

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารมีความเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย แต่เอกลักษณ์ของอาหารแต่ละชนิดไม่เคยถูกลบเลือนแต่ละประเทศมีวัฒนธรรมอาหารของตนเอง วัตถุดิบ กรรมวิธี เครื่องปรุง รสชาติ ล้วนเป็นสิ่ง ที่หลอมรวมมาจากประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ วัฒนธรรม และ ประเพณี สำหรับโลกยุคใหม่อาหารเปรียบเหมือนทูตวัฒนธรรมที่ เชื่อมโลกเข้าด้วยกัน การส่งต่อวัฒนธรรมอาหารสู่โลกทั้งใบไม่ใช่ เพียงการขนส่งวัตถุดิบหรือสูตรอาหารผ่านไปยังดินแดนอื่น แต่ หมายถึงการส่งต่อเอกลักษณ์แห่งรสชาติของอาหาร ซึ่งวิถีชีวิต ของคนไทยในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไปมากโดยเฉพาะคนในเมือง หลวงมรการดำรงชีวิตที่เร่งรีบจึงหาที่พักผ่อนและคลาย ความเครียด การพบปะสังสรรค์ จึงมีการเลือกแหล่งพูดคุยและ รับประทานอาหารไปด้วย ร้านอาหารเป็นอีกแหล่งหนึ่งที่ใช้ใน การพบปะสังสรรค์ โดยเฉพาะในกลุ่มนักศึกษา และอาหารกำลัง เป็นที่นิยมกันมาก คือหมูกระทะ เป็นอาหารที่มีผู้นิยมบริโภคเป็น จำนวนมาก และราคาไม่แพง ซึ่งลูกค้าในกลุ่มนักศึกษาสามารถ ใช้จ่ายได้ โดยงบประมาณไม่บานปลายแล้ววิถีกินเป็นกลุ่มแบบปิ้งย่าง ที่สร้างบรรยากาศสนุกสนานไม่ว่าจะมากลับเพื่อนฝูงหรือ ครอบครัวก็สนุกสนานได้เหมือนกันหมด แต่การบริโภคอาหาร ประเภทหมูกระทะจะส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพที่เกิดจากการ บริโภคไม่ถูกสัดส่วน และมีอัตราการเพิ่มสูงขึ้น ประชาชนที่บริโภค

อาหารไม่ถูกสัดส่วนมีความเสี่ยงสูงในการเกิดโรคต่างๆ ซึ่งอาหารประเภทนี้จะส่งผลต่อสุขภาพร่างกาย ซึ่งใช้เวลานานในการแสดงอาการแต่เมื่อแสดงอาการแล้วยากที่จะแก้ไข

สำหรับในประเทศไทยมีการศึกษาที่กล่าวถึงพฤติกรรมการบริโภคของนักศึกษาไทยนั้นจากการศึกษาพฤติกรรมสุขภาพของผู้ที่มีน้ำหนักเกินมาตรฐาน (สุภลักษณ์ บุญความดี, 2540 : 53-57) พบว่าผู้ที่มีน้ำหนักเกินมาตรฐานมีการรับประทานอาหารที่มีไขมันสูง โดยเฉพาะหมูกระทะที่มีไขมันสูงอยู่ด้วย ต่อมาในปัจจุบันร้านหมูกระทะเป็นที่นิยม โดยเฉพาะร้านอาหารบุฟเฟต์ อาหารประเภทที่เป็นปิ้งย่าง จะมีส่วนที่ทำให้เกิดโรคมะเร็งได้ถึงร้อยละ 30-50 (สถาบันมะเร็งแห่งชาติ, 2543 : 99) หมูกระทะจะมีทั้งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อหมู มันหมู หมูสามชั้น เนื้อไก่ เนื้อปลา ตับหมู หมึก และกุ้ง อาหารประเภทผัก ได้แก่ ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง ผักกาดขาว วิธีการปรุงอาหารผู้บริโภคจะประกอบเองโดยปิ้ง ย่าง จะทำบนกระทะที่มีลักษณะเฉพาะ คือ มีลักษณะนูนตรงกลางมีรูโดยรอบใช้สำหรับย่างเนื้อ ส่วนบริเวณแฉ่งรอบๆ ใช้ต้มน้ำและผัก ส่วนเนื้อสัตว์ที่สามารถบริโภคได้จะมีหลายลักษณะแล้วแต่ว่าผู้บริโภคจะชอบแบบใด ซึ่งจะมีทั้งแบบไหม้เกรียม และแบบสุกๆ ดิบๆ ซึ่งจะบริโภคพร้อมกับน้ำจิ้ม ในวัยของกลุ่มนักศึกษา อาหารที่นิยม คือ หมูกระทะ และเมื่อบริโภคอาหารชนิดนี้มากเกินไปก่อให้เกิดไขมันสะสมในร่างกายมากเกินไป โดยเฉพาะเนื้อหมูที่มีไขมันไม่พึงประสงค์ บวกกับขาดการออกกำลังกายจะส่งผลให้เกิดปัญหาจากพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนไป ทำให้สัดส่วนการรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่

