

บทที่ 4

ผลการวิจัยและอภิปรายผล

ผลการวิจัยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

- 1) ด้านข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ประเภทผู้ให้ข้อมูล ที่อยู่ เพศ อายุ การศึกษา และประเภทผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทอด
- 2) ด้านข้อมูลการใช้น้ำมัน ได้แก่ เครื่องปรุงที่ใส่ ประเภทของน้ำมันใหม่ที่ใช้ทอด แหล่งซื้อหรือที่มาของน้ำมัน ปริมาณน้ำมันและราคาที่ซื้อต่อครั้ง จำนวนครั้งในการซื้อน้ำมัน ท่านเสียค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำมันพืชใน 1 เดือนประมาณ ชนิดของภาชนะหรือกระทะที่ใช้ทอด ท่านจะเปลี่ยนน้ำมันที่ใช้ทอดเมื่อใด ในการทอดอาหารมีการเติมน้ำมันใหม่ผสมกับน้ำมันเก่าที่ใช้แล้วหรือไม่ ถ้าผสมกับน้ำมันใหม่ น้ำมันเก่าเหลือประมาณเท่าใดจึงจะนำน้ำมันใหม่มาผสม ท่านทำอย่างไรกับน้ำมันเก่า ปริมาณน้ำมันที่เหลือจากการทอดต่อเดือน ท่านยินดีที่จะให้ข้อมูลปริมาณน้ำมันพืชที่เหลือจากการทอดย้อนหลัง 12 เดือนหรือไม่
- 3) ด้านความคิดเห็น ได้แก่ ท่านทราบหรือไม่ว่าน้ำมันที่ใช้แล้วอาจมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหากนำไปประกอบอาหารอีกครั้ง ท่านทราบหรือไม่ว่าการทิ้งน้ำมันที่เก่าแล้วไปกับขยะเป็นการกระทำที่ไม่ถูกต้องเนื่องจากจะทำให้มีสารพิษตกค้างในดินหรือน้ำแล้วย้อนกลับมาสู่มนุษย์ ท่านทราบหรือไม่ว่าน้ำมันพืชที่ใช้แล้วสามารถเอาไปทำเป็นน้ำมันไบโอดีเซลได้ ท่านทราบหรือไม่ว่าในต่างประเทศมีกฎหมายที่ควบคุมการใช้ น้ำมันพืชใช้แล้วในการประกอบอาหาร น้ำมันที่ใช้แล้วควรเอาไปทำเป็นน้ำมันไบโอดีเซล ท่านเห็นด้วยหรือไม่ หากทางภาครัฐสามารถผลิตน้ำมันไบโอดีเซลจากน้ำมันพืชใช้แล้ว ท่านจะใช้หรือไม่ ท่านมีความยินดีหรือไม่ ถ้าหากองค์การบริหารส่วนตำบลหรือในชุมชนที่ท่านอาศัยอยู่มีโครงการผลิตน้ำมันไบโอดีเซลจากน้ำมันที่ท่านใช้แล้วจะขอซื้อน้ำมันพืชที่เหลือจากท่าน ถ้ายินดีจะขายให้ในราคาที่เหมาะสมเท่าใด คิดว่าจะรวมได้จำนวนกี่ลิตรต่อเดือน ท่านเห็นด้วยหรือไม่ถ้ามีกฎหมายควบคุมน้ำมันที่ใช้แล้วไม่ให้นำกลับมาบริโภคอีก หากรัฐบาลได้มีการออกกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมน้ำมันพืชใช้แล้วโดยตรง ท่านคิดว่าควรจะมีลักษณะอย่างไร ท่านคิดว่าท้ายที่สุดแล้วจะสามารถบังคับใช้กฎหมายเพื่อควบคุมการใช้ น้ำมันพืชใช้แล้วกับผู้ประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพได้หรือไม่อย่างไร หากมีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจังในเรื่องการนำน้ำมันพืชใช้แล้วมาประกอบอาหารซ้ำ ท่านจำเป็นต้องขึ้นราคาสินค้าให้แพงขึ้นหรือไม่ ท่านเห็นด้วยหรือไม่หากมีการจัดตั้งองค์กรของรัฐที่มีหน้าที่ดูแลและตรวจสอบผู้ประกอบการต่างๆ ที่ใช้น้ำมันพืชในการประกอบอาหาร โดยมีการแจ้งให้ทราบถึงผลเสียของการนำน้ำมันพืชใช้แล้วมาประกอบอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้น

