

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
กิตติกรรมประกาศ.....	(5)
สารบัญตาราง	(9)
สารบัญภาพประกอบ	(13)
 บทที่	
1. บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของงานวิจัย	8
ขอบเขตของงานวิจัย.....	8
นิยามศัพท์เฉพาะ	9
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
2. กรอบแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	10
1 แนวคิดเรื่องเทคโนโลยีอาหารแช่เย็น	10
2 ทฤษฎีและแนวคิดด้านประชากรศาสตร์	13
3 ทฤษฎีและแนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค	15
4 ทฤษฎีและแนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติของผู้บริโภค	26
บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	39

3. ระเบียบวิธีวิจัย.....	45
กรอบแนวคิดในการศึกษาค้นคว้า	45
สมมติฐานการวิจัย	46
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการรวบรวมข้อมูล	46
การกำหนดข้อมูลตัวอย่าง	48
การกำหนดประชากรตัวอย่าง	49
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	50
การทดสอบเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	52
การวิเคราะห์ข้อมูล	54
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	54
4. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	58
การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	59
การวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อการเลือกซื้อข้าวกล้องแช่เย็น	63
การวิเคราะห์ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อข้าวกล้องแช่เย็นในร้านสะดวกซื้อ ..	68
การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐาน.....	75
5. สรุปผลการศึกษาวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	101
สรุปผลการวิจัย	102
อภิปรายผลการวิจัย.....	111
ข้อเสนอแนะ.....	117
บรรณานุกรม	122

ภาคผนวก

ก. แบบสอบถามเพื่อการวิจัย	127
ข. แหล่งที่มาของคำถามงานวิจัย	134
ค. ตารางกำหนดขนาดตัวอย่างของ Taro Yamane ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%	140
ง. ตารางรายละเอียดเปรียบเทียบค่าทัศนคติที่ได้จำแนกตามประชากรศาสตร์	141
จ. รายละเอียดคะแนนเปอร์เซ็นต์สนับสนุนสุทธิแยกตามประชากรศาสตร์	148
ประวัติการศึกษาและทำงาน	150