เปลี่ยนแปลงไปโดยการรับประทานอาหารประเภทโปรตีนและไขมันมากกว่า การรับประทานอาหารประเภทผัก

จากความเป็นมา และความสำคัญของปัญหาดังกล่าว คณะผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาพฤติกรรมการบริโภคหมูกระทะของ นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามว่ามีพฤติกรรมการบริโภคเป็นอย่างไรบ้าง และเปรียบเทียบการบริโภคหมูกระทะ รวมถึงศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเจตคติต่อการบริโภคหมูกระทะ และเป็นการวัดความรู้ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามว่ามีความรู้มากแค่ไหนเกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ และการบริโภคหมูกระทะส่งผลให้เกิดอะไร ด้วยเหตุนี้คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจจะศึกษาพฤติกรรมการบริโภคหมูกระทะเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างเสริม การให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะว่ามีประโยชน์หรือโทษ อย่งไรบ้าง และจะช่วยให้ผู้บริโภคตระหนักถึงการบริโภคหมูกระทะได้อย่างปลอดภัยมากที่สุด

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคหมูกระทะ ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ขอบเขตของการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา เพื่อที่จะศึกษาพฤติกรรมการบริโภคหมูกระทะของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม โดยการวิจัยการสุ่มแบบบังเอิญ

ขอบเขตด้านประชากร กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาคือนักศึกษาจำนวน 100 คน ที่เรียนในมหาวิทยาลัยราชภัฏ

มหาสารคาม ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ขอบเขตด้านเวลา ระยะในการศึกษา เมษายน 2559

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. การบริโภค คือ การรับประทานหมู่กระทะที่ร้าน ได้แก่ การเลือกบริโภค วิธีการรับประทานหมู่กระทะ ลักษณะของอาหารหมู่กระทะ

1.1 ความรู้ หมายถึง การรับรู้ทางด้านสมองในการเลือกทานหมู่กระทะ

1.2 เจตคติ หมายถึง ความรู้สึกในการทานหมู่กระทะ

1.3 ปฏิบัติ หมายถึง การกระทำ การเลือกทานหมู่กระทะ

2. พฤติกรรม คือ การแสดงถึงภูมิความรู้ เจตคติ การปฏิบัติต่อการบริโภคหมู่กระทะ

3. หมู่กระทะ คือ ลักษณะของอาหารที่ได้จากการปิ้งย่างของอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา ปลาหมึก ตับหมู และกุ้ง การต้มวุ้นเส้นหมีหยกและผักต่างๆ เช่น ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง ผักกาดขาว เป็นต้น บนกระทะที่มีลักษณะเฉพาะ

4. นักศึกษา คือ นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ในภาคเรียนการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2557

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมการบริโภคหมูกระทะ ของ นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ซึ่งจะนำข้อมูลนี้ไปใช้ในการให้ความรู้และให้คำแนะนำแก่นักศึกษา
2. ข้อมูลที่ได้มานี้ อาจนำไปเพื่อแก้ไขปัญหาและแนวทาง ป้องกัน ปัญหาโภชนาการ ของวัยรุ่นโดยเฉพาะในกลุ่มนักศึกษา

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคหมูกระทะของนักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ผู้ศึกษาได้ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องของเสนอหัวข้อตามลำดับดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม
2. พฤติกรรมการบริโภค
3. แนวคิดเกี่ยวกับหมูกระทะ
4. ผลกระทบของการรับประทานหมูกระทะ
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม

ความหมายเกี่ยวกับพฤติกรรม มีผู้ให้ความหมายคำว่า “พฤติกรรม” ไว้มากมายซึ่งมีทั้งที่คล้ายกันหรือแตกต่างกัน ดังต่อไปนี้

ปณิตา นิสสัยสุข (2552 : 45) พฤติกรรม หมายถึง การพัฒนาตนเป็นกระบวนการของการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของตัวเองให้ไปสู่สภาวะที่ดีกว่า และเป็นที่ต้องการมากกว่าแต่กระบวนการดังกล่าว ไม่ใช่เรื่องง่าย ทั้งนี้เพราะพฤติกรรมมนุษย์นั้นซับซ้อน

อนันต์ ศิริพงศ์วัฒนา (2552 : 90) พฤติกรรม หมายถึง กิริยาอาการหรือปฏิกิริยาที่แสดงออก หรือเกิดขึ้นเมื่อเผชิญสิ่งเร้าซึ่งมาจากภายในร่างกายหรือภายนอกร่างกายก็ได้ และปฏิกิริยาที่

แสดงออกนั้นมิได้เป็นพฤติกรรมทางกายนั้น แต่รวมถึงพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับจิตใจด้วย