4.1 ด้านข้อมูลทั่วไป

การวิจัยด้านข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง ผลการวิจัยมีดังนี้

ประเภทผู้ให้ข้อมูล : กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เป็นพ่อค้าแม่ค้าของทอดร้อยละ 95.0 ส่วนที่เหลือเป็นผู้ประกอบการแปรรูปอาหารร้อยละ 4.0 และร้านอาหารร้อยละ 1.0

ที่อยู่ : ข้อมูลที่ได้จากกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในเขตอำเภอเมืองชุมพรร้อยละ 27.5 รองลงมาอำเภอท่าแซะร้อยละ 23.0 อำเภอสวีและอำเภอหลังสวนเท่ากันร้อยละ 12.0 อำเภอทุ่งตะโก, อำเภอปะทิว และอำเภอละแม ร้อยละ 11.5, 9.0 และ 5.0 ตามลำดับ

เพศ : กลุ่มตัวอย่างประมาณสามในสี่เป็นเพศหญิงร้อยละ 74.0 และเป็นเพศชายร้อยละ 26.0

อายุ : กลุ่มตัวอย่างมีอายุเฉลี่ยประมาณ 44 ปี ส่วนใหญ่มีอายุ 41-50 ปี ร้อยละ 41.5 รองลงมาอายุ 31-40 ปี ร้อยละ 27.0 อายุ 51-60 ปี ร้อยละ 23.0 อายุ 20-30 ปี ร้อยละ 7.0

การศึกษา : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับมัธยมต้นร้อยละ 67.5 รองลงมาระดับประถมศึกษาร้อยละ 24.0 ระดับมัธยมปลายและปริญญาตรีร้อยละ 7.0 และ 1.5 ตามลำดับ

ประเภทผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทอด : กลุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทอดเป็นไก่ทอด(รวมหนังไก่) ร้อยละ 33.5 รองลงมากล้วยแขก มันทอด ร้อยละ 22.5 ปาท่องโก๋ ร้อยละ 13.0 ลูกชิ้น ไส้กรอก เกี้ยว ร้อยละ 11.5 หมูสามชั้น ร้อยละ 4.0 กล้วย จำปาตะ ร้อยละ 3.0 ทอดมันปลา, กุ้งทอด ทอดมันกุ้ง เท่ากัน ร้อยละ 2.5 ขนมไข่นก ผักบัวทอด ร้อยละ 2.0 ทูเรียนทอด, กล้วยฉาบ, ปลากรอบ ข้าวเกรียบ ปลาจิ้งจั้ง เท่ากัน ร้อยละ 1.5 และขนมดอกจอก ร้อยละ 1.0 (ดังตารางที่ 4.1)

ตารางที่ 4.1 ด้านข้อมูลทั่วไป

(n = 200)

ลักษณะข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทผู้ให้ข้อมูล		
พ่อค้าแม่ค้าของทอด	190	95.0
โรงงานแปรรูปอาหาร	8	4.0
ร้านอาหาร	2	1.0
ที่อยู่		
เมืองชุมพร	55	27.5
ท่าแซะ	46	23.0
สวี	24	12.0
หลังสวน	24	12.0
ทุ่งตะโก	23	11.5
ปะทิว	18	9.0
ละแม	10	5.0
เพศ		
หญิง	148	74.0
ชาย	52	26.0
อายุ		
20 – 30 ปี	14	7.0
31 – 40 ปี	54	27.0
41 – 50 ปี	83	41.5
51 – 60 ปี	46	23.0
มากกว่า 60 ปี	3	1.5
$\bar{x} = 44$ ปี		
การศึกษา		
ประถมศึกษา	48	24.0
มัธยมต้น	135	67.5
มัธยมปลาย	14	7.0
ปริญญาตรี	3	1.5

