	1	1.59	-	-	1	1.59
ยำเนื้อ	21	33.33	18	28.57	9	14.28	7	11.11	7	11.11	1	1.59

4.1.2.2 ความรู้ความเข้าใจอาหารไทย หลังจากชมวิดีโอ 6 เมนู

กลุ่มเป้าหมายในประเทศอินโดนีเซีย ที่แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับวิดีโอ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ได้รับความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารไทยในระดับมาก โดยเฉพาะในเรื่องของ ประวัติความเป็นมาและการบริโภคอาหารไทยในเชิงสุขภาพและโภชนาการ ร้อยละ 52.38 วิธีการปรุงอาหารไทยทั้ง 6 เมนู ร้อยละ 50.79 และ ส่วนประกอบของอาหารไทย ร้อยละ 47.62 ตามลำดับ ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ความรู้ความเข้าใจในอาหารไทย หลังจากได้รับชมวิดีโอ 6 เมนู ในประเทศอินโดนีเซีย

n = 63

ความรู้ ความเข้าใจในอาหารไทย หลังจากได้รับชมวิดีโอ	ระดับความคิดเห็น											
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่แสดงความคิดเห็น	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย ทั้ง 6 เมนู	22	34.92	33	52.38	3	4.76	1	1.59	-	-	4	6.35
ส่วนประกอบของอาหารไทย	27	42.86	30	47.62	3	4.76	-	-	-	-	3	4.76
การบริโภคอาหารไทยในเชิงสุขภาพ และโภชนาการ	26	41.27	33	52.38	3	4.76	-	-	-	-	1	1.59
วิธีการปรุงอาหารไทยทั้ง 6 เมนู	22	34.92	32	50.79	5	7.94	1	1.59	-	-	3	4.76

4.1.2.3 ความคิดเห็นต่ออาหารไทย หลังจากชมวิดีโอ 6 เมนู

สำหรับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามหลังจากได้รับชมวิดีโอ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความต้องการที่จะเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยไปสู่คนอื่นๆ ในระดับมากที่สุด

คิดเป็นร้อยละ 55.55 รองลงมาคือ ความตระหนักว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงคิดเป็นร้อยละ 50.79 มีความต้องการบริโภคอาหารไทย ร้อยละ 47.62 อาหารไทยมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากอาหารชาติอื่นๆ ร้อยละ 44.44 และความต้องการปรุงอาหารไทยด้วยตนเอง ร้อยละ 26.98 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ความคิดเห็นต่ออาหารไทย หลังจากได้รับชมวีดิทัศน์ ในประเทศอินโดนีเซีย

n = 63

ความคิดเห็นต่ออาหารไทย หลังจากได้รับชมวีดิทัศน์	ระดับความคิดเห็น											
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่แสดงความคิดเห็น	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
อาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	32	50.79	24	38.09	4	6.35	-	-	-	-	3	4.76
อาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ แตกต่างจากอาหารชาติอื่น	28	44.44	26	41.27	6	9.52	-	-	-	-	3	4.76
ความต้องการในการเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	35	55.55	17	26.98	8	12.70	1	1.59	-	-	2	3.17
ความต้องการในการปรุงอาหารไทยด้วยตนเอง	17	26.98	28	44.44	9	14.28	4	6.35	1	1.59	4	6.35
ความต้องการในการบริโภคอาหารไทยทั้ง 6 เมนู	30	47.62	23	36.50	6	9.52	-	-	-	-	4	6.35

4.1.2.4 ความพึงพอใจต่ออาหารไทยทั้ง 6 เมนู ในประเทศอินโดนีเซีย

สำหรับความชื่นชอบอาหารไทยทั้ง 6 เมนู จากผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเกินกว่าครึ่ง ชื่นชอบต้มยำกุ้งในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 68.25 รองลงมาได้แก่ ผัดไทย ส้มตำ แกงเขียวหวาน ยำเนื้อ และแกงมัสมั่น ตามลำดับ โดยรายละเอียดแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ความพึงพอใจต่ออาหารไทยทั้ง 6 เมนู ในประเทศอินโดนีเซีย

n = 63

ความพึงพอใจต่ออาหารไทย ทั้ง 6 เมนู	ระดับความคิดเห็น											
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่แสดงความคิดเห็น	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
ผัดไทย	31	49.21	23	36.51	4	6.35	-	-	-	-	5	7.94
ส้มตำ	20	31.75	23	36.51	12	19.05	1	1.59	-	-	7	11.11
แกงมัสมั่น	12	19.05	21	33.33	18	28.57	2	3.17	-	-	10	15.87
แกงเขียวหวาน	18	28.57	22	34.92	12	19.05	2	3.17	-	-	9	14.29
ต้มยำกุ้ง	43	68.25	15	23.81	-	-	-	-	-	-	5	7.94
ยำเนื้อ	15	23.81	14	22.22	10	15.87	6	9.52	7	11.11	11	17.48

สำหรับอาหารไทยที่นอกเหนือจาก 6 เมนูที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นแล้ว ผู้ตอบแบบสอบถามยังรู้จัก และต้องการให้มีการเผยแพร่อาหารไทยอื่นๆเพิ่มขึ้น อาทิเช่น ต้มข่าไก่ ยำมะม่วง ปลาเนียงมะนาว ข้าวคลุกกะปิ ลาบไก่ ทอดมัน แกงเผ็ดเป็ดย่าง เป็นต้น

4.1.2.5 เหตุผลที่ตัดสินใจเลือกมาร้านอาหารไทย ในประเทศอินโดนีเซีย

ในส่วนของการรับประทาน ในร้านอาหารไทย พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะมารับประทานอาหารที่ร้านอาหารไทยโดยเฉลี่ยประมาณ 1 – 3 ครั้ง ต่อเดือน โดยร้านอาหารไทยที่เคยไปส่วนใหญ่จะเป็นร้านอาหารไทยในกรุงจาการ์ต้า

สำหรับเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างตัดสินใจมารับประทานอาหารที่ร้านอาหารไทย พบว่าเหตุผลหลักคือเรื่องของความอร่อยของอาหารไทยมากที่สุด รองลงมาคือเรื่องของการให้บริการของร้านอาหารไทย คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ความสะอาดของร้านอาหารไทย และสถานที่ตั้งของร้านอาหารไทย ตามลำดับรายละเอียดแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 เหตุผลที่ตัดสินใจเลือกมาร้านอาหารไทย ในประเทศอินโดนีเซีย

n = 63		
เหตุผลที่ตัดสินใจมาร้านอาหารไทย	f	%
อาหารไทยมีรสชาติที่อร่อย	60	95.24
การให้บริการของร้านอาหารไทย	38	60.32
อาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	33	52.38
ความสะอาดของร้านอาหารไทย	25	39.68
สถานที่ตั้งของร้านอาหารไทย	23	36.51

4.1.2.6 สำหรับข้อเสนอแนะที่ผู้ตอบแบบสอบถามเสนอแนะต่อการเผยแพร่ และประชาสัมพันธ์อาหารไทยในประเทศอินโดนีเซีย สรุปได้ว่าต้องการให้มีการประชาสัมพันธ์เพิ่ม ในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ หรือกิจกรรมต่างๆ การประชาสัมพันธ์ผ่านทางสื่อโฆษณาต่างๆ เช่น โทรทัศน์ท้องถิ่น และแผ่นพับ เป็นต้น

4.1.3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับสื่อวีดิทัศน์ผ่านอินเทอร์เน็ต

4.1.3.1 ด้านเนื้อหา

จากการศึกษาพบว่า วัตถุประสงค์ในการเผยแพร่อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.35 ในส่วนของปริมาณเนื้อหาที่น่าสนใจในแต่ละเรื่อง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.41 ความชัดเจนในการใช้ภาษาเพื่ออธิบายเนื้อหา พบว่าอยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.98 และเนื้อหามีความง่ายต่อความเข้าใจอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.33 โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ความคิดเห็นด้านเนื้อหาของสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ในประเทศอินโดนีเซีย

n = 63

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
วัตถุประสงค์ในการเผยแพร่	4.35	0.53	ดีมาก
ปริมาณเนื้อหาที่มีความเหมาะสมในแต่ละเรื่อง	4.41	0.57	ดีมาก
ความชัดเจนในการใช้ภาษาอธิบายเนื้อหา	3.98	0.59	ดี
เนื้อหาในวีดิทัศน์ง่ายต่อความเข้าใจ	4.33	0.69	ดีมาก

4.1.3.2 ด้านการนำเสนอ

ในส่วนของการนำเสนอ พบว่า การนำเสนอในรูปแบบสารคดีเชิงความรู้มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมากมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.19 สำหรับการนำเสนอในเรื่องของภาพและเสียงมีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.22 รูปแบบ และขนาดของตัวอักษรที่ใช้ในวีดิทัศน์มีความเหมาะสม สามารถอ่านได้ง่าย อยู่ในระดับดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.17 ความชัดเจนของภาพที่ใช้ในการนำเสนอ อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.87 ความชัดเจนของเสียงที่ใช้ในการนำเสนอ อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.38 และแอนิเมชัน และภาพกราฟิกช่วยทำให้เข้าใจ และอธิบายเนื้อหาได้ดี อยู่ในระดับดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.24 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ความคิดเห็นด้านการนำเสนอของวีดิทัศน์ออนไลน์ในประเทศอินโดนีเซีย

n = 63

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
การนำเสนอในรูปแบบสารคดีเชิงความรู้	4.19	0.63	ดีมาก
การนำเสนอในเรื่องของภาพและเสียง	4.22	0.66	ดีมาก
รูปแบบ และขนาดของตัวอักษรที่ใช้ในวีดิทัศน์	4.17	0.56	ดีมาก
ความชัดเจนของภาพที่นำเสนอ	3.87	0.65	ดี
ความชัดเจนของเสียงที่นำเสนอ	4.38	0.67	ดีมาก
แอนิเมชันและภาพกราฟิกช่วยทำให้เข้าใจเนื้อหา	4.24	0.69	ดีมาก

4.1.3.3 การรับชมวีดิทัศน์ออนไลน์

ในส่วนของการรับชมวีดิทัศน์ออนไลน์ พบว่า ความสะดวกในการใช้งานอินเทอร์เน็ต อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.13 ความรวดเร็วในการเข้าถึงวีดิทัศน์ออนไลน์ อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.83 ความต่อเนื่องในการรับชมวีดิทัศน์ออนไลน์ อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.03 แสงสี และความคมชัดของภาพมีความถูกต้อง อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.00 คอมพิวเตอร์ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเข้าถึงวีดิทัศน์ออนไลน์มีความทันสมัย รองรับการใช้งานได้ อยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.69 และระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตมีเสถียรภาพในการใช้งาน อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.96 โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ความคิดเห็นด้านการรับชมวิดีโอออนไลน์ในประเทศอินโดนีเซีย

n = 23

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
ความสะดวกในการใช้งานอินเทอร์เน็ต	4.13	0.69	ดีมาก
ความเร็วในการเข้าถึงวิดีโอออนไลน์	3.83	0.69	ดี
ความต่อเนื่องในการรับชมวิดีโอออนไลน์	4.03	0.69	ดีมาก
แสงสี และความคมชัดของภาพมีความถูกต้อง	4.00	0.73	ดีมาก
คอมพิวเตอร์ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเข้าถึงวิดีโอออนไลน์	3.69	0.67	ดี
มีความทันสมัย รองรับการใช้งานได้			
ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตมีเสถียรภาพในการใช้งาน	3.96	0.77	ดี

4.1.3.4 ประโยชน์และการนำวิดีโอไปใช้

สำหรับประโยชน์ และการนำวิดีโอออนไลน์ไปใช้ จากการศึกษา พบว่า สามารถเป็นแหล่งความรู้เรื่องอาหารไทยได้ดี อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.48 เป็นสื่อเพื่อใช้เผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์อาหารไทยได้ อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.46 สามารถนำไปใช้อ้างอิงในงานอื่นๆได้ อยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.65 มีประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารไทย อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.60 มีผลต่อผู้บริโภคอาหารไทย อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.54 และความพึงพอใจในภาพรวมของวิดีโอ อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.60 โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ความคิดเห็นด้านประโยชน์ และการนำวิดีโอไปใช้ในประเทศอินโดนีเซีย

n = 63

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
สามารถเป็นแหล่งความรู้เรื่องอาหารไทยได้ดี	3.48	0.61	ดี
เป็นสื่อเพื่อใช้เผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์อาหารไทยได้	3.46	0.63	ดี
สามารถนำไปใช้อ้างอิงในงานอื่นๆได้	3.65	0.59	ดี
มีประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารไทย	3.60	0.71	ดี
มีผลต่อผู้บริโภคอาหารไทย	3.54	0.69	ดี
ความพึงพอใจในภาพรวมของวิดีโอ	3.60	0.64	ดี

4.1.4 ผลการจัดกิจกรรม

ในส่วนของความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างต่อการจัดกิจกรรมดังกล่าว พบว่า ความเหมาะสมของสถานที่ในการจัดกิจกรรม อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.21 อาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.87 การประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรม อยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.92 ระยะเวลาในการจัด

กิจกรรม อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.79 และภาพรวมของการจัดกิจกรรม อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.02 โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 ความคิดเห็นต่อการจัดกิจกรรม

n = 63

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
ความเหมาะสมของสถานที่	4.21	0.54	ดีมาก
อาหารและเครื่องดื่ม	3.87	0.63	ดี
การประชาสัมพันธ์กิจกรรม	3.92	0.56	ดี
ระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	3.79	0.62	ดี
ภาพรวมในการจัดกิจกรรม	4.02	0.54	ดีมาก