บุษกร ชีวะธรรมานนท์ (2552 : 98) พฤติกรรมเป็นความพร้อมที่บุคคลกระทำ อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากความคิดความรู้สึก จะแสดงออกมาในรูปการประพฤติปฏิบัติโดยการยอมรับหรือปฏิเสธ ลักษณะพฤติกรรมมนุษย์ที่เกี่ยวข้องกับสังคม ได้แก่ การรับรู้ การเรียนรู้ การคิด อารมณ์และ เจตคติบุคคลเมื่อได้รับการเรียนรู้ที่เป็นการเรียนรู้ที่เป็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนั้น จะต้อง ประกอบด้วย การกระทำกิจกรรมใด ๆ ผลที่เกิดขึ้นและ ปฏิบัติกิริยาต่อผลที่เกิดขึ้นไม่สมความคาดหวัง

ชีษณุพงศ์ โคตรบัณฑิต (2553 : 4) พฤติกรรม คือ กิริยาอาการ การกระทำ(กรรม) ของมนุษย์นั้น แบ่งออกเป็นคือ กรรมภายใน-ภายนอกๆที่สังเกตได้และมองเห็นด้วยตาเปล่า รวมถึง บทบาท ลีลา ท่าที การประพฤติปฏิบัติ การทำงานในชีวิตปกติ ที่แสดงออกให้เห็นด้านนอกเช่น เดิน กิน เขียนหนังสือ ล้วนแต่สื่อออกมาจากพฤติกรรมภายในเช่นกัน และพฤติกรรมภายใน เช่น ความจำ ความคิด การเต้นของหัวใจ ล้วนแล้วแต่สื่อออกมาให้สังเกตได้

จากความหมายของพฤติกรรมในการวิจัยครั้งนี้สรุปได้ว่า พฤติกรรม หมายถึง การแสดงออกหรือการปฏิบัติของประชาชน ในการจัดการขยะในครัวเรือนซึ่งมีระดับในการแสดงออกแตกต่างกัน

องค์ประกอบของพฤติกรรม

คอนบาช (Cronbach, 1990 : 68-70) ได้อธิบายว่า พฤติกรรมมนุษย์มีองค์ประกอบ 7 ประการได้แก่

1. ความมุ่งหมาย (Goal) เป็นความต้องการหรือวัตถุประสงค์ที่ทำให้เกิดกิจกรรม คนต้องทำกิจกรรมเพื่อสนองความต้องการที่เกิดขึ้นกิจกรรมบางอย่างก็ให้ความพอใจหรือสนองความต้องการได้ทันทีแต่ความต้องการหรือวัตถุประสงค์บางอย่างก็ต้องใช้เวลาานาน จึงจะสามารถบรรลุผลสมความต้องการหลายๆอย่างในเวลาเดียวกันและมักจะต้องเลือกสนองความต้องการที่รีบด่วนก่อนและสนองความต้องการที่ห่างออกไปในภายหลัง

2. ความพร้อม (Readiness) หมายถึง ระดับวุฒิภาวะหรือความสามารถที่จำเป็นในการทำกิจกรรมเพื่อสนองความต้องการ คนเราไม่สามารถสนองความต้องการได้หมดทุกอย่าง ความต้องการบางอย่างอยู่นอกเหนือความสามารถของเขา

3. สถานการณ์ (Situation) ที่เปิดโอกาสให้เลือกทำกิจกรรมเพื่อสนองความต้องการ

4. การแปลความหมาย (Interpretation) ก่อนที่คนเราจะทำกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งลงไป เขาต้องพิจารณาสถานการณ์เสียก่อนแล้วตัดสินใจเลือกวิธีที่คาดว่าจะได้ความพอใจมากที่สุด

5. การตอบสนอง (Response) เป็นการทำกิจกรรมเพื่อสนองความต้องการโดยวิธีการที่ใด เลือกแล้วในขั้นการแปลความหมาย

6. ผลที่ได้รับหรือผลที่ตามมา (Consequence) เมื่อทำกิจกรรมแล้วย่อมได้รับผลการกระทำนั้น ผลที่ได้รับอาจจะตามที่คาดคิดไว้ (Confirm) หรืออาจตรงกันข้ามกับความคาดหมาย(Contradict) ก็ได้

7. ปฏิกริยาต่อความคาดหวัง หากคนเราไม่สามารถสนองความต้องการใด ก็กล่าวได้ว่าเขาประสพกับความผิดหวังในกรณีเช่นนี้เขาอาจจะย้อนกลับไปแปลความหมายของสถานะเสียใหม่และเลือกวิธีการตอบสนองใหม่ก็ได้

จากแนวคิดดังกล่าวสรุปได้ว่า พฤติกรรมมนุษย์นั้นจะขึ้นอยู่กับองค์ประกอบหลายอย่างด้วยกัน ได้แก่ เป้าหมาย ความพร้อม สถานการณ์ การแปลความหมาย การตอบสนอง ผลลัพธ์ที่ตามมา และปฏิกริยาต่อความผิดหวัง สิ่งต่างๆเหล่านี้ล้วนเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมต่างๆเกิดขึ้นทั้งสิ้น นับว่าเป็นเงื่อนไขที่จะก่อให้เกิดพฤติกรรมของมนุษย์นั่นเอง