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ลักษณะข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทอด		
ไก่ทอด (รวมหนังไก่)	67	33.5
กล้วยแขก มันทอด	45	22.5
ปาต่องไก่	26	13.0
ลูกชิ้น ไส้กรอก เกี้ยว	23	11.5
หมูสามชั้น	8	4.0
กล้วย จำปาตะ	6	3.0
ทอดมันปลา	5	2.5
กุ้งทอด ทอดมันกุ้ง	5	2.5
ขนมไข่นก ผักบัวทอด	4	2.0
ทุเรียนทอด	3	1.5
กล้วยฉาบ	3	1.5
ปลากรอบ ข้าวเกรียบ ปลาจิ้งจั้ง	3	1.5
ขนมดอกจอก	2	1.0

4.2 ด้านข้อมูลการใช้น้ำมัน

การวิจัยด้านข้อมูลการใช้น้ำมันของกลุ่มตัวอย่าง ผลการวิจัยมีดังนี้

เครื่องปรุงที่ใส่ : กลุ่มตัวอย่างใส่แป้งทอดกรอบร้อยละ 35.5 รองลงมาใส่เกลือ แป้ง น้ำตาลร้อยละ 25.8 ใส่เกลือ แป้ง เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส ร้อยละ 12.9 ใส่เกลือ แป้ง ร้อยละ 12.3 ใส่เกลือ พริก ร้อยละ 6.4 ใส่เกลือ ยีส ผงฟู, น้ำตาล แป้งทอด, ไม่ใส่เครื่องปรุง เท่ากันร้อยละ 1.9 มีเพียงเล็กน้อยใส่น้ำตาล, มะพร้าว เท่ากันร้อยละ 0.7

ประเภทของน้ำมันใหม่ที่ใช้ทอด : กลุ่มตัวอย่างประมาณสามในสี่ใช้น้ำมันปาล์มร้อยละ 74.0 รองลงมาใช้น้ำมันไก่ร้อยละ 17.0 น้ำมันหมู, น้ำมันถั่วเหลือง, และน้ำมันปาล์มผสมน้ำมันถั่วเหลืองร้อยละ 2.5, 2.0 และ 1.5 ตามลำดับ มีเพียงเล็กน้อยใช้น้ำมันปาล์มผสมน้ำมันหมูและน้ำมันมะพร้าวผสมน้ำมันปาล์ม เท่ากันร้อยละ 1.0 น้ำมันปาล์มผสมน้ำมันไก่และน้ำมันมะพร้าว เท่ากันร้อยละ 0.5

ยี่ห้อ : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ใช้น้ำมันพืชยี่ห้อลีลาร้อยละ 80.8 รองลงมาใช้ยี่ห้อหยกร้อยละ 3.8 ส่วนน้อยใช้ยี่ห้อโอลีน, แว และเกษร เท่ากันร้อยละ 3.2 ยี่ห้องู่นร้อยละ 1.9 มีเพียงเล็กน้อยใช้ยี่ห้อไต้เซียน, ดอกมะลิ และดาวเดือน โอลีฟ เท่ากันร้อยละ 1.3

แหล่งซื้อ/ที่มาของน้ำมัน : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ซื้อจากร้านค้าปลีกร้อยละ 70.2 รองลงมาร้านค้าส่ง, ตัวแทนจำหน่าย และห้างสรรพสินค้า ร้อยละ 19.3, 6.8 และ 3.7 ตามลำดับ

ปริมาณน้ำมัน : กลุ่มตัวอย่างซื้อน้ำมันเฉลี่ย 154 ลิตรต่อเดือนต่อคน โดยส่วนใหญ่ซื้อน้ำมันถุงขนาด 1 ลิตรร้อยละ 62.1 รองลงมาซื้อเป็นปั๊บขนาด 20 ลิตรร้อยละ 31.1 มีเพียงส่วนน้อยซื้อน้ำมันขวด ร้อยละ 6.8

จำนวนครั้งในการซื้อน้ำมัน : กลุ่มตัวอย่างซื้อน้ำมันเฉลี่ยครั้งละ 7 ลิตร ส่วนใหญ่ซื้อน้ำมันทุกวัน ร้อยละ 67.1 รองลงมาซื้อน้ำมันทุกสัปดาห์ร้อยละ 28.5 มีเพียงส่วนน้อยซื้อน้ำมันทุกเดือนร้อยละ 4.4