4.1.5 ความคิดเห็นเพิ่มเติม และข้อเสนอแนะ

ในส่วนของความคิดเห็นเพิ่มเติม และข้อเสนอแนะ กลุ่มตัวอย่างได้ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์คุณค่าของอาหารไทยเชิงสุขภาพผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต สรุปได้ว่า กลุ่มตัวอย่างเห็นว่าการจัดกิจกรรมนี้มีประโยชน์ และต้องการให้มีการจัดกิจกรรมด้านการส่งเสริม และประชาสัมพันธ์ด้านอาหารไทยเพิ่มมากขึ้น

4.2 การทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมายในประเทศฟิลิปปินส์

คณะผู้วิจัยได้เข้าพบท่านเอกอัครราชทูต ท่านกงสุล และเจ้าหน้าที่สถานทูตไทยประจำกรุงมะนิลา เพื่อขอความร่วมมือและข้อเสนอแนะในการเก็บรวบรวมข้อมูล ทั้งนี้ทางคณะผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลในร้านอาหารไทยใน 2 เมือง ได้แก่ เมืองมะนิลา (Manila) และเมืองลากูนา (Laguna) โดยผลการวิจัยสามารถสรุปได้ดังนี้

4.2.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 65.62 โดยส่วนใหญ่ประกอบอาชีพในหน่วยงานของรัฐ คิดเป็นร้อยละ 56.25 รองลงมาเป็นนักศึกษา ทำงานในบริษัทเอกชน และอาชีพอิสระตามลำดับ โดยส่วนใหญ่ผู้บริโภคอาหารไทยที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเป็นคนฟิลิปปินส์ คิดเป็นร้อยละ 90.62 นอกจากนี้ยังมีผู้บริโภคอาหารไทยในร้านอาหารไทยจากชาติอื่นๆ เช่น มาเลเซีย สกอตแลนด์ และพม่า

4.2.2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารไทย

4.2.2.1 การรู้จักอาหารไทยทั้ง 6 เมนู

จากผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รู้จักอาหารไทยทั้ง 6 เมนู โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผัดไทย และต้มยำกุ้ง ทั้งนี้ทางคณะผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างดังกล่าว พบว่า ผัดไทยเป็นอาหารที่คนฟิลิปปินส์รู้จัก และชื่นชอบ เนื่องจากมีรสชาติ และลักษณะคล้ายอาหารฟิลิปปินส์ที่เรียกว่าปันสิท (Pancit)

รวมทั้งต้มยำกุ้งที่มีรสชาติดคล้ายกับซินิกัน (Sinigan) ซึ่งเป็นอาหารประจำชาติของฟิลิปปินส์ โดยรายละเอียดแสดงในตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ความรู้จักอาหารไทยทั้ง 6 เมนู ในประเทศฟิลิปปินส์

n = 32

ความรู้จักอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
ผัดไทย	16	50.00	5	15.62	5	15.62	3	9.37	3	9.37
ส้มตำ	7	21.87	2	6.25	7	21.87	8	25.00	8	25.00
แกงมัสมั่น	4	12.50	3	9.37	5	15.62	6	18.75	14	43.75
แกงเขียวหวาน	6	18.75	2	6.25	7	21.87	8	25.00	9	28.12
ต้มยำกุ้ง	15	46.87	4	12.50	5	15.62	3	9.37	5	15.62
ยำเนื้อ	3	9.37	6	18.75	6	18.75	8	25.00	9	28.12

4.2.2.2 ความรู้ความเข้าใจอาหารไทยหลังจากชมวิดีโอทั้ง 6 เมนู

ในส่วนของความคิดเห็นเกี่ยวกับวิดีโอ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ได้รับความรู้เพิ่มเติมมากขึ้นเกี่ยวกับอาหารไทย โดยเฉพาะในเรื่องของ ส่วนประกอบของอาหารไทย วิธีการปรุงอาหารไทย และการบริโภคอาหารไทยในเชิงสุขภาพและโภชนาการ โดยรายละเอียดแสดงในตารางที่ 12

ตารางที่ 12 ความรู้ความเข้าใจในอาหารไทย หลังจากได้รับชมวิดีโอในประเทศฟิลิปปินส์

n = 32

ความรู้ ความเข้าใจในอาหารไทยหลังจากได้รับชมวิดีโอ	ระดับความคิดเห็น									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
ประวัติความเป็นมาของอาหารไทยทั้ง 6 เมนู	10	31.25	17	53.12	3	9.37	2	6.25	-	-
ส่วนประกอบของอาหารไทย	20	62.50	11	34.37	1	3.12	-	-	-	-
การบริโภคอาหารไทยในเชิงสุขภาพและโภชนาการ	19	59.37	10	31.25	3	9.37	-	-	-	-
วิธีการปรุงอาหารไทยทั้ง 6 เมนู	20	62.50	10	31.25	2	6.25	-	-	-	-

4.2.2.3 ความคิดเห็นต่ออาหารไทยหลังจากชมวิดีโอทั้ง 6 เมนู

สำหรับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามหลังจากได้รับชมวิดีโอ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่า อาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีความต้องการที่จะบริโภคอาหารไทยทั้ง 6 เมนูในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 68.75 รองลงมาคือ อาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ แตกต่างจากอาหารชาติอื่น โดยมีรายละเอียดตามตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ความคิดเห็นต่ออาหารไทย หลังจากได้รับชมวิดีโอทัศนในประเทศฟิลิปปินส์

n = 32

ความคิดเห็นต่ออาหารไทย หลังจากได้รับชมวิดีโอทัศน	ระดับความคิดเห็น									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
อาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	22	68.75	9	28.12	1	3.12	-	-	-	-
อาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ แตกต่างจากอาหารชาติอื่น	16	50.00	11	34.37	3	9.37	2	6.25	-	-
ความต้องการในการเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	15	46.87	13	40.62	4	12.50	-	-	-	-
ความต้องการในการปรุงอาหารไทยด้วยตนเอง	11	34.37	13	40.62	6	18.75	2	6.25	-	-
ความต้องการในการบริโภคอาหารไทยทั้ง 6 เมนู	22	68.75	8	25.00	1	3.12	1	3.12	-	-

4.2.2.4 ความพึงพอใจต่ออาหารไทยทั้ง 6 เมนู

จากผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ชื่นชอบ ต้มยำกุ้ง และผัดไทยในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาได้แก่ ผัดไทย แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น ยำเนื้อ และส้มตำตามลำดับ โดยรายละเอียดแสดงในตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ความพึงพอใจต่ออาหารไทยทั้ง 6 เมนูในประเทศฟิลิปปินส์

n = 32

ความพึงพอใจต่ออาหารไทยทั้ง 6 เมนู	ระดับความคิดเห็น									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
ผัดไทย	16	50.00	12	37.50	4	12.50	-	-	-	-
ส้มตำ	9	28.12	8	25.00	12	37.50	2	6.25	1	3.12
แกงมัสมั่น	10	31.25	9	28.12	7	21.87	3	9.37	3	9.37
แกงเขียวหวาน	12	37.50	10	31.25	5	15.62	4	12.50	1	3.12
ต้มยำกุ้ง	16	50.00	10	31.25	2	6.25	4	12.50	-	-
ยำเนื้อ	9	28.12	9	28.12	9	28.12	4	12.50	1	3.12

สำหรับอาหารไทยที่นอกเหนือจาก 6 เมนูที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นแล้ว ผู้ตอบแบบสอบถามยังรู้จัก และต้องการให้มีการเผยแพร่อาหารไทยอื่นๆเพิ่มขึ้น อาทิเช่น ข้าวคลุกกะปิ ต้มข่าไก่ ลาบหมู ไก่ทอดใบเตย รวมทั้งอาหารหวาน เช่นข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น

ในส่วนของการรับประทานอาหาร ในร้านอาหารไทย พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะมาร้านอาหารไทย ไม่บ่อยครั้งนัก โดยเฉลี่ยมากกว่า 3 เดือนต่อ 1 ครั้ง โดยจะไปในโอกาสสำคัญต่างๆกับเพื่อน หรือครอบครัว โดยที่ร้านอาหารไทยที่เคยไปส่วนใหญ่จะอยู่ที่จำนวน 2 ร้าน โดยเฉพาะร้านอาหารไทยในย่านธุรกิจของเมือง

สำหรับเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างตัดสินใจมารับประทานอาหารที่ร้านอาหารไทย พบว่าเหตุผลหลักคือ เรื่องของความอร่อยของอาหารไทยมากที่สุด รองลงมาคือเรื่องของคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ความสะอาดของร้านอาหารไทย การให้บริการของร้านอาหารไทย และสถานที่ตั้งของร้านอาหารไทย ตามลำดับ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 เหตุผลที่ตัดสินใจเลือกมาร้านอาหารไทย ในประเทศฟิลิปปินส์

n = 32		
เหตุผลที่ตัดสินใจมาร้านอาหารไทย	f	%
อาหารไทยมีรสชาติที่อร่อย	23	71.87
การให้บริการของร้านอาหารไทย	16	50.00
อาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	7	21.87
ความสะอาดของร้านอาหารไทย	5	15.62
สถานที่ตั้งของร้านอาหารไทย	3	9.37

ในส่วนของการข้อเสนอแนะที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีการเผยแพร่ และประชาสัมพันธ์อาหารไทยในประเทศฟิลิปปินส์ สามารถสรุปได้ว่า ในเรื่องของเนื้อหา ควรชูประเด็นในเรื่องของอาหารไทยเพื่อสุขภาพ รวมทั้งส่วนประกอบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารไทยนั้นดีต่อสุขภาพ เป็นส่วนประกอบที่หาได้โดยทั่วไปในท้องถิ่น และราคาไม่แพง ในส่วนของการนำเสนอ พบว่า ควรมีการนำเสนอผ่านทางช่องทางอื่นๆ เช่น สื่อสังคมออนไลน์ และควรจัดเทศกาลอาหารไทยในประเทศฟิลิปปินส์ เป็นต้น

4.2.3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับสื่อวีดิทัศน์ผ่านอินเทอร์เน็ต

4.2.3.1 ด้านเนื้อหา

จากการศึกษาพบว่า วัตถุประสงค์ในการเผยแพร่อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.59 ในส่วนของปริมาณเนื้อหาที่น่าสนใจในแต่ละเรื่องมีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.59 ความชัดเจนในการใช้ภาษาเพื่ออธิบายเนื้อหา พบว่าอยู่ในระดับดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.63 และเนื้อหามีความง่ายต่อความเข้าใจอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.69 โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 16

ตารางที่ 16 ความคิดเห็นด้านเนื้อหาของสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ในประเทศฟิลิปปินส์

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
วัตถุประสงค์ในการเผยแพร่	4.59	0.61	ดีมาก
ปริมาณเนื้อหาที่มีความเหมาะสมในแต่ละเรื่อง	4.59	0.50	ดีมาก
ความชัดเจนในการใช้ภาษาอธิบายเนื้อหา	4.63	0.55	ดีมาก
เนื้อหาในวีดิทัศน์ง่ายต่อความเข้าใจ	4.69	0.54	ดีมาก

4.2.3.2 ด้านการนำเสนอ

ในส่วนของการนำเสนอ พบว่า การนำเสนอในรูปแบบสารคดีเชิงความรู้มีความเหมาะสมอยู่ในระดับ ดีมากมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.59 สำหรับการนำเสนอในเรื่องของภาพและเสียงมีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.59 รูปแบบ และขนาดของตัวอักษรที่ใช้ในวิดีโอมีความเหมาะสม สามารถอ่านได้ง่าย อยู่ในระดับดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.56 ความชัดเจนของภาพที่ใช้ในการนำเสนอ อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.66 ความชัดเจนของเสียงที่ใช้ในการนำเสนอ อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.66 และแอนิเมชัน และภาพกราฟิกช่วยให้เข้าใจ และอธิบายเนื้อหาได้ดี อยู่ในระดับดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.44 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 17

ตารางที่ 17 ความคิดเห็นด้านการนำเสนอของวิดีโอออนไลน์ในประเทศฟิลิปปินส์

n = 32

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
การนำเสนอในรูปแบบสารคดีเชิงความรู้	4.59	0.61	ดีมาก
การนำเสนอในเรื่องของภาพและเสียง	4.59	0.56	ดีมาก
รูปแบบ และขนาดของตัวอักษรที่ใช้ในวิดีโอ	4.56	0.62	ดีมาก
ความชัดเจนของภาพที่นำเสนอ	4.66	0.55	ดีมาก
ความชัดเจนของเสียงที่นำเสนอ	4.66	0.60	ดีมาก
แอนิเมชันและภาพกราฟิกช่วยให้เข้าใจเนื้อหา	4.44	0.67	ดีมาก

4.2.3.3 การรับชมวิดีโอออนไลน์

ในส่วนของการรับชมวิดีโอออนไลน์ พบว่า ความสะดวกในการใช้งานอินเทอร์เน็ต อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.33 ความรวดเร็วในการเข้าถึงวิดีโอออนไลน์ อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.06 คอมพิวเตอร์ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเข้าถึงวิดีโอออนไลน์มีความทันสมัย รองรับการใช้งานได้ อยู่ในระดับดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.40 และระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตมีเสถียรภาพในการใช้งาน อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.06 โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 18

ตารางที่ 18 ความคิดเห็นด้านการรับชมวิดีโอออนไลน์ในประเทศฟิลิปปินส์

n = 15

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
ความสะดวกในการใช้งานอินเทอร์เน็ต	4.33	0.72	ดีมาก
ความรวดเร็วในการเข้าถึงวิดีโอออนไลน์	4.06	0.88	ดีมาก
คอมพิวเตอร์ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเข้าถึงวิดีโอออนไลน์ มีความทันสมัย	4.40	0.63	ดีมาก
รองรับการใช้งานได้			
ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตมีเสถียรภาพในการใช้งาน	4.06	0.59	ดีมาก