ประเภทของพฤติกรรม

สุภัททา ปิณฑะแพทย์ (2550 : 2-5) ได้แบ่งประเภทของพฤติกรรมที่เกิดขึ้นในลักษณะต่างๆได้ ดังนี้

1. พิจารณาจากพฤติกรรมที่ปรากฏด้วยการสังเกต พฤติกรรมภายนอก(Overt) คือ พฤติกรรมที่ปรากฏเห็นได้อย่างชัดเจน และพฤติกรรมภายใน (Covert) คือพฤติกรรมที่ไม่ปรากฏให้สามารถสังเกตเห็น ได้อย่างชัดเจน

2. พิจารณาจากแหล่งที่เกิดพฤติกรรม พฤติกรรมที่เกิดขึ้นภายในร่างกายเมื่อบุคคลมีวุฒิภาวะ เป็นพฤติกรรมความพร้อมที่เกิดขึ้นโดยมีธรรมชาติเป็นตัวกำหนดให้เป็นไปตามเผ่าพันธุ์ และวงจรชีวิต และพฤติกรรมที่เกิดขึ้น โดยมีสิ่งแวดล้อมเป็นตัวกระตุ้นเป็นพฤติกรรมที่เกิดขึ้นเนื่องจากประสบการณ์ซึ่งก่อให้เกิดการเรียนรู้ขึ้น

3. พิจารณาจากภาวะทางจิตของบุคคล พฤติกรรมที่กระทำโดยรู้ตัว (Conscious) เป็นพฤติกรรมที่อยู่ในระดับ

จิตสำนึกและพฤติกรรมที่กระทำโดยไม่รู้ตัว (Unconscious) เป็นพฤติกรรมที่อยู่ในระดับจิตไร้สำนึกหรือจิตใต้สำนึก หรือเรียกอีกอย่างว่า พฤติกรรมที่ขาดสติสัมปชัญญะ

4. พิจารณาจากแหล่งพฤติกรรมการแสดงออกของอินทรีย์ พฤติกรรมทางกายภาพ(Physiological Activities) เป็นพฤติกรรมที่แสดงออกโดยใช้อวัยวะของร่างกายอย่างเป็นรูปธรรม เช่น การเคลื่อนไหวร่างกายด้วยแขนหรือขา การปรับเปลี่ยนอิริยาบถของร่างกาย การพยักหน้า การโคลงตัว เป็นต้น และพฤติกรรมทางจิตใจ (Psychological Activities) เป็นพฤติกรรมที่อยู่ในระดับความคิด ความเข้าใจ หรือเกิดอารมณ์ เป็นต้น

5. พิจารณาจากการทำงานของระบบประสาท พฤติกรรมที่ควบคุมได้ (Voluntary) เป็นพฤติกรรมที่อยู่ในความควบคุม และการสั่งการด้วยสมอง จึงสามารถแสดงพฤติกรรมได้ตามที่ต้องการ และพฤติกรรมที่ควบคุมไม่ได้ (Involuntary) เป็นพฤติกรรมการทำงานของระบบร่างกายที่เป็นไปโดยอัตโนมัติ เช่น กิริยา สะท้อน สัญชาตญาณ และการทำงานของระบบอวัยวะภายใน เป็นต้น จากแนวคิดข้างต้นชี้ให้เห็นว่า พฤติกรรมของมนุษย์แบ่งออกได้ 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ พฤติกรรมที่เกิดจากภาวะทางกาย และพฤติกรรมที่เกิดขึ้นจากสภาวะทางจิตใจ ซึ่งมีทั้งประเภทที่รู้ตัวและไม่รู้ตัว แบ่งออกเป็นที่ควบคุมได้ และแบบที่ไม่สามารถควบคุมได้

บลูม (Bloom , 1975 : 65 – 197) ได้กล่าวถึง พฤติกรรมว่าเป็นกิจกรรมทุกประเภทที่มนุษย์กระทำ อาจเป็นสิ่งสังเกตได้หรือไม่ได้ และพฤติกรรมดังกล่าวนี้ ได้แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

1. พฤติกรรมด้านความรู้ (Cognitive domain)
2. พฤติกรรมด้านเจตคติ (Affective domain)
3. พฤติกรรมด้านการปฏิบัติ (Psychomotor domain)

1. พฤติกรรมด้านความรู้ เป็นกระบวนการทางด้านสมองเป็นความสามารถทางด้านสติปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการรับรู้ การจำข้อเท็จจริงต่างๆ รวมทั้งการพัฒนาความสามารถ และทักษะทางสติปัญญา การใช้ความคิด วิจัยญาณเพื่อประกอบการตัดสินใจ จัดจำแนกได้ตามลำดับชั้นจากง่ายไปยาก ดังนี้

1.1 ความรู้ ความจำ (Knowledge) เป็นพฤติกรรมขั้นต้นเกี่ยวกับความจำได้ หรือระลึกได้