เสียค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำมันพืชใน 1 เดือน : กลุ่มตัวอย่างซื้อน้ำมันพืชเฉลี่ย 3,608 บาทต่อเดือน ส่วนใหญ่ซื้อน้ำมัน 3,001 -6,000 บาทร้อยละ 58.0 รองลงมาซื้อ 1,001-3,000 บาทร้อยละ 27.7 ซื้อมากกว่า 6,001 บาทร้อยละ 5.0

ชนิดของภาชนะหรือกระทะที่ใช้ทอด : กลุ่มตัวอย่างประมาณสามในสี่ใช้เหล็กหล่อร้อยละ 74.5 รองลงมาใช้อลูมิเนียมร้อยละ 24.5 มีเพียงเล็กน้อยใช้สแตนเลสร้อยละ 1.0

จะเปลี่ยนน้ำมันที่ใช้ทอดเมื่อใด : กลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่งจะเปลี่ยนเมื่อน้ำมันมีสีดำร้อยละ 52.3 รองลงมาไม่เปลี่ยนร้อยละ 23.6 ทอด 1-3 ครั้งร้อยละ 12.6 น้ำมันมีกลิ่นเหม็นและน้ำมันสีคล้ำร้อยละ 7.3 และ 4.2 ตามลำดับ

ในการทอดอาหารมีการเติมน้ำมันใหม่ผสมกับน้ำมันเก่าที่ใช้แล้วหรือไม่ : กลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่งไม่ผสมร้อยละ 53.0 และผสมร้อยละ 47.0

ถ้าผสมน้ำมันใหม่กับน้ำมันเก่าเหลือประมาณเท่าใด : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ผสมครึ่งต่อครึ่งร้อยละ 44.7 รองลงมาผสมหนึ่งในสี่ร้อยละ 36.2 และผสมหนึ่งในสามร้อยละ 19.1

ท่านทำอย่างไรกับน้ำมันเก่า : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ขายร้อยละ 62.3 รองลงมาไม่เหลือร้อยละ 23.1 และทิ้งถังขยะ พื้นดิน ท่อระบายน้ำร้อยละ 11.6

ปริมาณน้ำมันที่เหลือจากการทอดต่อเดือน : กลุ่มตัวอย่างมีปริมาณน้ำมันเหลือเฉลี่ย 81.3 ลิตรต่อเดือน ส่วนใหญ่เหลือ 101-200 ลิตร ร้อยละ 39.0 รองลงมาเหลือ 51-100 ลิตร, 21-50 ลิตร, 11-15 ลิตร, 6-10 ลิตร, 16-20 ลิตร 1-5 ลิตร และมากกว่า 200 ลิตร ร้อยละ 14.7, 12.5, 11.0, 8.8, 7.4, 5.1 และ 1.5 ตามลำดับ

ยินดีที่จะให้ข้อมูลปริมาณน้ำมันพืชที่เหลือจากการทอดย้อนหลัง 12 เดือนหรือไม่ : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่มีข้อมูลร้อยละ 96.3 และไม่ยินดีให้ข้อมูลร้อยละ 3.7 (ดังตารางที่ 4.2)

ตารางที่ 4.2 ด้านข้อมูลการใช้ไขมัน

(n = 200)

ลักษณะข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
เครื่องปรุงที่ใส่ (n = 155)		
แป้งทอดกรอบ	55	35.5
เกลือ แป้ง น้ำตาล	40	25.8
เกลือ แป้ง เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส	20	12.9
เกลือ แป้ง	19	12.3
เกลือ พริก	10	6.4
เกลือ ยีส ผงฟู	3	1.9
น้ำตาล แป้งทอด	3	1.9
ไม่ใส่เครื่องปรุง	3	1.9
น้ำตาล	1	0.7
มะพร้าว	1	0.7

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

(n = 200)