4.2.3.4 ประโยชน์และการนำวิถีทัศน์ไปใช้

สำหรับประโยชน์ และการนำวิถีทัศน์ออนไลน์ไปใช้ จากการศึกษา พบว่า สามารถเป็นแหล่งความรู้เรื่องอาหารไทยได้ดี อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.53 เป็นสื่อเพื่อใช้เผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์อาหารไทยได้ อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.59 สามารถนำไปใช้อ้างอิงในงานอื่นๆได้ อยู่ในระดับดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.69 มีประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารไทย อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.69 และ ความพึงพอใจในภาพรวมของวิถีทัศน์ อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.50 โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 19

ตารางที่ 19 ความคิดเห็นด้านประโยชน์ และการนำวิถีทัศน์ไปใช้ในประเทศฟิลิปปินส์

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
สามารถเป็นแหล่งความรู้เรื่องอาหารไทยได้ดี	4.53	0.62	ดีมาก
เป็นสื่อเพื่อใช้เผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์อาหารไทยได้	4.59	0.61	ดีมาก
สามารถนำไปใช้อ้างอิงในงานอื่นๆได้	4.69	0.47	ดีมาก
มีประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารไทย	4.69	0.47	ดีมาก
ความพึงพอใจในภาพรวมของวิถีทัศน์	4.50	0.62	ดีมาก

4.2.4 ความคิดเห็นเพิ่มเติม และข้อเสนอแนะ

ในส่วนของความคิดเห็นเพิ่มเติม และข้อเสนอแนะ กลุ่มตัวอย่างได้ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์คุณค่าของอาหารไทยเชิงสุขภาพผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต สามารถสรุปได้ดังนี้

4.2.4.1 ด้านการผลิตวิถีทัศน์ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามโดยภาพรวมมีความพึงพอใจต่อวิถีทัศน์ที่ทางคณะผู้วิจัยได้ผลิตขึ้น โดยเฉพาะในเรื่องของข้อมูล และเนื้อหาที่น่าสนใจ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ และทำให้เกิดความความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยมากขึ้น รวมทั้งเทคนิคการผลิตทั้งภาพ และเสียงที่น่าสนใจสามารถใช้สามารถอธิบายเนื้อหาได้ดี และเข้าใจได้ง่าย

4.2.4.2 ด้านการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ พบว่า ควรมีการเผยแพร่ผ่านทางช่องทางการสื่อสารอื่นๆ เช่น สื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของส่วนประกอบของอาหารไทยที่ดีต่อสุขภาพ

4.3 การทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมายทั้งสองประเทศ

จากผลการศึกษาเรื่องการประชาสัมพันธ์คุณค่าของอาหารไทยเชิงสุขภาพผ่านสื่ออินเทอร์เน็ตของทั้ง 2 ประเทศ สามารถสรุปผลได้ดังนี้

4.3.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ทั้งประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ประกอบอาชีพในหน่วยงานของรัฐ รองลงมาเป็นนักศึกษา ทำงานในบริษัทเอกชน และอาชีพอิสระตามลำดับ โดยส่วนใหญ่

ผู้บริโภคอาหารไทยเป็นคนจากประเทศนั้นๆมากที่สุด รองลงมาคือคนไทยที่อาศัยในประเทศนั้นๆ นอกจากนี้ยังมีผู้บริโภคอาหารไทยในร้านอาหารไทยจากชาติอื่นๆ เช่น มาเลเซีย สกอตแลนด์ และพม่า เป็นต้น

4.3.2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารไทย

จากตารางที่ 1 และตารางที่ 11 สรุปได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งจากประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ ส่วนใหญ่รู้จักอาหารไทยทั้ง 6 เมนูเป็นอย่างดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้มยำกุ้ง และผัดไทย แสดงให้เห็นว่าทั้ง 2 เมนูดังกล่าว เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อใน 2 ประเทศนั้น อย่างไรก็ตาม จากผลการศึกษา พบว่า แกงมัสมั่น และยำเนื้อ เป็นอาหารที่ยังไม่เป็นที่รู้จักมากนัก เมื่อเทียบกับอาหารไทยในเมนูอื่นๆ ดังนั้นจึงเป็นโอกาสให้มีการส่งเสริม และประชาสัมพันธ์ให้ชาวต่างชาติได้รู้จักกับอาหารไทยดังกล่าวเพิ่มมากขึ้น

ในส่วนของความคิดเห็นเกี่ยวกับวิถีทัศน์ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งจากประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์เกือบทั้งหมดได้รับความรู้เพิ่มเติมมากขึ้นเกี่ยวกับอาหารไทย ทั้งในเรื่องของส่วนประกอบของอาหารไทย วิธีการปรุงอาหารไทย และการบริโภคอาหารไทยในเชิงสุขภาพและโภชนาการ รวมถึงประวัติความเป็นมาของอาหารไทยทั้ง 6 เมนู

สำหรับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามหลังจากได้รับชมวิถีทัศน์ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ทั้งจากประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ มีความคิดเห็นที่สอดคล้องกัน คือพึงพอใจต่อวิถีทัศน์ที่นำเสนอในระดับมาก ถึงมากที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ความคิดเห็นในเรื่องของอาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีความต้องการที่จะบริโภคอาหารไทยทั้ง 6 เมนูดังกล่าว

สำหรับความชื่นชอบอาหารไทยทั้ง 6 เมนู จากผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมากกว่าครึ่ง ทั้งจากประเทศอินโดนีเซียและประเทศฟิลิปปินส์มีความคิดเห็นที่ตรงกันว่าชื่นชอบ ต้มยำกุ้งมากที่สุด รองลงมาคือ ผัดไทย สำหรับอาหารไทยที่ได้รับความนิยมน้อยที่สุดใน 6 เมนูดังกล่าวคือ แกงมัสมั่น ทั้งนี้ผลการศึกษาดังกล่าวสอดคล้องกับผลการศึกษาในเรื่องความรู้จักอาหารไทย ซึ่งพบว่าแกงมัสมั่นเป็นอาหารที่ผู้บริโภคจากทั้ง 2 ประเทศ ยังไม่เป็นที่รู้จักมากนัก

นอกเหนือจากอาหารไทย 6 เมนูดังกล่าวแล้ว ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งจากประเทศฟิลิปปินส์ และประเทศอินโดนีเซียยังรู้จัก และต้องการให้มีการเผยแพร่อาหารไทยอื่นๆเพิ่มขึ้น อาทิเช่น ต้มข่าไก่ ข้าวคลุกกะปิ ปลานึ่งมะนาว ลาบหมูหรือลาบไก่ ทอดมัน แกงเผ็ดเป็ดย่าง และไก่ห่อใบเตย รวมทั้งอาหารหวาน เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น

ในส่วนของการรับประทาน ในร้านอาหารไทย พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ในประเทศอินโดนีเซียจะมารับประทานอาหารที่ร้านอาหารไทยบ่อยครั้งกว่าที่ฟิลิปปินส์ โดยกลุ่มตัวอย่างที่อินโดนีเซียจะมารับประทานอาหาร ที่ร้านอาหารไทยเฉลี่ย 1 – 3 ครั้งต่อเดือน ในขณะที่กลุ่มตัวอย่างที่ฟิลิปปินส์จะมารับประทานอาหารที่ร้านอาหารไทยไม่บ่อยครั้งนัก โดยเฉลี่ยมากกว่า 3 เดือนต่อ 1 ครั้ง โดยจะไปในโอกาสสำคัญต่างๆกับเพื่อนหรือครอบครัว โดยที่ร้านอาหารไทยที่เคยไปส่วนใหญ่จะอยู่ที่จำนวน 1 -2 ร้านเท่านั้น

สำหรับเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างทั้งจากประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ตัดสินใจมารับประทานอาหารที่ร้านอาหารไทย พบว่า เหตุผลหลักคือเรื่องของความอร่อยของอาหารไทยมากที่สุด รองลงมาคือเรื่องของคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและการให้บริการของร้านอาหารไทย

4.3.3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับสื่อวีดิทัศน์ผ่านอินเทอร์เน็ต

4.3.3.1 ด้านเนื้อหา

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งจากประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ ให้ความคิดเห็นที่สอดคล้องกันว่า เนื้อหาของสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์มีค่าเฉลี่ยส่วนใหญ่อยู่ในระดับดีมาก แสดงให้เห็นว่าผู้ตอบแบบสอบถามจากทั้ง 2 ประเทศ มีความพึงพอใจในเรื่องของเนื้อหาของสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ที่ได้นำเสนอ โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 20

ตารางที่ 20 ความคิดเห็นด้านเนื้อหาของสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ทั้งประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์

n = 95

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น					
	อินโดนีเซีย			ฟิลิปปินส์		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
วัตถุประสงค์ในการเผยแพร่	4.35	0.53	ดีมาก	4.59	0.61	ดีมาก
ปริมาณเนื้อหาเหมาะสมในแต่ละเรื่อง	4.41	0.57	ดีมาก	4.59	0.50	ดีมาก
ความชัดเจนในการใช้ภาษาอธิบายเนื้อหา	3.98	0.59	ดี	4.62	0.55	ดีมาก
เนื้อหาในวีดิทัศน์ง่ายต่อความเข้าใจ	4.33	0.69	ดีมาก	4.69	0.54	ดีมาก

4.3.3.2 ด้านการนำเสนอ

จากผลการศึกษาในเรื่องของรูปแบบการนำเสนอ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจากทั้งประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ ให้ความคิดเห็นในภาพรวมที่สอดคล้องกัน คือการนำเสนอวีดิทัศน์ออนไลน์ อยู่ในระดับดีมาก ทั้งในเรื่องของรูปแบบการนำเสนอแบบสารคดีเชิงความรู้ รูปแบบ และความชัดเจนในการนำเสนอทั้งภาพ และเสียง ตัวอักษรที่ใช้ในวีดิทัศน์ รวมทั้งภาพกราฟิก และแอนิเมชัน รายละเอียดแสดงในตารางที่ 21

ตารางที่ 21 ความคิดเห็นด้านการนำเสนอของเว็บไซต์ออนไลน์ทั้งประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์

n = 95

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น					
	อินโดนีเซีย			ฟิลิปปินส์		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
การนำเสนอในรูปแบบสารคดีเชิงความรู้	4.19	0.63	ดีมาก	4.59	0.61	ดีมาก
การนำเสนอในเรื่องของภาพและเสียง	4.22	0.66	ดีมาก	4.59	0.56	ดีมาก
รูปแบบ และขนาดของตัวอักษรที่ใช้ในเว็บไซต์	4.17	0.56	ดีมาก	4.56	0.62	ดีมาก
ความชัดเจนของภาพที่นำเสนอ	3.87	0.65	ดี	4.66	0.55	ดีมาก
ความชัดเจนของเสียงที่นำเสนอ	4.38	0.67	ดีมาก	4.66	0.60	ดีมาก
แอนิเมชันและภาพกราฟิกช่วยให้เข้าใจเนื้อหา	4.24	0.69	ดีมาก	4.44	0.67	ดีมาก

4.3.3.3 การรับชมเว็บไซต์ออนไลน์

ผลการศึกษาในเรื่องของการรับชมเว็บไซต์ออนไลน์จากทั้งประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ พบว่า ความสะดวกในการใช้งานอินเทอร์เน็ต อยู่ในระดับดี และดีมาก แสดงให้เห็นว่า เว็บไซต์ดังกล่าวสามารถรับชมทางออนไลน์ได้ดีในทั้ง 2 ประเทศ โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 22

ตารางที่ 22 ความคิดเห็นด้านการรับชมเว็บไซต์ออนไลน์ทั้งประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์

n = 38

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น					
	อินโดนีเซีย			ฟิลิปปินส์		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
ความสะดวกในการใช้งานอินเทอร์เน็ต	4.13	0.69	ดีมาก	4.33	0.72	ดีมาก
ความเร็วในการเข้าถึงเว็บไซต์ออนไลน์	3.83	0.69	ดี	4.06	0.88	ดีมาก
ความต่อเนื่องในการรับชมเว็บไซต์ออนไลน์	4.03	0.69	ดีมาก	-	-	-
แสงสี และความคมชัดของภาพมีความถูกต้อง	4.00	0.73	ดีมาก	-	-	-
คอมพิวเตอร์ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเข้าถึงเว็บไซต์	3.69	0.67	ดี	4.40	0.63	ดีมาก
ออนไลน์ มีความทันสมัย รองรับการใช้งานได้						
ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตมีเสถียรภาพในการใช้งาน	3.96	0.77	ดี	4.06	0.59	ดีมาก

4.3.3.4 ประโยชน์และการนำเว็บไซต์ไปใช้

สำหรับประโยชน์ และการนำเว็บไซต์ออนไลน์ไปใช้ จากการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจากประเทศอินโดนีเซีย มีความคิดเห็นว่า เว็บไซต์ดังกล่าวสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ในระดับดี ในขณะที่ประเทศฟิลิปปินส์ มีความคิดเห็นว่าในระดับดีมาก แสดงให้เห็นว่าผู้ตอบแบบสอบถามจากทั้ง 2 ประเทศ มีความคิดเห็นว่าเว็บไซต์ดังกล่าวสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ทั้งในเรื่องของการนำไปเป็นแหล่งข้อมูลความรู้เรื่องอาหารไทย รวมทั้งการนำไปใช้อ้างอิงในงานวิจัยด้านอาหารไทยอื่นๆ สามารถนำไปใช้เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทย และมีประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้ โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 23