1.2 ความเข้าใจ (Comprehension) เป็นพฤติกรรมที่ต่อเนื่องมาจากความรู้ คือจะต้องมีความรู้มาก่อนถึงจะเข้าใจได้ ความเข้าใจนี้จะแสดงออกมาในรูปของการแปลความตีความ และคาดคะเน

1.3 การนำไปใช้ (Application) เป็นการนำเอาวิชาการ ทฤษฎี กฎเกณฑ์และแนวคิดต่างๆไปใช้

1.4 การวิเคราะห์ (Analysis) เป็นขั้นที่บุคคลมีความสามารถและมีทักษะในการจำแนกเรื่องราวที่สมบูรณ์ใดๆ ออกเป็นส่วนย่อยและมองเห็นความสัมพันธ์อย่างแน่ชัดระหว่างส่วนประกอบที่รวมเป็นปัญหา หรือสถานการณ์อย่างใดอย่างหนึ่ง

1.5 การสังเคราะห์ (Synthesis) เป็นความสามารถของบุคคลในการรวบรวมส่วนย่อยต่างๆ เข้าเป็นส่วนรวมที่มีโครงสร้างใหม่ มีความชัดเจน และมีคุณภาพสูงขึ้น

1.6 การประเมินผล (Evaluation) เป็นความสามารถของบุคคลในการวินิจฉัยตีราคาของสิ่งของต่างๆ โดยมีกฎเกณฑ์ที่ใช้ช่วยประเมินค่านี้ อาจเป็นกฎเกณฑ์ที่บุคคลสร้างขึ้นหรือมีอยู่แล้วก็ตาม

2. พฤติกรรมด้านเจตคติ เป็นกระบวนการทางด้านจิตใจ อารมณ์ ความรู้สึก ความสนใจ เจตคติ การให้คุณค่า การปรับปรุงค่านิยม การแสดงคุณลักษณะตามค่านิยมที่ยึดถือ รวมไปถึงถึงความเชื่อ ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่างๆกันจะบอกแนวโน้มของบุคคลในการกระทำพฤติกรรม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบอื่นๆด้วย ซึ่งได้แบ่งขั้นตอนการเกิดพฤติกรรมด้านเจตคติได้ดังนี้

2.1 การรับหรือการให้ความสนใจ (Receiving or Attending) เป็นขั้นที่บุคคลถูกกระตุ้นให้ทราบว่าเหตุการณ์หรือสิ่งเร้าบางอย่างเกิดขึ้น และบุคคลนั้นมีความยินดี หรือมีภาวะจิตใจพร้อมที่จะรับหรือให้ความพอใจต่อสิ่งเร้า นั้น ในการยอมรับนี้ประกอบด้วยความตระหนัก ความยินดีที่ควรรับ และการเลือกรับ

2.2 การตอบสนอง (Responding) เป็นขั้นที่บุคคลถูกจูงใจให้เกิดความรู้สึกผูกมัดต่อสิ่งเร้า เป็นเหตุให้บุคคลพยายามทำให้เกิดปฏิกิริยาตอบสนอง พฤติกรรมขั้นนี้ประกอบด้วย ความยินยอม ความเต็มใจ และความพอใจที่จะตอบสนอง

2.3 การให้ค่านิยม (Valuing) เป็นขั้นที่บุคคลมีปฏิกิริยาซึ่งแสดงให้เห็นว่าบุคคลนั้นยอมรับว่า เป็นสิ่งที่มีคุณค่าสำหรับตนเอง และได้นำไปพัฒนาเป็นของตนอย่างแท้จริง พฤติกรรมขั้นนี้ส่วนมากใช้คำว่า “ค่านิยม” ซึ่งการเกิดค่านิยมนี้

ประกอบด้วย การยอมรับ ความชอบและการผูกมัดค่านิยมเข้ากับตนเอง

2.4 การจัดกลุ่มค่า (Organization) เป็นขั้นที่บุคคลจัดระบบของค่านิยมต่างๆให้เข้ากลุ่มโดยพิจารณาถึงความสัมพันธ์ระหว่างค่านิยมนั้น ในการจัดกลุ่มนี้ประกอบด้วย การสร้างแนวความคิดเกี่ยวกับค่านิยม และการจัดระบบของค่านิยม

2.5 การแสดงลักษณะตามค่านิยมที่ยึดถือ (Characterization by a Value or Complex) พฤติกรรมขั้นนี้ถือว่า บุคคลมีค่านิยมหลายชนิด และจัดอันดับของค่านิยมเหล่านั้น จากดีที่สุดไปถึงน้อยที่สุด พฤติกรรมเหล่านี้จะเป็นตัวคอยควบคุม พฤติกรรมของบุคคล พฤติกรรมในขั้นนี้ประกอบด้วย การวางแนวทางของการปฏิบัติ และการแสดงลักษณะที่จะปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนด

3. พฤติกรรมด้านการปฏิบัติ เป็นการใช้ความสามารถที่แสดงออกทางร่างกาย ซึ่งรวมทั้งพฤติกรรมที่แสดงออกและสังเกตได้ เป็นพฤติกรรมขั้นสุดท้ายที่บุคคลปฏิบัติออกมาโดยมีด้านความรู้ และด้านเจตคติ เป็นตัวช่วยให้เกิดพฤติกรรมด้านการปฏิบัติที่ถูกต้อง แต่กระบวนการในการจะก่อให้เกิดพฤติกรรมนี้ ต้องอาศัยระยะเวลาและการตัดสินใจหลายขั้นตอนแต่นักวิชาการก็เชื่อว่ากระบวนการทางการศึกษาจะช่วยให้เกิดพฤติกรรมการปฏิบัติได้ ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ (Knowledge) เจตคติ (Attitude) และการปฏิบัติ (Practice)

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์

พัฒน์ สัจจานงค์ (2552 : 4) แบ่งองค์ประกอบที่มีผลต่อพฤติกรรมของคนเป็น 10 ประการ คือ กลุ่มสังคม บุคคลที่เป็นแบบอย่างสถานภาพ ความเจริญด้านเทคนิค กฎหมาย ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี สภาพแวดล้อม ทัศนคติ การเรียนรู้ ในทางจิตวิทยาสมัยใหม่

ปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อพัฒนาการและพฤติกรรมของมนุษย์ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ปัจจัยหลักๆคือ ด้านปัจจัยด้านพันธุกรรม และด้านสิ่งแวดล้อม เนื่องจากทั้ง 2 ปัจจัยนี้ทำให้บุคคลมีความแตกต่างกันในด้านต่างๆทั้งด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา สิ่งที่กำหนดพฤติกรรมมนุษย์ คือ ลักษณะนิสัยส่วนบุคคล และกระบวนการทางสังคมอื่นๆ ซึ่งลักษณะนิสัยนั้นประกอบด้วยความเชื่อ ค่านิยม ทัศนคติและบุคลิกภาพ ส่วนกระบวนการทางสังคมที่ไม่เกี่ยวกับลักษณะนิสัยของมนุษย์คือสิ่งกระตุ้นพฤติกรรมและความเข้มข้นของสิ่งกระตุ้น สถานการณ์ จึงถือว่าปัจจัยทั้งหมดนี้มีส่วนเกี่ยวข้องในการกำหนดพฤติกรรมของมนุษย์

พฤติกรรมการบริโภค

ความหมายของการบริโภค

สมจิตร์ ล้วนจำเริญ (2549 : 5) กล่าวว่า พฤติกรรมการบริโภค หมายถึงการกระทำของแต่ละบุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการได้รับและการใช้สินค้าหรือบริการทางเศรษฐกิจ รวมถึงกระบวนการตัดสินใจที่เกิดขึ้นก่อน และเป็นตัวกำหนดให้เกิดการกระทำต่างๆขึ้น

เชาวรัตน์ เชิดชัย (2550 : 5) การบริโภค (consumption) หมายถึง การใช้ประโยชน์จากสิ่งของและบริการเพื่อสนองความ

ต้องการของมนุษย์โดยตรง เช่น เมื่อกระหายก็ดื่ม น้ำ การดื่มถือเป็นการบริโภค เมื่อผมยาวต้องการไปตัดผม การตัดผมเป็นการบริโภคหรือไม่สบายแล้วไปหาแพทย์ เพื่อบำบัดความต้องการหายป่วย การบริการที่แพทย์รักษา ก็ถือเป็นการบริโภค เช่นเดียวกัน

พีระ รัตนวิจิตร (2551 : 10) ได้ให้ความหมายว่า หมายถึง กระบวนการตัดสินใจและกิจกรรมตามธรรมชาติของแต่ละบุคคลที่มีต่อการประมาณค่า การได้มา การใช้ และการจัดการสินค้าและบริการ

การบริโภค หมายถึง การใช้ประโยชน์จากสินค้าและบริการ เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคหรือบำบัดความต้องการของมนุษย์คือ 1. การบริโภคสินค้าคงทน ซึ่งเป็นสินค้าที่ไม่ได้ทำให้สิ่งที่ถูกบริโภคหมดสิ้นหรือหมดสภาพไป ยังใช้ได้อีกเป็นเวลานาน แต่เมื่อการใช้ย่อมเกิดการสึกหรอ 2. การบริโภคสินค้าไม่คงทน ซึ่งเป็นการบริโภคที่ทำให้สิ่งที่ถูกบริโภคหมดสิ้นไป เช่น อาหาร เครื่องดื่ม เป็นต้น (Wikipedea, 2557 : 1)

การบริโภค คือ การใช้ประโยชน์จากสินค้าและบริการทั้งในรูปของการบริโภคและอุปโภค ซึ่งการบริโภคหมายถึงการใช้ประโยชน์จากสินค้าโดยการนำเข้าสู่ร่างกาย ส่วน อุปโภคจะหมายถึง การใช้ประโยชน์จากสินค้านั้นโดยไม่ต้องผ่านเข้าสู่ร่างกาย (กนก ศิริวัลย์, 2557 : 1)