ลักษณะข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทของน้ำมันใหม่ที่ใช้ทอด		
น้ำมันปาล์ม	148	74.0
น้ำมันไก่	34	17.0
น้ำมันหมู	5	2.5
น้ำมันถั่วเหลือง	4	2.0
น้ำมันปาล์มผสมน้ำมันถั่วเหลือง	3	1.5
น้ำมันปาล์มผสมน้ำมันหมู	2	1.0
น้ำมันมะพร้าวผสมน้ำมันปาล์ม	2	1.0
น้ำมันปาล์มผสมน้ำมันไก่	1	0.5
น้ำมันมะพร้าว	1	0.5
ยี่ห้อ (n = 156)		
ลีลา	126	80.8
หยก	6	3.8
โอสติน	5	3.2
แวน	5	3.2
เกษร	5	3.2
อู๋น	3	1.9
โป๊ยเซียน	2	1.3
ดอกมะลิ	2	1.3
ดาวเดือน โอลิฟ	2	1.3
แหล่งซื้อ / ที่มาของน้ำมัน (n = 161)		
ร้านค้าปลีก	113	70.2
ร้านค้าส่ง	31	19.3
ตัวแทนจำหน่าย	11	6.8
ห้างสรรพสินค้า	6	3.7
ปริมาณน้ำมัน (n = 161)		
ถังขนาด 1 ลิตร	100	62.1
ปั๊บนขนาด 20 ลิตร	50	31.1
ขวด	11	6.8
$\bar{x}$ = 154 ลิตร/เดือน		
จำนวนครั้งในการซื้อน้ำมัน (n = 158)		
ทุกวัน	106	67.1
ทุกสัปดาห์	45	28.5
ทุกเดือน	7	4.4

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

(n = 200)

ลักษณะข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
เสียค่าใช้จ่ายในการซื้อน้ำมันพืช (n = 119)		
น้อยกว่า 1,000 บาท	11	9.3
1,001 – 3,000 บาท	33	27.7
3,001 – 6,000 บาท	69	58.0
มากกว่า 6,001 บาท	6	5.0
$\bar{x} = 3,608$ บาท/เดือน		
ชนิดของภาชนะหรือกระเพาะที่ใช้ทอด		
เหล็กหล่อ	149	74.5
อลูมิเนียม	49	24.5
สแตนเลส	2	1.0
จะเปลี่ยนน้ำมันที่ใช้ทอดเมื่อใด (n = 191)		
น้ำมันมีสีดำ	100	52.3
ไม่เปลี่ยน	45	23.6
ทอด 1-3 ครั้ง	24	12.6
น้ำมันมีกลิ่นเหม็น	14	7.3
น้ำมันมีสีคล้ำ	8	4.2
การเติมน้ำมันใหม่ผสมกับน้ำมันเก่า		
ไม่ผสม	106	53.0
ผสม	94	47.0
ถ้าผสมน้ำมันเก่าเหลือเท่าใด (n = 94)		
ครึ่งต่อครึ่ง	42	44.7
หนึ่งในสี่	34	36.2
หนึ่งในสาม	18	19.1
ท่านทำอย่างไรกับน้ำมันเก่า (n = 190)		
ขาย	124	62.3
ไม่เหลือ	44	23.1
ทิ้งถังขยะ พื้นดิน ท่อระบายน้ำ	22	11.6
ปริมาณน้ำมันที่เหลือจากการทอด (n = 136)		
1 – 5 ลิตร	7	5.1
6 – 10 ลิตร	12	8.8
11 – 15 ลิตร	15	11.0
16 – 20 ลิตร	10	7.4
21 – 50 ลิตร	17	12.5
51 – 100 ลิตร	20	14.7
101 – 200 ลิตร	53	39.0

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

(n = 200)

ลักษณะข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
ปริมาณน้ำมันที่เหลือจากการทอด (n = 136) (ต่อ) 200 ลิตร ขึ้นไป $\bar{x} = 81.3$ ลิตร / เดือน	2	1.5
ข้อมูลน้ำมันพืชเหลือย้อนหลัง 12 เดือน (n = 107) ไม่มีข้อมูล	103	96.3
ไม่มียินดี	4	3.7

4.3 ด้านความคิดเห็น

การวิจัยด้านความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่าง ผลการวิจัยมีดังนี้

ท่านทราบหรือไม่ว่าน้ำมันที่ใช้แล้วอาจมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหากนำไปประกอบอาหารอีกครั้ง : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ทราบร้อยละ 83.0 ส่วนน้อยไม่ทราบร้อยละ 16.0 และไม่แน่ใจร้อยละ 1.0