ตารางที่ 23 ความคิดเห็นด้านประโยชน์ และการนำวิถีทัศน์ไปใช้ทั้งประเทศอินโดนีเซียและประเทศฟิลิปปินส์

n = 95

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น					
	อินโดนีเซีย			ฟิลิปปินส์		
	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
สามารถเป็นแหล่งความรู้เรื่องอาหารไทยได้ดี	3.48	0.61	ดี	4.53	0.62	ดีมาก
เป็นสื่อเพื่อใช้เผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์อาหารไทยได้	3.46	0.63	ดี	4.59	0.61	ดีมาก
สามารถนำไปใช้อ้างอิงในงานอื่นๆได้	3.65	0.59	ดี	4.69	0.47	ดีมาก
มีประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องด้านอาหารไทย	3.60	0.71	ดี	4.69	0.47	ดีมาก
มีผลต่อผู้ประกอบการอาหารไทย	3.54	0.69	ดี	-	-	-
ความพึงพอใจในภาพรวมของวิถีทัศน์	3.60	0.64	ดี	4.50	0.62	ดีมาก

ข้อวิจารณ์

จากผลการศึกษาทั้งจากประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ พบว่า ผู้บริโภคจากทั้ง 2 ประเทศ รู้จักอาหารไทยเป็นอย่างดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้มยำกุ้ง และผัดไทย แสดงให้เห็นว่า เป็นโอกาสอันดีที่ทางหน่วยงานภาครัฐจักได้มีการส่งเสริม สนับสนุน และประชาสัมพันธ์โครงการวิจัยด้านอาหารไทยใน 2 ประเทศดังกล่าว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หากพิจารณาในมุมมองของศักยภาพในการพัฒนาการประชาสัมพันธ์อาหารไทยไปสู่ประเทศในอาเซียน พบว่าประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์มีความเหมาะสม เนื่องจากเป็นประเทศที่มีประชากรมากที่สุด 2 อันดับแรกในอาเซียน ประกอบกับ อาหารไทยเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนอินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์อยู่แล้ว ดังนั้นโอกาสในการส่งเสริม และพัฒนายังมีความเป็นไปได้ที่สูง

ในส่วนของความคิดเห็นเกี่ยวกับวิถีทัศน์ออนไลน์ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทั้งจากประเทศอินโดนีเซีย และประเทศฟิลิปปินส์ได้รับความรู้ และประโยชน์เกี่ยวกับอาหารไทย และมีความพึงพอใจต่อวิถีทัศน์ที่นำเสนอในระดับมาก ถึงมากที่สุด แสดงให้เห็นว่า วิถีทัศน์ออนไลน์ที่ทางคณะผู้วิจัยผลิตขึ้น สามารถนำไปใช้ในการเผยแพร่ และประชาสัมพันธ์อาหารไทยใน 2 ประเทศดังกล่าวได้เป็นอย่างดี ดังนั้นทางคณะผู้วิจัยจึงเห็นว่าหากทางหน่วยงานทั้งภาครัฐ และเอกชน รวมทั้งองค์กรต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริม และเผยแพร่อาหารไทย ได้นำวิถีทัศน์ที่ทางคณะผู้วิจัยได้ผลิตขึ้นนำไปใช้เผยแพร่ และประชาสัมพันธ์ด้านอาหารไทยในประเทศต่างๆ จักเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

1. อาหารไทยที่ควรเผยแพร่จากผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย สรุปได้ตามลำดับ ดังนี้คือ 1) แกงมัสมั่น 2) ผัดไทย 3) ต้มยำกุ้ง 4) ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ย่าง ผักแนม 5) แกงเขียวหวาน 6) ยำเนื่อ
2. จัดทำเนื้อหาที่ประกอบด้วยความเป็นมา วัตถุดิบ วิธีการปรุง คุณค่าอาหารเชิงโภชนาการ และสุขภาพ ของอาหารทั้ง 6 เมนู โดยให้มีเนื้อหาที่กระชับ และเข้าใจง่าย มีรูปแบบที่เหมาะสมในการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์อาหารไทยบนสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์
3. พัฒนาสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์เพื่อเผยแพร่อาหารไทยเชิงสุขภาพบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ตความยาว ไม่เกิน 5 นาที และผ่านผู้เชี่ยวชาญทางด้านสื่อให้ข้อคิดเห็น และสร้างสื่อวีดิทัศน์ ของอาหารทั้ง 6 เมนู นำวิดีโอ ขึ้นเผยแพร่บนเว็บไซต์ Youtube เพื่อใช้ในการทดลองต่อไป
4. นำชุดสื่อวีดิทัศน์ไปทดลองใช้กับชาวต่างประเทศโดยอัปโหลดไว้ในเว็บไซต์ thaifoodtoworld.com และเว็บไซต์ youtube.com ผลการทดสอบสื่อ และการยอมรับอาหารไทยทั้ง 6 เมนู ที่ อินโดนีเซีย สรุปได้ว่า ต้มยำกุ้ง และผัดไทย เป็นอาหารที่ยอมรับมากที่สุด ส่วนส้มตำนั้นยังไม่ยอมรับ มากนักเนื่องจาก ใช้มะกอดิบเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งยังไม่มีควมคุ้นเคยนัก สำหรับแกงเขียวหวาน และแกง มัสมั่นนั้น จะต้องมีการแนะนำ และประชาสัมพันธ์ ต่อไป
5. สำหรับสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ของอาหารทั้ง 6 ชนิดนั้นใช้ประชาสัมพันธ์คุณค่าเชิงสุขภาพของอาหาร ไทยผ่านสื่ออินเทอร์เน็ตนั้น มีความเหมาะสม และพึงพอใจในระดับดี ถึงดีมาก ทั้งในด้านของเนื้อหา การ นำเสนอ ความสะดวกในการรับชม รวมทั้งประโยชน์และการนำวีดิทัศน์ไปใช้ประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์ กิจกรรมอื่นๆต่อไป
6. วีดิทัศน์ที่ลงใน www.thaifoodtoworld.com คือ Thai Healthy Food มี 6 เรื่อง ดังนี้
 - Thai Healthy Food: "Part 1: Pad Thai" วิดีโอสามารถเล่นที่ <http://youtu.be/JJZyUgqGtH4>
 - Thai Healthy Food: "Part 2: Som Tam" วิดีโอสามารถเล่นที่ <http://youtu.be/Hd5Lqh4MtKI>
 - Thai Healthy Food: "Part 3: Tom Yum Koong" วิดีโอสามารถเล่นที่ <http://youtu.be/v0pByL6XWzs>
 - Thai Healthy Food: "Part 4 :Thai Massaman Curry"วิดีโอสามารถเล่นที่ <http://youtu.be/qr-BsGuJDis>
 - Thai Healthy Food: "Part 5 :Thai Green Curry"วิดีโอสามารถเล่นที่ <http://www.youtube.com/watch?v=iF1XFQzEWbY>
 - Thai Healthy Food: "Part 6: Spicy Beef Salad" วิดีโอสามารถเล่นที่ <http://youtu.be/Wa-ukVHhxZU>

ข้อเสนอแนะ

1. วิดีทัศน์ออนไลน์เพื่อการประชาสัมพันธ์คุณค่าเชิงสุขภาพของอาหารไทยผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต เป็นช่องทางในการประชาสัมพันธ์อาหารไทย ดังนั้นควรใช้สื่อนี้กระจายไปยังร้านอาหารทั่วโลก หรือบนเครื่องบิน สถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ สำหรับกลุ่มประเทศอาเซียนนั้น ยังมีโอกาสสูง โดยผู้บริโภคอาหารไทย จะเป็นกลุ่มที่มีรายได้สูง ดังนั้น ควรทำการหาช่องทาง เผยแพร่ และประชาสัมพันธ์ด้านอาหารไทยกลุ่มประเทศ ในประเทศ กลุ่มอาเซียน นอกเหนือจาก กลุ่มประเทศยุโรป อเมริกา หรือตะวันออกกลาง เป็นต้น
2. อาหารไทยที่เป็นที่ชื่นชอบมาก ทั่วโลกคือ ต้มยำกุ้ง และผัดไทย ดังนั้นควรพัฒนา และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบของไทย เช่น พัฒนาเป็นอาหารพร้อมปรุง หรือพร้อมรับประทาน เพื่อส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมด้านอาหารของประเทศต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- กองโครงการและประสานงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 2546 เอกสารประกอบการสัมมนา การเผยแพร่ผลงานวิจัยทางด้านอาหารไทยเพื่อการส่งออกและการพัฒนากรรมวิธีการแปรรูปของ ผลผลิตการเกษตร วันที่ 4 กันยายน 2546 ณ โรงแรมรามาร์คเด้นท์: กรุงเทพฯ 163 หน้า
- เกศศิณี ตระกูลทิวกกร และจันทร์เพ็ญ ศักดิ์สิทธิพิทักษ์ 2543 ศักยภาพในการด้านสารอนุมูลอิสระของสาร สกัดจากผักพื้นบ้านไทย 30 (3): 164 – 178.
- นภาพรรณ นพรัตน์ราภรณ์ 2543 แนวทางการสร้างอาหารไทยเป็นอาหารโลกในสิบปีข้างหน้า เอกสารวิจัย ส่วนบุคคลดีเด่น ลักษณะวิชาการเศรษฐกิจ นักศึกษาวิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร รุ่นที่ 42 ประจำปีการศึกษาพุทธศักราช 2542–2543 อักษรสยามการพิมพ์: กรุงเทพฯ 125 หน้า
- วารุณี วารัณญานนท์ เกศศิณี ตระกูลทิวกกร อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ เพลินใจ ตังคณกุล และเชิดพงษ์ ชี ระจิตต์. 2552. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารไทยพร้อมบริโภค และการพัฒนาการเรียนรู้ อาหารไทยผ่านอินเทอร์เน็ต รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 540 -669
- วารุณี วารัณญานนท์ เกศศิณี ตระกูลทิวกกร อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ เพลินใจ ตังคณกุล มณฑนา ร่วม รักษ์ งามจิตร โลวิฑูร เย็นใจ ฐิตะฐาน และอุไร เผ่าสังข์ทอง 2547 การวิจัยและพัฒนาคุณภาพและ โภชนาการของอาหารไทยเพื่อการส่งออก รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เสนอต่อสำนักงาน คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 130 น.
- วารุณี วารัณญานนท์ เกศศิณี ตระกูลทิวกกร อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ เพลินใจ ตังคณกุล มณฑนา ร่วม รักษ์ งามจิตร โลวิฑูร เย็นใจ ฐิตะฐาน และอุไร เผ่าสังข์ทอง 2546 รายงานการวิจัยและพัฒนา คุณภาพและโภชนาการของอาหารไทยเพื่อการส่งออก สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: กรุงเทพฯ, 95 หน้า
- วารุณี วารัณญานนท์ เพลินใจ ตังคณกุล ภูมิศักดิ์ อินทนนท์ สมศรี เจริญเกียรติกุล อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ สุรัชย์ จิวเจริญสกุล พรเทพ อนุสรณ์ดิสสาร และณรงค์ สมพงษ์ 2548 การพัฒนาการผลิตอาหาร ไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก. รายงานชุดโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 478 น
- วารุณี วารัณญานนท์ เพลินใจ ตังคณกุล เกศศิณี ตระกูลทิวกกร สมศรี เจริญเกียรติกุล อัญชนีย์ อุทัย พัฒนาชีพ และณรงค์ สมพงษ์ 2549 การพัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลกและการ ประชาสัมพันธ์เชิงรุก รายงานชุดโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 399 น
- วิสิฐ จะวะสิต วงสาวท โกศลวัฒน์ สมศรี เจริญเกียรติกุล และสมเกียรติ โกศลวัฒน์ 2545 รายงานการ วิเคราะห์โอกาสและศักยภาพของการพัฒนาอาหารไทยสู่ตลาดโลก สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล 86 หน้า

อรจิต สิงคาลวนิช 2542 ยุทธศาสตร์ของประเทศไทยในการเป็นผู้นำด้านการผลิตและการส่งออกอาหารของโลก เอกสารวิจัยส่วนบุคคล วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร

ส่วน ข : ประวัติคณะผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

1. ชื่อ – นามสกุล

ไทย ดร.วารุณี วารุณยานนท์
อังกฤษ Warunee Varunyanond, PhD.