จากความหมายดังกล่าว สรุปความหมายได้ว่า บริโภค หมายถึง การใช้ประโยชน์จากสินค้าและการบริการเพื่อสนองความต้องการต่อตนเองและเพื่อนมนุษย์ ทั้งในด้านอาหาร ยา รักษาโรค และสิ่งต้องการแม้สิ่งที่ใช้นั้นจะสิ้นเปลืองหรือไม่สิ้นเปลืองก็ตาม

นอกจากนี้ พฤติกรรมการบริโภค วสุนธรี เสรีสุชาติ (2550 : 89-91) พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง การกระทำของบุคคลใดบุคคลหนึ่ง ซึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับการจัดหาให้ได้มาและการใช้สินค้าและบริการ รวมไปถึงกระบวนการตัดสินใจ ที่จะบริโภคซึ่งมีมาอยู่ก่อนแล้ว และมีส่วนกำหนดให้เกิดการบริโภค

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย (2553 : 86) กล่าวถึง ความหมายของ พฤติกรรมการบริโภคที่คล้ายคลึงกัน เช่น พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง พฤติกรรมที่ผู้บริโภคทำการค้นหา การซื้อ การใช้ ประเมินผลและการใช้สอบผลิตภัณฑ์ และบริการที่คาดว่าจะสนองความต้องการของผู้บริโภคแต่ละคนว่าจะทำการเลือกสินค้าและบริการอะไร อย่างไร จึงจะเหมาะสมและสร้างความพอใจในการซื้อให้แก่ตนเองมากที่สุด ซึ่งกระบวนการจะเกี่ยวข้องกับการรับรู้ข่าวสาร และการประเมินทางเลือกเกี่ยวกับสินค้า และบริการที่เขาสนใจ รูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภคเป็นการศึกษาถึงเหตุจูงใจทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์โดยการถูกกระตุ้นจากผลภายนอก และจากความต้องการภายในที่ซ่อนลึกอยู่ในจิตใจ แล้วมีการตอบสนองของผู้บริโภคโดยการซื้อหรือไม่ซื้อ

พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง การตัดสินใจเลือกสินค้าและบริการ ภายใต้งบประมาณที่มีเพื่อความพึงพอใจสูงสุด (เชาวรัตน์ เชิดชัย, 2557 : 1)

จากความหมายที่กล่าวมาสรุป ได้ว่า พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง พฤติกรรมที่เกี่ยวกับการซื้อ การใช้สินค้าและบริการ หรือการกระทำซึ่งส่งผลต่อกันและกัน ตลอดเวลาของความรู้ความเข้าใจพฤติกรรม โดยผ่านกระบวนการแลกเปลี่ยนที่บุคคลต้องมีการตัดสินใจ ทั้งก่อนและหลังการซื้อ ตลอดจนอิทธิพลทางสังคมของบุคคล ซึ่งเป็นส่วนและกำหนดให้เกิดพฤติกรรมต่างๆขึ้น

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภค

การตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าและบริการต่างๆ มาบริโภค ขึ้นอยู่กับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภค ดังนี้(พัฒน์ สุจำนงค์, 2543 : 1)

1. รายได้ของผู้บริโภค การบริโภคจะมากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับรายได้ของผู้บริโภค กล่าวคือ ถ้ามีรายได้มากขึ้นก็จะเพิ่มการบริโภค แต่ถ้ารายได้ลดลงก็จะลดการบริโภคลง

2. ราคาของสินค้าและบริการ ปริมาณการบริโภค ขึ้นอยู่กับราคาสินค้าหรือบริการชนิดนั้น กล่าวคือ ถ้าราคาสินค้าเพิ่มสูงขึ้น ปริมาณการบริโภคจะลดลง แต่ถ้าราคาสินค้าลดลง ปริมาณการบริโภคจะเพิ่มขึ้น

3. รสนิยมหรือค่านิยมในการบริโภค ซึ่งมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภค และแตกต่างกันตามบุคคล อายุ เพศ ระดับการศึกษา รายได้ อาชีพ สังคมและสภาพแวดล้อม เป็นต้น

4. ฤดูกาล ปริมาณการบริโภคสินค้าบางชนิดแตกต่างกันไปตามฤดูกาล เช่น ความต้องการใช้เสื้อกันหนาวจะมากขึ้นในฤดูหนาว ส่วนในฤดูร้อนปริมาณการบริโภคน้ำแข็งจะเพิ่มขึ้น เป็นต้น

5. การคาดคะเนเกี่ยวกับราคา เป็นการคาดการณ์ถึงการเปลี่ยนแปลงราคาสินค้าในอนาคต ซึ่งส่งผลต่อปริมาณการบริโภค เช่น ถ้าคาดการณ์ว่าราคาน้ำมันจะเพิ่มขึ้น ผู้บริโภคก็จะเติมน้ำมันไว้ก่อนที่ราคาน้ำมันจะปรับตัวสูงขึ้น เป็นต้น