ท่านทราบหรือไม่ว่าการทิ้งน้ำมันที่เก่าแล้วไปกับขยะเป็นการกระทำที่ไม่ถูกต้องเนื่องจากจะทำให้มีสารพิษตกค้างในดินหรือน้ำแล้วย้อนกลับมาสู่มนุษย์ : กลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่งไม่ทราบร้อยละ 56.1 รองลงมาทราบร้อยละ 41.4 และไม่แน่ใจร้อยละ 2.5

ท่านทราบหรือไม่ว่าน้ำมันพืชที่ใช้แล้วสามารถเอาไปทำเป็นน้ำมันไบโอดีเซลได้ : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ทราบร้อยละ 83.3 ส่วนน้อยไม่ทราบร้อยละ 15.7 และไม่แน่ใจร้อยละ 1.0

ท่านทราบหรือไม่ว่าประเทศไทยมีกฎหมายที่ควบคุมการใช้ น้ำมันพืชใช้แล้วในการประกอบอาหาร : กลุ่มตัวอย่างมากกว่าสามในสี่ไม่ทราบร้อยละ 77.8 ส่วนน้อยทราบร้อยละ 16.0 และไม่แน่ใจร้อยละ 6.2

น้ำมันที่ใช้แล้วควรเอาไปทำเป็นน้ำมันไบโอดีเซล ท่านเห็นด้วยหรือไม่ : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เห็นด้วยร้อยละ 95.0 เพราะช่วยลดการนำเข้าน้ำมัน และส่วนน้อยไม่เห็นด้วยร้อยละ 5.0 เพราะกลัวเครื่องยนต์มีปัญหา

หากทางภาครัฐสามารถผลิตน้ำมันไบโอดีเซลจากน้ำมันพืชใช้แล้ว ท่านจะใช้หรือไม่ : กลุ่มตัวอย่างประมาณครึ่งหนึ่งไม่แน่ใจร้อยละ 50.2 เพราะไม่มั่นใจในคุณภาพ รองลงมาใช้ร้อยละ 44.2 เพราะมั่นใจในคุณภาพ และส่วนน้อยไม่ใช้ร้อยละ 5.6 เพราะกลัวเครื่องยนต์เสียหาย

ท่านมีความยินดีหรือไม่ ถ้าหากองค์การบริหารส่วนตำบลหรือในชุมชนที่ท่านอาศัยอยู่มีโครงการผลิตน้ำมันไบโอดีเซลจากน้ำมันที่ท่านใช้แล้ว จะขอซื้อน้ำมันพืชที่เหลือจากท่าน : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ยินดีร้อยละ 67.9 เพราะช่วยลดต้นทุน รองลงมาไม่แน่ใจร้อยละ 30.6 เพราะน้ำมันเหลือน้อย และไม่ยินดีร้อยละ 1.5 เพราะไม่มีน้ำมันเหลือเลย

ถ้ายินดี จะขายในราคา 11.2 บาท/ลิตร : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ขาย 10 บาท/ลิตร ร้อยละ 59.6 และขาย 11-15 ร้อยละ 40.4

ท่านเห็นด้วยหรือไม่ถ้ามีกฎหมายควบคุมน้ำมันพืชใช้แล้วไม่ให้นำกลับมาบริโภคอีก : กลุ่มตัวอย่างประมาณสามในสี่เห็นด้วยร้อยละ 75.9 เพราะมีผลดีต่อสุขภาพผู้บริโภค และส่วนน้อยไม่เห็นด้วยร้อยละ 24.1 เพราะอาจทำให้ต้นทุนสูงขึ้น

หากรัฐบาลได้มีการออกกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมน้ำมันพืชใช้แล้วโดยตรง ท่านคิดว่าควรจะมีลักษณะอย่างไร : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ควรมีลักษณะเป็นการส่งเสริมร้อยละ 63.3 รองลงมามีทั้งสองลักษณะอยู่ในกฎหมายเดียวกันร้อยละ 21.3 ไม่แน่ใจร้อยละ 8.3 และมีลักษณะเป็นการบังคับร้อยละ 7.1