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน

3-1009-01604-11-2

3. ตำแหน่งปัจจุบัน

นักวิจัย เชี่ยวชาญ

4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2942-8629-35 โทรสาร 0-2940-6455
E-mail : warunee.v@ku.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	ปี พ.ศ. ที่จบ	ชื่อสถานศึกษาและประเทศ
วทบ. เทคโนโลยีทางอาหาร	2515	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย / ไทย
วทม. เทคโนโลยีทางอาหาร	2521	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย / ไทย
Ph.D. Food Science	2544	Kagawa U. / ญี่ปุ่น
Cert. on Soybean Processing for Food Uses	2532	U. of Illinois, USA
Cert. on Preservation of Food by Packaging	2534	UNU, Japan
Cert. on Better Process Control School	2536	(USFDA / U. of Hawaii)
Cert. on Small Scale for Food Processing Industry	2537	APO, Philippines

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญ

การแปรรูปและการถนอมอาหาร
ภาชนะบรรจุสำหรับอาหาร
การแปรรูปถั่วเหลือง, ข้าว
การใช้เทคโนโลยีสะอาดในอุตสาหกรรมอาหาร

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

- การวิจัยเพื่อจัดทำข้อมูลด้านคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ส้มยี่งอของไทย หัวหน้าโครงการ / ภายใต้การสนับสนุนการวิจัยจาก ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, 2541 – 2543
- การพัฒนากระบวนการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่โดยข้าวบดแห้ง หัวหน้าโครงการ/ภายใต้การสนับสนุนการวิจัยจาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 – 2545
- Development of low – input technology for reducing post – harvest losses of staples in Southeast Asia. หัวหน้าโครงการ / ความร่วมมือระหว่าง JIRCAS ประเทศญี่ปุ่น, ค.ศ. 2000 – 2005
- โครงการวิเคราะห์ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อผู้บริโภค : หัวหน้าโครงการย่อย ภัยพิษและถั่วเมล็ด (คณะอุตสาหกรรมเกษตร เป็นหัวหน้าโครงการใหญ่)

7.3 ผู้ร่วมโครงการวิจัยและงานวิจัยที่ได้ทำเสร็จแล้ว

- การศึกษาคุณภาพของข้าวสุกและผลิตภัณฑ์เส้นแช่แข็ง ผู้ร่วมโครงการ / ภายใต้การสนับสนุนโครงการสมองไหลกลับของ สวทช., 2543 – 2544
- การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสะอาดในการปรับปรุงกระบวนการอบแห้งแผ่นก๋วยเตี๋ยว ผู้ร่วมโครงการ / ภายใต้การสนับสนุนการวิจัยจาก สวทช., 2542 - 2543

8. ผลงานทางวิชาการและการตีพิมพ์

- Varanyanond, W and Wongkrajang, K. 2000. Effect of some parameters on the osmotic dehydration of Mango cv. Kaew. Thai J. Agric. Sci. 33 (3 – 4): 123 – 135.
- Suwanarit, A., Kreetapirom, S., Buranakarn, S., Suriyapromchai, P., Varanyanond, W. and Tungtrakul, P., Rattapat, S., Wattanapryapakul, S., Naklang, K., Rotjanakusol, S. and Pornurisnit, P. 1997. Effects of potassium fertilizer on grain qualities of Khaw Dauk Mali-105 rice. The Kasetsart Journal (Natural Science). 31(2): 175-191.
- Suwanarit, A., Kreetapirom, S., Buranakarn, S., Varanyanond, W. and Tungtrakul, P., Somboonpong, S., Rattapat, S., Ratanasupa, S., Romyan, P., Wattanapryapakul, S., Naklang, K., Rotjanakusol, S. and Pornurisnit, P. 1996. Effects of nitrogen fertilizer on grain qualities of Khaw Dauk Mali-105 aromatic rice. The Kasetsart Journal (Natural Science). 30(4): 458-474.

- Tamura, H., Boonbumrung, S., Yoshizawa, T. and Varanyanond, W. 2000. Volatile components of the essential oils in the pulp of four yellow mangoes (*Mangifera indica* L.) in Thailand. Food Sci. Technol. Res. 6: 68-73.
- Varanyanond, W. 1998. An improvement of quality preservation of unboiled Japanese buckwheat noodle "Nihon-soba". Food Sci. Technol. Int. Tokyo. 4(3): 206-208.
- Varanyanond, W., Boonbumrung, S., Tamura, H., Yoshizawa, T. and Matsubara, Y. 2001. Osmotic dehydration of mango: Influence of trehalose and sucrose contents on the product quality. Technical. Vol. 53 (Serial No. 106): 43-49.

คณะผู้ร่วมวิจัย

1. ชื่อ นางสาวเพลินใจ ตั้งคณะกุล
Miss Plernchai Tangkanakul
2. รหัสประจำตัวนักวิจัยแห่งชาติ 39200213
3. ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิจัย เชี่ยวชาญ
4. หน่วยงานที่อยู่ สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
โทรศัพท์/โทรสาร 0 2942 8630-5 ต่อ 814
E-mail : ifrplt@nontri.ku.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับปริญญา	อักษรย่อปริญญาและชื่อเต็ม	สาขาวิชา	วิชาเอก	ชื่อสถาบันการศึกษา	ประเทศ
2521	ปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วทบ.)	เทคนิคการแพทย์	-	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	ไทย
2524	ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วทม.)	โภชนศาสตร์	-	ม.มหิดล	ไทย

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชา

- พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสร้างสุขภาพ

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย: -

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย: (2543-2549)

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปชนิดที่มีแคลเซียมและใยอาหารสูง
2. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผักพื้นบ้านในอาหารเนื้อและอีสาน
3. การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการของขนมไทยด้วยข้าวกล้อง ปีที่ 1 (จากชุดโครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากข้าวในการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการส่งออก โครงการย่อยที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างและอาหารหวานจากข้าวเพื่อเพิ่มมูลค่า)
4. ฤทธิ์ป้องกันหื่นของสารสกัดผักพื้นบ้านไทย
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านไทยสร้างสุขภาพชนิดพร้อมบริโภค
6. สารต้านออกซิเดชันจากผักบุ้งแดงและยอดกระถินต่อการป้องกันหื่นในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ
7. Antioxidant Activity of Northern and Northeastern Thai Foods Contained Indigenous Vegetables

8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลกได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยประจำปี 2547 จากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ)
9. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยและ เครื่องปรุงรส เพื่อสนับสนุนธุรกิจแฟรนไชส์ในต่างประเทศ (ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยประจำปี 2548 จากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ)
10. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยจานด่วนเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาดต่างประเทศได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยประจำปี 2549 จากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ)

7.3 ผู้ร่วมโครงการ (2545-2549)

1. การวิจัยและพัฒนาคุณภาพและโภชนาการของอาหารไทยเพื่อการส่งออก
2. การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการของขนมไทยด้วยข้าวกล้อง ปีที่ 2 (จากชุด โครงการวิจัยการใช้ประโยชน์จากข้าวในการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการส่งออก โครงการย่อยที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างและอาหารหวานจากข้าวเพื่อเพิ่มมูลค่า)
3. Physiological functionalities of indigenous vegetables in Southeast Asia
4. Collection and use of 'wild' vegetable, fruit and mushrooms for health, nutrition, and income among rural households in North and Northeast Thailand

7.4 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อเรื่อง ปีที่พิมพ์ และสถานภาพในการทำวิจัย

1. เพลินใจ ตั้งคณะกุล วิภา สุโรจนะเมธากุล กรุณา วงษ์กระจ่าง และ จันตรี บุญปั้น 2537. การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของพาสต์ฟู้ดประเภทต่าง ๆ อาหาร 24(3): 190-200
2. เพลินใจ ตั้งคณะกุล พชร ตั้งตระกูล เย็นใจ ฐิตะฐาน 2538 การคิดค้นสูตรอาหารเสริมประเภทโยเกิร์ตสูงและแคลอรีต่ำ อาหาร 25(1): 15-23
3. เพลินใจ ตั้งคณะกุล พชร ตั้งตระกูล เนตรนภิส วัฒนสุชาติ พยอม อรรถวิบูลย์กุล บุญมา นิยมวิทย์ 2538 คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของขนมปัง และคุกกี้ที่มีโยเกิร์ตสูงอาหาร 25(2): 95-107
4. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ เพลินใจ ตั้งคณะกุล และประชา บุญญสิริกุล 2541 การพัฒนาอาหารว่างพลังงานต่ำจากข้าวกล้องโดยเครื่องเอ็กสทรูเดอร์สกรูคู่. วิทยาศาสตร์เกษตร 32: 431-440
5. เพลินใจ ตั้งคณะกุล มณฑนา ร่วมรักษ์ พยอม อรรถวิบูลย์กุล บุญมา นิยมวิทย์ เย็นใจ ฐิตะฐาน สมจิต อ่อนหมื่น นิภา ตลับนาค 2548 การปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยด้วยข้าวกล้อง วารสารเกษตรนเรศวร 8(1): 151-165
6. Tangkanakul, P.; Vatanasuchart, N., Phongpipatpong, M. and Tungtrakul, P. 2000. Development of instant high fiber processed food. Kasetsart J. 34:117-124.
7. เพลินใจ ตั้งคณะ เนตรนภิส วัฒนสุชาติ พยอม อรรถวิบูลย์กุล วันเพ็ญ มีสมญา 2545 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดโยเกิร์ตสูงประเภทขนมปังจากข้าวกล้องขาว อาหาร 32(4): 270-278

8. Tangkanakul, P., Auttaviboonkul, P., Tungtrakul, P., Ruamrux, M., Hiraga, C., Thaveesook, K. and Yunchalad, M. 2005. Utilization of fish flour in canned concentrated seasoning stock for Thai food preparation. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 39(2): 308-318.
9. Tangkanakul, P., Trakoontivakorn, G. and Jariyavattanavijit, C. 2005. Extracts of Thai indigenous vegetables as rancid inhibitor in amodel system. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 39(2): 274-283.
10. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (รายงานผลงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ทุนอุดหนุนการวิจัย งบประมาณประจำปี 2547 เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ)
11. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยและ เครื่องปรุงรส เพื่อสนับสนุนธุรกิจแฟรนไชส์ในต่างประเทศ ((รายงานผลงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ทุนอุดหนุนการวิจัย งบประมาณประจำปี ประจำปี 2548 เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ))

1. ชื่อ นางสาว เกศศิณี ตระกูลทิวากร
Miss Gassinee Trakoontivakorn
2. รหัสประจำตัวนักวิจัยแห่งชาติ 38-40-0760
3. ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิจัย เชี่ยวชาญ
4. หน่วยงานที่อยู่ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.
โทรศัพท์/โทรสาร 0 2942 8630 ต่อ 814
E-mail address ifrgnt@ku.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับปริญญา	อักษรย่อปริญญาและชื่อเต็ม	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา	ศ
2525	ปริญญาตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์บัณฑิต)	เกษตรศาสตร์ (พืชสวน)	ม.เกษตรศาสตร์	ไทย
2530	โท	MS Master of Science	Food Science	Washington St. University	USA
2536	เอก	Ph.D. Doctor of Philosophy	Food Science	Washington St. University	USA

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชา

Food Chemistry, Functional Food, antioxidant activity and antimutagenicity ในพืช

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย:

1. การใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าผักพื้นบ้านไทย

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย:

1. ฤทธิ์ในการต้านสารอนุมูลอิสระของสารสกัดจากผักพื้นบ้าน และการวิเคราะห์หาปริมาณกรดออกซาลิก
2. ฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ DPPH ของสารสกัดจากผักกระโดนน้ำ
3. การใช้ผักพื้นบ้านควบคุมการเจริญเติบโตของมอดในข้าว
4. Physiological functionalities of indigenous vegetables in Southeast Asia

7.3 ผู้ร่วมโครงการ:

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสู่ครัวเรือนที่มีแคลเซียมและใยอาหารสูง
- 2.ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผักพื้นบ้านในอาหารเนื้อและอีสาน
3. การวิจัยและพัฒนาคุณภาพและโภชนาการของอาหารไทยเพื่อการส่งออก
4. ฤทธิ์ป้องกันเห็บของสารสกัดผักพื้นบ้านไทย
5. Collection and use of 'wild' vegetable, fruit and mushrooms for health, nutrition, and income among rural households in North and Northeast Thailand

7.4 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อเรื่อง ปีที่พิมพ์

1. เกศศิณี ตระกูลทิวากร วิภา สุโรจน์เมธากุล ประชา บุญญศิริกุล และ สมยศ จรรย์วิลาส 2539. การทำฟิล์มที่รับประทานได้จากแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลัง. อาหาร 26 (4) : 249 – 262
2. เกศศิณี ตระกูลทิวากร จันทรเพ็ญ ศักดิ์สิทธิพิทักษ์ 2543. ศักยภาพในการต้านสารอนุมูลอิสระของสารสกัดจากผักพื้นบ้านไทย อาหาร 30 (3) : 164 – 176
3. Nakahara, K. and Trakoontivakorn, G. 1999. Antioxidative and antimutagenic properties of some local agricultural products in Thailand, pp 138 – 140. In Suzuki, M. and Ando, S. (ed). 1999. Highlight of collaborative Research activities between Thai Research Organizations and JIRCAS. Provided for “JIRCAS Seminar in Bangkok 1999” March 3.
4. Nakahara, K., Trakoontivakorn, G., Alzoreky, N.S. Ono, H., Onishi-Kameyama, M., and Yoshida, M., 2002. Antimutagenicity of some edible Thai plants, and a bioactive carbazole alkaloid, mahanine, isolated from *Micromelum minutum*. J.Agric. Food Chem. 50:4796-4802.
5. Trakoontivakorn, G., Nakahara, K., Shimoto, H. and Tsushida, T., 1999. Identification of antimutagenic substances (Ames Test) from *Boesenbergia pandurata* Schl. (fingerroot) and *Languas galanga* (galanga). JIRCAS J. 7 : 05 – 116.
6. Trakoontivakorn, G., Nakahara, K., Shinmoto, H. and Tsushida, T., 1999. Determination of antimutogenic constituents of fingerroot and galange, in Highlight of Collaborative Research Activities between Thai Research Organizations and JIRCA provided for JIRCAS Seminar in Bangkok 1999, Bangkok, Thailand. 3 March 1999. pp. 138 – 140.
7. Trakoontivakorn, G., Nakahara, K., Shinmoto, H., Takenaka, M., Onishi – Kameyama, M., Ono, H., Yoshida, M., Nagata, T., and Tsushida, T. 2001. Structural analysis of a novel antimutagenic compound, 4-hydroxypanduratin A, and the Antimutagenic Activity of Flavonoids in a Thai Spice, Fingerroot (*Boesenbergia pandurata* Schult.) against Mutagenic Heterocyclic Amines. J. Agric. Food Chem. 49 (6) : 3046 – 3050

1. ชื่อ (ภาษาไทย) นางสาวอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ) Ms. Anchane Utaipatanacheep
2. เลขหมายประจำตัวประชาชน 3101701601447
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. หน่วยงานและสถานที่

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900 โทร. 02-5795514

ต่อ 121 โทรสาร 02-5792347

E-mail : agranu@ku.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

วทบ. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

MS. Food Science and Nutrition UPLB

D.Sc. (Nutrition and Toxicology) มหาวิทยาลัยมหิดล

6. สาขาวิชาการที่ชำนาญพิเศษ: อาหาร โภชนาการ

7. ประสบการณ์

หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กพ.2543- กพ.2547

งานวิจัย

การตรวจคุณภาพทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก, 2546-7(หัวหน้าโครงการ)
มาตรฐานกล้วยน้ำว้าอบแผ่น, 2547(หัวหน้าโครงการ)

