สารบาญ

		หน้า
กิตติกรรมประกาศ		ค
บทคัดย่อภาษาไทย		ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ		จ
สารบาญตาราง		ซ
สารบาญแผนภูมิ		ญ
บทที่ 1	บทนำ	1
	ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
	วัตถุประสงค์การวิจัย	5
	ขอบเขตการวิจัย	5
	นิยามศัพท์เฉพาะ	6
	ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย	6
บทที่ 2	เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
	ความหมายของอาหาร	7
	ความหมายของความตระหนัก	10
	การวัดความตระหนัก	12
	ทฤษฎีเกี่ยวกับการเรียนรู้	13
	สารเจือปนและสารปนเปื้อนในอาหาร	19
	อันตรายจากสารเป็นพิษที่มีต่อร่างกาย	28
	เงื่อนไขที่เอื้อต่อการเกิดความตระหนัก	32
	งานวิจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	42

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University

สารบาญ (ต่อ)

		หน้า
บทที่ 3	วิธีดำเนินการวิจัย	45
	ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	45
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	46
	การเก็บรวบรวมข้อมูล	48
	การวิเคราะห์ข้อมูล	48
	การนำเสนอข้อมูล	48
บทที่ 4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	50
บทที่ 5	สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	60
	สรุปผลการวิจัย	60
	อภิปรายผล	61
	ข้อเสนอแนะ	63
บรรณานุกรม		66
ภาคผนวก		
	ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	78
	ภาคผนวก ข หนังสือขอความร่วมมือ	79
	ภาคผนวก ค เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	80
	ภาคผนวก ง ค่าสถิติต่าง ๆ	88
	ภาคผนวก จ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพิ่มเติม	91
	ภาคผนวก ฉ อักษรย่อ	95
	ภาคผนวก ช ความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค	96
ประวัติผู้เขียน		103

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

สารบาญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
16	แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามจำนวนสมาชิกในครอบครัว	58
17	แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามความสัมพันธ์ของผู้ปกครองกับนักเรียน	58
18	แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามผู้ปกครองเป็นผู้จัดการดูแลอาหารการกินของครอบครัว	59
19	แสดงค่าและความเบี่ยงเบนมาตรฐานของความตระหนักเป็นรายข้อ	92
20	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบถูกในแต่ละข้อเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหาร	93
21	ชนิดของสารกันบูดที่ใช้ในอาหารต่าง ๆ	99
22	สารกันบูดบางชนิดที่มีผลต่อจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ	100

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

สารบาญแผนภูมิ

แผนภูมิ		หน้า
1	สรุปขั้นตอน พฤติกรรมการเรียนรู้กลุ่มเจตพิสัย	18
2	แสดงความเชื่อมโยงระหว่างสาเหตุของพิษภัยในอาหารกับผู้บริโภค	97

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University