ท่านคิดว่าท้ายที่สุดแล้วจะสามารถบังคับใช้กฎหมายเพื่อควบคุมการใช้น้ำมันพืชใช้แล้วกับผู้ประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพได้หรือไม่ อย่างไร : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่บังคับได้ร้อยละ 62.9 เพราะมีลักษณะเป็นการส่งเสริมผู้ประกอบอาหารอยากปฏิบัติตาม และส่วนน้อยบังคับไม่ได้ร้อยละ 37.1 เพราะไม่สามารถควบคุมได้

หากมีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจังในเรื่องการนำน้ำมันพืชใช้แล้วมาประกอบอาหารซ้ำ ท่านจำเป็นต้องขึ้นราคาสินค้าให้แพงขึ้นหรือไม่ : กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จำเป็นร้อยละ 65.5 เพราะทำให้เสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น ส่วนน้อยไม่จำเป็นร้อยละ 34.5 เพราะอาจได้รับการอุดหนุน

ท่านเห็นด้วยหรือไม่หากมีการจัดตั้งองค์กรของรัฐที่มีหน้าที่ดูแลและตรวจสอบผู้ประกอบการต่างๆ ที่ใช้น้ำมันพืชในการประกอบอาหาร โดยมีการแจ้งให้ทราบถึงผลเสียของการนำน้ำมันพืชใช้แล้วมาประกอบอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้น : กลุ่มตัวอย่างเกือบทั้งหมดเห็นด้วยร้อยละ 99.5 เพราะผู้ที่เกี่ยวข้องจะได้ทราบถึงผลเสียของน้ำมันพืชที่ใช้แล้ว และไม่เห็นด้วยร้อยละ 0.5 (ดังตารางที่ 4.3)

ตารางที่ 4.3 ด้านความคิดเห็น

(n = 200)

ลักษณะข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
ความคิดเห็น 1		
ทราบ	166	83.0
ไม่ทราบ	32	16.0
ไม่แน่ใจ	2	1.0
ความคิดเห็น 2 (n = 198)		
ไม่ทราบ	111	56.1
ทราบ	82	41.4
ไม่แน่ใจ	5	2.5
ความคิดเห็น 3 (n = 198)		
ทราบ	165	83.3
ไม่ทราบ	31	15.7
ไม่แน่ใจ	2	1.0
ความคิดเห็น 4 (n = 194)		
ไม่ทราบ	151	77.8
ทราบ	31	16.0
ไม่แน่ใจ	12	6.2

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ลักษณะข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันใช้แล้วเอาไปทำไบโอดีเซล		
เห็นด้วย	190	95.0
ไม่เห็นด้วย	10	5.0
ผลิตไบโอดีเซลจากน้ำมันพืชใช้แล้ว (n = 197)		
ไม่แน่ใจ	99	50.2
ใช่	87	44.2
ไม่ใช่	11	5.6
อบต.ขอซื้อน้ำมันพืชใช้แล้ว (n = 196)		
ยินดี	133	67.9
ไม่แน่ใจ	60	30.6
ไม่ยินดี	3	1.5
ขายได้ในราคา บาท/ลิตร (n = 109)		
10 บาท	65	59.6
11-15 บาท	44	40.4
$\bar{x} = 11.2$ บาท		
ถ้ามีกฎหมายควบคุมน้ำมันพืชใช้แล้ว (n = 195)		
เห็นด้วย	148	75.9
ไม่เห็นด้วย	47	24.1
กฎหมายควบคุมน้ำมันพืชใช้แล้วควรมี (n = 169)		
ลักษณะเป็นการส่งเสริม	107	63.3
ลักษณะส่งเสริมและบังคับ	36	21.3
ไม่แน่ใจ	14	8.3
ลักษณะเป็นการบังคับ	12	7.1
ประสิทธิภาพบังคับใช้กฎหมาย (n = 197)		
ได้	124	62.9
ไม่ได้	73	37.1
หากมีกฎหมายต้องขึ้นราคาสินค้า (n = 197)		
จำเป็น	129	65.5
ไม่จำเป็น	68	34.5
หากจัดตั้งองค์กรดูแลการใช้น้ำมันพืช (n = 197)		
เห็นด้วย	196	99.5
ไม่เห็นด้วย	1	0.5