Potential of endogenous nitrosamines formation from vegetables in malnutritional children, International Congress of Nutrition. July 27-Aug 1, 1997. (หัวหน้าโครงการ)

การจัดทำแนวทางการรับรองระบบคุณภาพสำหรับสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร, 2546-7.
กองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข(หัวหน้าโครงการ)

การพัฒนาอาหารไทยควบคุมน้ำหนัก, 2548 วช. (หัวหน้าโครงการ)

การทดสอบประสิทธิภาพอาหารไทยควบคุมน้ำหนัก, 2549 วช. (หัวหน้าโครงการ)

การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของเด็กวัยเรียนเพื่อสุขภาพและความปลอดภัย, 2550, วช.
(หัวหน้าโครงการ)

การวิเคราะห์เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในการพัฒนาปรับปรุงและสร้างมูลค่าเพิ่มกับกระบวนการผลิตสินค้าเกษตร-อาหารจากไร่นาถึงผู้บริโภคภายใต้องค์ประกอบของสายโซ่แห่งคุณค่าอาหาร(Food Value Chain) 2547. คณะทำงานการเศรษฐกิจการพาณิชย์และอุตสาหกรรม, สถาบันที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติร่วมกับสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, กย.2547.(ผู้ร่วมวิจัย)

ผลงานวิชาการ

ประธานหลักสูตร การพัฒนาผู้บริหารจัดการร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ,2546-2548

วิทยากร การพัฒนาบุคลากรเพื่อสนับสนุนธุรกิจแฟรนไชส์ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

คณะทำงานพิจารณาข้อเสนอโครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัยมก. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร,2548 ถึง
ปัจจุบัน

คณะทำงานพิจารณาหลักสูตรผู้ประกอบการอาหารไทย(พ่อครัว-แม่ครัว),2549-2550

วิทยากรอบรม การสร้างอาชีพให้พ่อครัวแม่ครัวอาหารไทยในออสเตรเลียร่วมกับสถาบันTAFE

ออสเตรเลีย 2549-2550

คณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผลคุณภาพอาหารของร้านอาหารในโรงอาหารกลาง 2548-ปัจจุบัน

กรรมการพิจารณาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาเทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร 2546

คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

กรรมการพิจารณาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาธุรกิจการอาหารและบริการ 2549 คณะวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

กรรมการพิจารณาหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิตสาขาเกษตรศาสตร์เพื่อการพัฒนา 2549

มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

1. ชื่อ-สกุล

นางทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ

Mrs. Tasanee Limsuwan

2. รหัสประจำตัวนักวิจัยแห่งชาติ 38-40-0088

3. หมายเลขประจำตัวประชาชน 3-3099-00988-622

ตำแหน่งปัจจุบัน รองศาสตราจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กทม. 10900

โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-579-5514 ต่อ 108, 102

โทรสาร 02-940-6687

โทรศัพท์มือถือ 089-107-4492

E-mail : Tasaneelim50@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

M.S. (Nutrition and Food Science) Auburn University,

USA.

Ph.D. (Nutrition and Food Science) Auburn University,

USA.

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) –

ประสบการณ์งานวิจัย (ในระยะเวลา 5 ปีย้อนหลัง)

1) ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย

Limsuwan, Tasanee. 2006. Child and youth's quality of life development under the philosophy of sufficiency economy in the Tsunami affected areas in Ranong province. Supported by Save the Children, UK.

2) หัวหน้าโครงการวิจัยที่ได้ทำเสร็จแล้ว

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ กัษมาภรณ์ ปัญธิบุตร และณัฐนนท์ ทวีรัตน์. 2551. การพัฒนาขนมไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีพลังงานต่ำ. ทูลสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และสุภาวดี อีธรรมมาร 2550 การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลไม้แช่อิ่มอบแห้งของชุมชนในจังหวัดสิงห์บุรี. ทูลสนับสนุนการวิจัยจากเครือข่ายวิจัยภาคกลางตอนบน

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ สุนิสา ด่วนนุ่ม อำพร แจ่มผล และรสิกา อังกูร 2549 การพัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น ทูลสนับสนุนการวิจัยจากองค์การ Save the Children, UK.

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และ อำพร แจ่มผล 2549 โภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่ประสบภัยสึนามิ ณ กิ่งอำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ทูลสนับสนุนการวิจัยจากองค์การ Save the Children, UK.

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ลัดดา วัฒนศิริธรรม และจันทร์เพ็ญ แสงประกาย 2549 โครงการการต้านออกซิเดชันและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไทย.ทุนสนับสนุนการวิจัยจากสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3) ผู้ร่วมโครงการวิจัยที่ได้ทำเสร็จแล้ว

ผู้ร่วมโครงการ 2551 “โครงการบ่มเพาะและขยายผลการบริหารจัดการร้านอาหารไทยต้นแบบและการจัดทำคู่มือการบริหารจัดการ” (รศ.รัชต์วรรณ กาญจนปัญญาคม หัวหน้าโครงการ) ทุนสนับสนุนการวิจัยจากสถาบันอาหาร

4) งานวิจัยที่กำลังทำอยู่

5) ผลงานวิจัยที่เผยแพร่ใน 5 ปีย้อนหลัง

Limsuwan, T. and Puntaburt. K. 2010. Color-taking and antioxidant properties of some herbal food colorings. Paper presented at The 5th Asian Congress of Dietetics, November 10-12, 2010 Imperial Queen’s Park Hotel, Bangkok,

Jamphon, A., Utaipatanacheep, A., Mahakanjanakun, W. and Limsuwan, T. 2010. Bacterial contamination risk of stacked filled food trays in a school cafeteria. Paper presented at The 5th Asian Congress of Dietetics, November 10-12, 2010 Imperial Queen’s Park Hotel, Bangkok.

วีณา ทองรอด สุภาพ ฉัตรภรณ์ และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ 2553 ภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการกินอาหารของเด็กวัยเรียนในพื้นที่ประสบอุทกภัย: กรณีศึกษาโรงเรียน 1 แห่งในจังหวัดนครสวรรค์ วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53 (1): 5-11

วรรัตน์ สานนท์ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และลลิตา อิงศรีสว่าง 2552 การพัฒนาขนมหม้อแกว่ไขลดพลังงานและปรับปรุงสัดส่วนของกรดไขมันด้วยซูคราโลสและกะทิธัญพืช ในเอกสารประกอบการประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ระหว่างวันที่ 17-20 มีนาคม 2552

Limsuwan, T. 2008. Tsunami impact on child’s food and nutrition in Thailand. Presented at 15th International Congress of Dietetics, Pacifico Yokohama, Yokohama, Japan, September 8-11, 2008.

Limsuwan, T. and Jamphol. A.2008. Nutrition education for child health improvement in Tsunami-affected population. Presented at 15th International Congress of Dietetics, Pacifico Yokohama, Yokohama, Japan, September 8-11, 2008.

Limsuwan, T. and Chawewan, N. 2008. Natural food products for breastfeeding mother. Presented at International Symposium “Recent Progress on Natural Products for a Better Life” at Kasetsart University, Bangkok, Thailand, May 25-27, 2008.

- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ สุภาวดี อีรธรรมมาร นพมาศ พูลเจริญศิลป์ และสุนิสา ดั่งนุ้ม. 2551. ภูมิปัญญาการผลิตอาหารแช่แข็งในภาคกลางตอนบน. ในเอกสารประกอบการประชุมวิชาการ ครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 630-637. ระหว่างวันที่ 29 มกราคม-1 กุมภาพันธ์ 2551
- อำพร แจ่มผล และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ 2551 ประเภทอาหารที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทยระหว่างปี 2545-2549 ในเอกสารประกอบการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 หน้า 469-476 วันที่ 29 มค. 2551
- ศรีศักดิ์ สุนทรไชย ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ประกายรัตน์ ภัทรธิดา ปาลิรัตน์ การดี และอินทรา นาคันต์ 2551 สถานภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนในจังหวัดนนทบุรี: กรณีศึกษา 2 โรงเรียนในอำเภอ บางกรวย วารสารสุขุทัยธรรมมาธิราช 21(1): 5-20
- นพมาศ พูลเจริญศิลป์ และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ 2551 กรรมวิธีการผลิตเปลือกส้มโอแช่แข็งในจังหวัดชัยนาท.วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 51(3): 5-12
- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ อรสา ปานขาว และวราภรณ์ รุ่งเรืองกลกิจ 2550 ทัศนะของผู้ประกอบการร้านอาหารต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติ วารสารวิจัยรามคำแหง 10(2): 9-19
- รัชณี มนูญพัฒน์พงศ์ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และสุภาพ ฉัตรภรณ์ 2550 ปัจจัยที่สัมพันธ์กับภาวะโภชนาการเกินของนักเรียนประถมศึกษาในจังหวัดลพบุรี วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 50(2): 6-13

1. ชื่อ-สกุล **นายเชิดพงษ์ ชีระจิตต์**
Mr. Cherdpong Kheerajit
2. หมายเลขประจำตัวประชาชน 3-1024-00765-336
3. สถานที่ทำงาน ภาควิชาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร คณะเกษตร กำแพงแสน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม
73140
4. ประวัติการศึกษา
ศึกษาศาสตรบัณฑิต (กศ.บ.) มหาวิทยาลัยบูรพา
ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต (ศษ.ม.) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
Development Communication (Ph.D.) University of the Philippines Los Baños
5. ประสบการณ์งานวิจัย (ในระยะเวลา 5 ปีย้อนหลัง)
 - 5.1 การพัฒนาการเรียนรู้สื่ออิเล็กทรอนิกส์อาหารไทยผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต
 - 5.2 การประเมินสื่อเพื่อการเรียนรู้ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงภายใต้การมีส่วนร่วมของชุมชนชุมชน ต.กรับใหญ่ อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี
6. ผลงานวิจัยที่เผยแพร่ใน 5 ปีย้อนหลัง
 - 6.1 บทความที่ตีพิมพ์ในระดับนานาชาติ
 - 6.1.1 Sompong, N. and Kheerajit, C. 2012. "DEVELOPMENT OF ONLINE COURSEWARE ON THAI FOOD GOOD HEALTH", TURKISH ONLINE JOURNAL OF EDUCATIONAL TECHNOLOGY 11 (4): 390-393.
 - 6.1.2 Kheerajit, C. and Keosonthi, C. 2013. "The Assessments of Media for Sufficiency Economy Project Public Project Public Relations in KrabyaiSub – District, Ratchaburi Province, Thailand", Science Direct Procedia – Social and Behavioral Sciences 103: 970-974
 - 6.1.3 Sompong, N., Rampai, N. and Kheerajit, C. 2013. "Learning Management in Enhancing Potential of Thai Community ICT Learning Center Project for Development and Utilization, Procedia Social and Behavioral Sciences 103: 567-576
 - 6.2 บทความวิจัยในการประชุมวิชาการระดับชาติ
 - 6.2.1 Cherdpong Kheerajit, Chatchai Keosonthi, "Satisfaction of Farmers toward Public Relation Media on Sufficiency Economic Project by Kasetsart

University Kamphaeng Saen Campus in Krabyai Sub -District, Ratchaburi Province การประชุมวิชาการพิบูลย์สงครามวิจัย (2014)

ระดับนานาชาติ

6.2.2 Narong Sompong, Cherdpong Kheerajit, "Development of e - learning on Thai Food through Internet", International Conference Educational Leadership, Knowledge & Technology Innovation in Cultural Diversity and Knowledge -based Society (2011)

6.2.3 Cherdpong Kheerajit, Chatchai Keosonathi, "The Assessments of Media for Sufficiency Economy Project Public Relations in Krabyai Sub - District, Ratchaburi Province, Thailand", INTERNATIONAL EDUCATIONAL TECHNOLOGY CONFERENCE IECT 2013 (2013)

ภาคผนวก ก

1. รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิและเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย
2. แบบสอบถามความคิดเห็นผู้เชี่ยวชาญ

1. รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิและเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย จำนวน 9 ท่าน ประกอบด้วย บุคคลดังต่อไปนี้

- 1.1 รศ.ดร.นภาพรวรรณ นพรัตน์
นักวิชาการด้านอาหารไทย
- 1.2 คุณสันติ อิ่มใจจิตต์
บรรณาธิการนิตยสารคู่สร้าง-คู่สม
- 1.3 คุณไพลิน นิมิตรหงสกุล
ที่ปรึกษาบริษัท S&P (Syndicate public co.ltd.)
- 1.4 เชฟชุมพล แจ้งไพร
ผู้อำนวยการอาหารไทยเครือโรงแรมอนันตรา
- 1.5 คุณสุพรรณิ บุญฤกษ์
บริษัท Thai Original Products SA. Belgium Import
- 1.6 คุณฐนิวรรณ กุลมงคล
นายกสมาคมภัตตาคารไทย
- 1.7 คุณอมรา อติโพธิ์
ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยในต่างประเทศ
- 1.8 คุณอมร งามมงคลรัตน์
ตัวแทนสถาบันอาหาร
- 1.9 ดร.รมย์มณี สวัสดิ์
ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

2.แบบสอบถามความคิดเห็นผู้เชี่ยวชาญ

โครงการการประชาสัมพันธ์ คุณค่าอาหารไทย เชิงสุขภาพ ผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญประเภทและลักษณะของอาหารไทยเชิงสุขภาพ และการส่งเสริมเผยแพร่อาหารไทยสำหรับชาวต่างประเทศ

2. โดยแบบสอบถาม แบ่งออกเป็นข้อคำถาม 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2 การเลือกรายการอาหารไทย

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ อาหารไทย

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นของสื่อวีดิทัศน์ที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

ชื่อผู้ตอบแบบสอบถาม : _____

อาชีพ : _____

หน่วยงาน : _____

ตอนที่ 2 : การเลือกรายการอาหารไทย

รายการของอาหารไทยที่ควรเผยแพร่ให้ชาวต่างประเทศ โดยการเลือกรายการอาหาร
จำนวน 6 ชนิด จากรายชื่อรายการอาหารทั้งหมด

- ☐ 1. แกงมัสมั่นไก่
- ☐ 2. ห่อหมก
- ☐ ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ย่าง พร้อมผักแนม
- ☐ 4. พะแนงเนื้อ
- ☐ 5. แกงเขียวหวาน
- ☐ 6. ผัดไท
- ☐ 7. ต้มยำกุ้ง
- ☐ 8. ผัดกะเพรา
- ☐ 9. ยำเนื้อ
- ☐ 10. ข้าวกล้อง
- ☐ 11. ต้มข่าไก่
- ☐ 12. อื่น ๆ โปรดระบุ

เหตุผลที่เลือกอาหาร 6 ชนิด

ตอนที่ 3 : ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับลักษณะอาหารไทย สำหรับชาวต่างประเทศ เพื่อการส่งเสริมเผยแพร่

1. อาหารไทยสำหรับชาวต่างประเทศ ควรมีลักษณะอย่างไร ?

1.1 รสชาติของอาหารไทย

1.2 ภาพลักษณ์หรือหน้าตาของอาหารไทย

1.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย

2. หากมีการเผยแพร่อาหารไทยสู่ประชาคมอาเซียน (AEC) 10 ประเทศ ควรมีการเตรียมความพร้อมของร้านอาหารอย่างไร

2.1 ร้านอาหารในประเทศไทยที่ให้บริการชาวต่างประเทศ

2.2 ร้านอาหารไทยที่อยู่ในต่างประเทศ

ตอนที่ 4 : การสำรวจระดับความคิดเห็นของสื่อที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์สำหรับชาวต่างประเทศ

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็น 5 ระดับ คือ

- 5 หมายถึง ความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยมากที่สุด
- 4 หมายถึง ความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก
- 3 หมายถึง ความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง
- 2 หมายถึง ความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยน้อย
- 1 หมายถึง ความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยน้อยที่สุด

หัวข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
สื่อวีดิทัศน์ (Video) ที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์					
1. ระยะเวลาของคลิปวิดีโอ ประมาณ 5 นาที					
2. คลิปวิดีโออาหารไทย ควรจะประกอบไปด้วยอะไรบ้าง					
2.1 ส่วนประกอบของอาหาร					
2.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต					
2.3 คุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพ					
3. ช่องทางการเผยแพร่สื่อวีดิทัศน์อาหารไทย					

หัวข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
สื่อวีดิทัศน์ออนไลน์					
3.1 ทางเว็บไซต์					
3.2 สื่อเครือข่ายสังคม(Social Network)					
3.2.1 Facebook					
3.2.2 Tweeter					
3.2.2 Youtube					
3.2.3 อื่นๆ (ระบุ)					
สื่อวิดีโอบนโทรศัพท์และเครื่องคอมพิวเตอร์แบบพกพา					
3.3 Smart Phone					
3.4 Tablet					
สื่อวิดีโอออฟไลน์					
3.5 แผ่นดีวีดี (DVD)					
สื่ออื่นๆ					
3.6 เอกสารเผยแพร่					
3.7 เอกสารอิเล็กทรอนิกส์					
3.8 สื่ออื่นๆ (โปรดระบุ)					
.....					
.....					
.....					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารไทยและ การใช้สื่อส่งเสริมเผยแพร่อาหารไทยสำหรับชาวต่างประเทศ

.....

ขอขอบคุณทุกท่านในการร่วมมือตอบแบบสอบถาม
 คณะผู้วิจัย โครงการฯ

ภาคผนวก ข

1. รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการประชุมกลุ่มย่อยด้านเนื้อหาและสื่อ
2. แบบสอบถามผู้เชี่ยวชาญ

1. รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการประชุมกลุ่มย่อยด้านเนื้อหาและสื่อ จำนวน 5 ท่าน ประกอบด้วย

1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ซัชชัย แก้วสนธิ

หัวหน้าภาควิชาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร คณะเกษตร กำแพงแสน

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

2 ผศ.ดร.อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3 อาจารย์ภูรวิติ เดชอุ่น

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการท่องเที่ยวฯ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

4 คุณศราวุธ เดชเสถียร

ผู้ผลิตรายการโทรทัศน์ด้านอาหารไทย บริษัทพาราดิซล์มีเดีย จำกัด

5 คุณกานูมาศ สุวรรณปิณฑะ

ผู้ผลิตรายการโทรทัศน์ด้านอาหารไทย สถานีโทรทัศน์สาธารณะ Thai Public
Broadcasting Station (TPBS)

2. ประเด็นคำถามการประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group)

1. รูปแบบ และลักษณะของการนำเสนอผ่านสื่อวีดิทัศน์ออนไลน์ที่เหมาะสมในการเผยแพร่สำหรับชาวต่างประเทศ

2. ช่องทางที่เหมาะสมในการเผยแพร่สื่อวีดิทัศน์ออนไลน์สำหรับชาวต่างประเทศ

3. วิธีการนำเสนอลักษณะเด่นของอาหารไทยเพื่อการประชาสัมพันธ์สำหรับชาวต่างประเทศ

4. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆ

เอกสารแนบ ค

โปสเตอร์เพื่อการประชาสัมพันธ์การใช้สื่อที่ประเทศอินโดนีเซีย

วันที่ 12 ตุลาคม 2556 ณ Crab Paradise Thai Restaurant



Special Event

Promotion of Thai Healthy Food to AEC

12 October 2013 : 10.00 AM – 1.30 PM

At... Crab Paradise Restaurant, Jakarta, Indonesia



Thai Restaurant

Jl. Komplek, Green Ville Blok, BK

No. 1 Jakarta, 11510

Program :

10.00 AM Registration

- 10.30 AM**
- Opening Ceremony (By Thai Embassy in Jakarta, Indonesia)
 - Introduction to the research project
 - Video Presentation on “Thai Healthy Food to AEC”
The mainly dishes of Thai Cuisine: Pad Thai, Som Tam, Mussaman Curry, Green Curry, Tom Yum Koong, Spicy Beef Salad
 - Evaluation of the program

12.00 AM – 1.30 PM Lunch and discussion (Buffet)



Tom Yum Koong



Som Tam



Pad Thai



Spicy Beef Salad



Green Curry



Mussaman Curry

ภาพผนวกที่ ค.1 โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์งาน “Promotion of Thai Healthy Food to AEC”



ภาพผนวกที่ ค.2 แผ่นไว้นิลทีบแสง ติดบน X-Stand ขนาด 0.8 X 1.8

ภาคผนวก ง

แบบสอบถามประกอบการคู่มือวิถีทัศน์ อาหารไทย 6 ชนิด
แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น ผัดไทย ส้มตำ ต้มยำกุ้ง และ ยำเนื้อ



Questionnaire of Research Project on
“Thai Healthy Food Learning through Internet”

- Instructions: This questionnaire is divided into 4 parts
- Part 1 Biographical of Research
 - Part 2 The opinion of Thai food
 - Part 3 The evaluation forms on video online “Thai Healthy Food Learning through Internet”
 - Part 4 Comments and Suggestions

Part 1 Biographical of Research

1. Full Name (Mr. / Mrs. / Miss).....
2. Occupation.....
3. Your organization (Please specify).....
4. Address.....
.....
5. Email.....
6. Mobile phone number.....

Part 2 The opinion of Thai Food

Please indicate your response by marking (✓) the box or fill in the blank that corresponds to your opinion.

Evaluation Lists	Opinions Levels			
	Very Much 4	Good 3	Modulate 2	Less 1
1. Do you know the following Thai Food? 1.1 Pad Thai 1.2 Som Tam 1.3 Mussaman Curry 1.4 Green Curry 1.5 Tom Yam Koong 1.6 Spicy Beef Salad 2. Did you gain more knowledge concerning Thai Food after you watched the videos? 2.1 Historical of Thai Foods 2.2 Ingredients of Thai Foods 2.3 Thai Food is good for health 2.4 Cooking style of Thai Foods 3. What is your opinion after you watched the video? 3.1 Thai food is high nutritional value 3.2 Thai food is authentic food difference from other foods 3.3 want to introduce Thai Food to others 3.4 want to cook Thai Food by yourself 3.5 want to taste all of 6 Thai Food menus				
4. What is the level of your favorite on these Thai Food menus? 4.1 Pad Thai 4.2 Som Tam 4.3 Musaman Curry 4.4 Green Curry 4.5 Tom Yam Koong 4.6 Spicy Beef Salad				

5. Identify another Thai Food that you know and would like to disseminate. (Please write 3 menus by prior)

5.1

5.2

5.3

6. How often did you eat Thai food in the restaurant?

- | | |
|--|--|
| ☐ Every week | ☐ Every month |
| ☐ 1 time / 2 -3 months | ☐ 1 time / much more 3 months |
| ☐ Other (Please specific) | |

7. How many Thai restaurant that you have visited in the past times?

.....

8. What is/ are the reason(s) that you have been to Thai restaurant ? (may choose more than one choice)

- | | |
|---|--|
| ☐ Thai Food is Delicious | ☐ Thai Food is Nutritious |
| ☐ Hygienic condition of the restaurant | |
| ☐ Location of the restaurant | ☐ Good Services |
| ☐ Other (Please specify) | |

9. Comments and suggestion for promoting Thai Food in your country. (Please specify)

.....

.....

Part 3 The evaluation on video online “Thai Healthy Food Learning through Internet”

Please indicate your response by marking (✓) that corresponds to your opinion.

Evaluation Lists	Opinions Levels			
	Excellent 4	Good 3	Fair 2	Poor 1
<u>Contents</u> 1. The objectives of these videos 2. Suitable contents 3. Contents clarify 4. Contents easy to understanding <u>Presentations</u> 1. Presenting in documentary video 2. The approach for presenting on video and sound 3. Suitable font sizes which is easy for watching 4. Video clarity 5. Sound and music are clear 6. Animations and graphics helped in understanding in the contents				

Evaluation Lists	Opinions Levels			
	Excellent 4	Good 3	Fair 2	Poor 1
<u>Accessibility to video online</u> (for those who watched it in Youtube and Internet only) 1. Convenience in connecting internet 2. Fast in accessing the video online 3. Modern Computer and devices support usability 4. Internet network stability <u>Beneficial and usefulness</u> 1. Thai food database 2. Disseminate knowledge and promoting Thai Food research 3. Can be used as references for other Thai food research 4. Valuable for students, professors, and researchers 5. There are effect to consumers who would like to eat Thai Food				

Part 4 Comments and Suggestions

.....

.....

.....

Thank you very much for your kind cooperation

ภาคผนวก จ

- 1) แผ่นพับประกอบการประชาสัมพันธ์อาหารไทย
อาหารไทย 6 ชนิด
- 2) ชุดวีดิทัศน์ออนไลน์อาหารไทยเพื่อสุขภาพ 6 เรื่อง
(Thai Healthy Food)
- 3) ชุดวีดิทัศน์บนแผ่น DVD เรื่อง Thai Healthy Food
เวอร์ชันภาษาอังกฤษ และ คำบรรยายไทย (Sub Title)



Spices Mixture Category

Kaeng Khiao Wan Kai

Ingredients

Chicken	500	gm.
Kaeng Khiao Wan chili paste	200	gm.
Coconut milk	1,000	gm.
Coconut cream	250	gm.
Ma-kheua phuang	400	gm.
Green & red chilli	30	gm.
Sweet basil	40	gm.
Kaffir lime leaves	2	gm.
Palm sugar	30	gm.
Fish sauce	80	gm.

(For 8 persons)

Ingredients for chili paste

Hot chili	30	gm.
Chilli	10	gm.
Lemon grass	15	gm.
Galangal	7	gm.
Kaffir lime skin	8	gm.
Garlic	60	gm.
Shallot	40	gm.
Coriander seed	5	gm.
Cumin	2	gm.
Pepper	3	gm.
Coriander root	5	gm.
Sweet basil	20	gm.
Salt	5	gm.
Shrimp paste	10	gm.
Vegetable oil	150	gm.

Preparation:

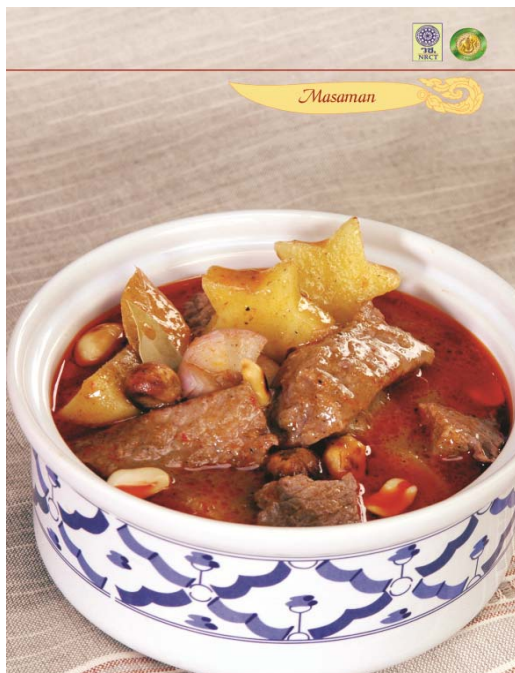
- Pound all the mixture for chili paste, fry with oil and take aside
- Fry chili paste with a bit coconut cream until fragrant, add chicken and fry rather done
- Add coconut milk
- Season with sugar, fish sauce, ma-kheua phuang, stir until done, add coconut cream, chilli, kaffir lime leaves and sweet basil

Nutritional Value per 100 grams for food

Calories (Kcal.)	Protein (gm.)	Fat (gm.)	Carbohydrate (gm.)	Fiber (gm.)	Calcium (mg.)	Iron (mg.)
113.6	6.41	8.04	3.85	2.34	41.27	0.72

Strength : Protein, fat and high fiber.

แผ่นพับ “แกงเขียวหวาน”



Beef Masaman

Ingredients

Beef	1,000	gm.
Masaman chili paste	320	gm.
Coconut milk	2,400	gm.
Coconut cream	200	gm.
Cardamom	10	fruits
Bay leaf	9	leaves
Cinnamon	3	gm.
Potato	600	gm.
Palm sugar	280	gm.
Fish sauce	220	gm.
Tamarind juice	200	gm.

(For 10 persons)

Ingredients for chili paste

Dried chili	25	gm.
Shallot	120	gm.
Garlic	60	gm.
Lemon grass	15	gm.
Galangal	15	gm.
Cinnamon	2	gm.
Coriander seed	10	gm.
Cumin	5	gm.
Cardamom	0.5	gm.
Clove	0.5	gm.
Pepper	3	gm.
Ginger	10	gm.
Roasted peanut	10	gm.
Shrimp paste	10	gm.
Salt	10	gm.
Vegetable oil	200	gm.

Preparation:

- Roast chili paste mixture until fragrant
- Pound thoroughly and fry with oil
- Cut up the beef
- Simmer the meat in the coconut milk until tender, use low heat

Nutritional Value per 100 grams for food

Calories	Protein	Fat	Carbohydrate	Fiber	Calcium	Iron
(Kcal.)	(gm.)	(gm.)	(gm.)	(gm.)	(mg.)	(mg.)
187.33	6.70	12.00	12.93	1.60	22.46	1.06

Strength : Protein, high fat, high calories and fiber

แผ่นพับ “มัสมั่น”



One-plate Dish Category

Phad Thai

Ingredients		Ingredients for Phad Thai sauce	
Narrow rice noodles	400 gm.	Shallot	50 gm.
Water	400 gm.	Garlic	25 gm.
Phad Thai sauce	320 gm.	Palm sugar	125 gm.
Dried shrimp	60 gm.	Sugar	10 gm.
Chopped salted white radish	40 gm.	Fish sauce	50 gm.
Yellow soybean curd	160 gm.	Tamarind juice	25 gm.
Bean sprouts	400 gm.	Vinegar	33 gm.
Chinese leek leaves	60 gm.	Salt	1 gm.
Egg	4 eggs	Ground dried chilli	1 gm.
Vegetable oil	120 gm.	Vegetable oil	40 gm.
Ground peanut	40 gm.		

(For 4-5 persons)

Pound shallot and garlic until ground and fry with oil until fragrant, add other mixture, simmer until sticky.

Preparation:

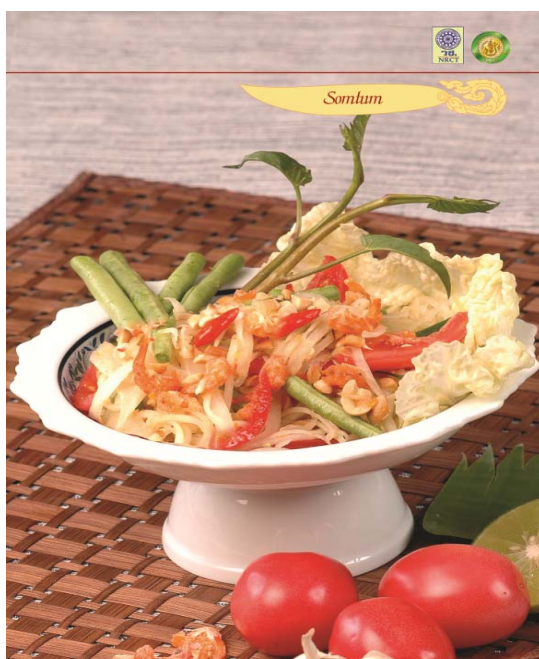
- Fry rice noodles with water until soft
- Add sauce and mix thoroughly
- Add dried shrimp, chopped salted white radish and soybean curd
- Add oil around the pan, break eggs and fry until done
- Add bean sprouts, Chinese leek leaves and fry and serve warmly

Nutritional Value per 100 grams for food

Calories (Kcal.)	Protein (gm.)	Fat (gm.)	Carbohydrate (gm.)	Fiber (gm.)	Calcium (mg.)	Iron (mg.)
216.16	7.26	10.84	22.39	1.78	67.98	0.94

Strength : High calories, protein, fiber, calcium and phosphorus.

แผ่นพับ “ผัดไทย”



Som Tum

Ingredients		Ingredients for Som Tam Sauce	
Shredded papaya	400 gm.	Tamarind juice	100 gm.
Som Tam sauce	120 gm.	Fish sauce	80 gm.
Long beans	80 gm.	Salt	1 gm.
Tomato	120 gm.	Citric acid	1.5 gm.
Hot chilli	5 gm.	Palm sugar	150 gm.
Dried shrimp	25 gm.	Water	50 gm.
Garlic	8 gm.	Lime juice	20 gm.

(For 4 persons)

Preparation:

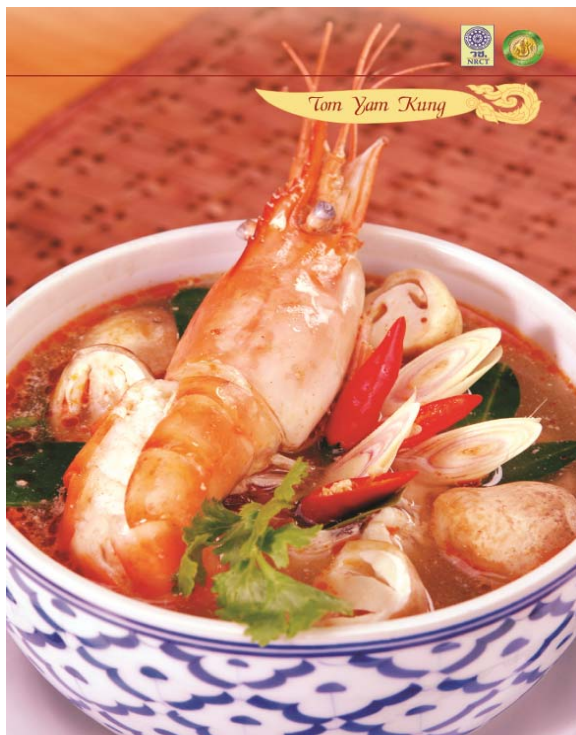
- Mix all the ingredients for sauce together and boil, simmer until rather sticky.
- Pound chilli and garlic roughly
- Add papaya, long beans, tomato and dried shrimp and pound roughly
- Mix Som Tam sauce and season to sour taste with lemon juice and serve with fresh vegetables; cabbage, swamp cabbage and long beans

Nutritional Value per 100 grams for food

Calories (Kcal.)	Protein (gm.)	Fat (gm.)	Carbohydrate (gm.)	Fiber (gm.)	Calcium (mg.)	Iron (mg.)
62.23	3.36	0.51	11.05	1.75	55.06	0.58

Strength : Low fat, calories and adequate fiber.

แผ่นพับ “ส้มตำ”



Soup Category

Tom Yam Kung

Ingredients		Ingredients for chilli paste	
Shrimp	500 gm.	Dried chilli	10 gm.
Mushroom	600 gm.	Lemon grass	40 gm.
Chilli paste	150 gm.	Shallots	40 gm.
Soup stock	2,500 gm.	Galangal	10 gm.
Citric acid	10 gm.	Kaffir lime leaves	5 gm.
Salt	15 gm.	Vegetable oil	100 gm.
Fish sauce	100 gm.	Sugar	20 gm.
Lime juice	15 gm.	Hot chilli	10 gm.

(For 6 persons)

Preparation:

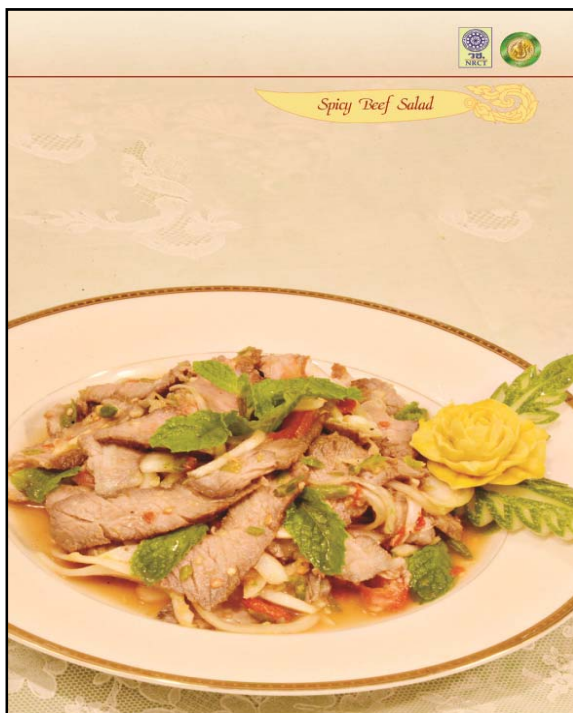
- Roast the chilli paste mixture and pound until ground then fry with oil and take aside.
- Peel the shrimp except its tail
- Peel the mushroom, divide by two
- Heat the soup stock and mix with all seasonings until boiling, add shrimps and mushroom and boil until done
- Add the chilli paste to favorite taste

Nutritional Value per 100 grams of food

Calories (Kcal.)	Protein (gm.)	Fat (gm.)	Carbohydrate (gm.)	Fiber (gm.)	Calcium (mg.)	Iron (mg.)
43.47	3.60	2.15	2.43	0.90	24.66	0.23

Strength : Low fat and low calories.

แผ่นพับ “ต้มยำกุ้ง”



Spicy Beef Salad

Ingredients		Dressing	
Beef tenderloin	200 g	Garlic	10 g
Onion	60 g	Chilli	8 g
Tomato	40 g	Fish sauce	4 tablespoon
Mint leaves	4 g	Lime juice	4 tablespoon
		Palm sugar	1 tablespoon

Preparation:

- Grill the beef medium to well-done and then slice it into ribbons
- Pound chilli and garlic roughly and mix together with fish sauce, palm sugar and lime juice
- Pour the mixture of salad dressing over the grilled beef and stir well
- Garnish with mint leaves, serve with fresh vegetable

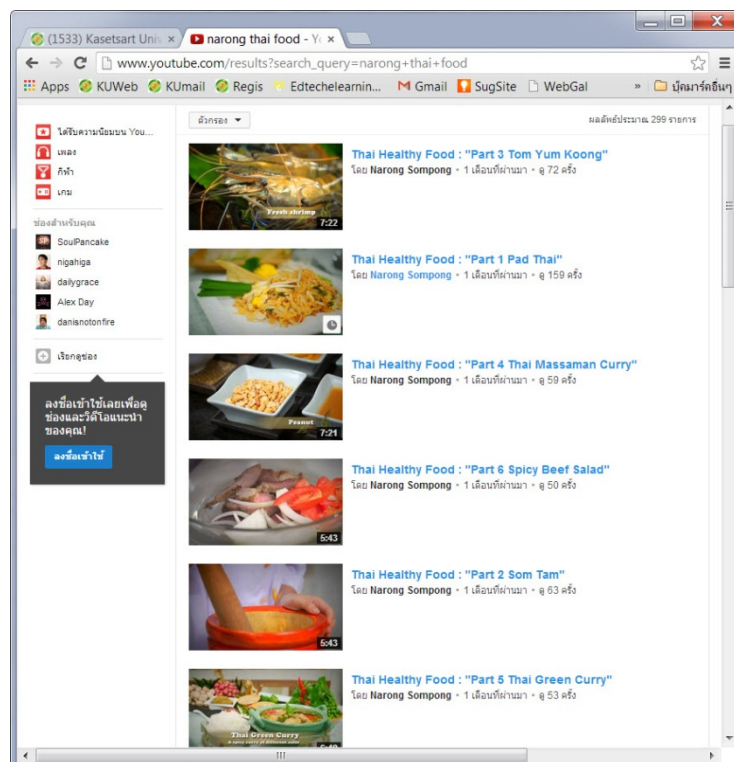
แผ่นพับ “ยำเนื้อ”

2) ชุดวีดิทัศน์ออนไลน์อาหารไทยเพื่อสุขภาพ 6 เรื่อง (Thai Healthy Food)

<http://thaifoodtoworld.com> และ <http://youtube.com>



http://www.thaifoodtoworld.com/home/articles-detail.php?cms_id=217



http://www.youtube.com/results?search_query=narong+thai+food

การนำเสนอวีดิทัศน์ออนไลน์ บนเว็บไซต์ 6 เรื่อง



3. ชุดวีดิทัศน์บนแผ่น DVD เรื่อง Thai Healthy Food
เวอร์ชันภาษาอังกฤษ และ คำบรรยายไทย (Sub Title)



ภาคผนวก ฉ
ภาพกิจกรรมการวิจัย

ภาพกิจกรรมการจัดประชุมกลุ่มย่อย ผู้เชี่ยวชาญ (Focus Group)
ณ ห้องประชุมสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร



ภาพกิจกรรมการผลิตวีดิทัศน์ Thai Healthy Food 6 เมนู
ณ ห้องสตูดิโอ บริษัทพาราไดซ์ลิมิเตด จำกัด





ภาพกิจกรรมการจัดงาน “The Promotion of Thai Healthy Food”

ณ Crab Paradise Restaurant, Jakarta, Indonesia

วันที่ 12 ตุลาคม 2556





ภาพกิจกรรมการจัดงาน The Promotion of Thai Healthy Food
ณ Thai Restaurant, Manila, Philippines
ระหว่างวันที่ 15-18 ตุลาคม 2556