6. เทคนิคการขาย การให้สินเชื่อ ทำให้ผู้บริโภคมีอำนาจซื้อสินค้าและบริการมาสนองความต้องการได้มากขึ้น

7. การโฆษณา เป็นแรงจูงใจให้ผู้บริโภคมีความต้องการบริโภคสินค้าหรือบริการชนิดนั้นเพิ่มขึ้น

แนวคิดเกี่ยวกับหมูกระทะ

ความหมายของหมูกระทะ

วิทยา แสนสิทธิ์ (2558, กุมภาพันธ์ 20) หมูกระทะ คือ ถ้าในความคิด หมูกระทะมาจากประเทศเกาหลี แต่ที่มีมาในประเทศไทยคือคนไทยนำสไตล์การปิ้งย่างมาประยุกต์ให้มีทั้งแบบปิ้งย่างและต้มอยู่ร่วมกัน หมูกระทะจะเป็นอาหารจำพวกต้มปิ้งย่าง วัตถุดิบหมูกระทะที่หลักๆคือ หมู ตับหมู ผัก วันเส้น อาหารทะเล พวกปลาหมึก กุ้ง น้ำจิ้ม น้ำซุปล นำมาอย่างบนเตากระทะรูปหมวกเตาที่ใช้จะเป็นเตาถ่าน หมูที่ใช้จะมีเนื้อหมู มันหมู การหมักหมูจะมีสูตรที่แตกต่างกันตามสูตร ในหมูกระทะจะขาดน้ำจิ้มไม่ได้เพราะเป็นสิ่งที่ไม่ขาดไม่ได้ รสชาติจะต้องอร่อย หมูกระทะจะมี 2 แบบ คือแบบชุดกับแบบบุฟเฟต์ แบบชุดจะจัดมีเนื้อหมู ผัก วันเส้น น้ำซุปลแบบบุฟเฟต์จะมีหมูกระทะ แต่จะมีอาหารชนิดอื่นเข้ามา แตกต่างตรงที่ราคา กลุ่มลูกค้าที่มาบริโภคในร้านจะเป็นนักศึกษา ราคาเหมาะสม

พนัชกร นารถศิลป์ (2558, กุมภาพันธ์ 20) หมูกระทะ คือในความคิด เริ่มต้นมาจากแถวเอเชียจำพวกอาหารญี่ปุ่นเมื่อมาทำในประเทศไทย คนไทยได้นำมาดัดแปลง เป็นโดโตม่อน ในกรุงเทพเริ่มต้นจะเป็นหมูชุด มีเนื้อหมูบาง ซิอิ้ว น้ำมันหอย มีไข่ 1 ใบ แล้วพอทำในภาคอีสานเป็นเนื้อย่างเกาหลี ในปัจจุบันนี้เปลี่ยนเป็นหมูกระทะเพราะหมูกระทะเป็นอาหารที่ราคาไม่แพงสามารถรับประทานได้ทุกวัย หมูกระทะในความคิดคือ อาหารมีหลักไม่ใช่อาหารทานเล่นเป็นอาหารสไตล์ปิ้งย่าง เพราะร้านจะ

เป็นลักษณะแบบบุฟเฟต์ เพราะมีทั้งหมูกระทะและอาหารอื่นที่สามารถกินได้หลากหลาย แต่ในปัจจุบันนี้หมูกระทะมีทั้งแบบบุฟเฟต์และแบบชุด หมูกระทะแบบบุฟเฟต์ จะมีหมูกระทะ เช่น เนื้อหมู ผัก วุ้นเส้น น้ำซุปล อาหารจำพวกทะเล และมีอาหารที่สามารถทานได้อิ่ม เช่น ข้าวผัด กุ้งทอด ของหวาน และอื่นๆ หมูกระทะแบบชุดจะมี เนื้อหมู ผัก วุ้นเส้น น้ำซุปล น้ำจิ้มรสเด็ด อาหารทะเล สูตรในการหมักหมูจะเป็นสูตรทางร้าน และน้ำจิ้มจะมีหลากหลายทั้งซีฟู้ด และแบบไทย กลุ่มลูกค้าที่มารับประทานจะเป็นทุกกลุ่มวัย

ชาติชาย เดชศิริ (2558, กุมภาพันธ์ 20) หมูกระทะ คือ เริ่มต้นโดยหมูกระทะน่าจะมาจากประเทศเกาหลี แล้วคนไทยได้นำสูตรมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะกับคนไทย หมูกระทะไม่ใช่อาหารหลัก เป็นอาหารทานเล่น เป็นอาหารที่ได้รับความนิยม คนไทยจึงนิยมกิน ด้วยความอร่อยของการหมักเนื้อและน้ำจิ้มรสเด็ด หมูกระทะเป็นอาหารประเภทปิ้งย่าง ส่วนผสมที่สำคัญในการกินหมูกระทะคือ น้ำจิ้มของแต่ละร้าน เนื้อหมูที่ใช้จะเป็นเนื้อสด แล้วนำมาทำเป็นเนื้อบางๆ ส่วนประกอบที่เป็นหมู เช่น หมูสามชั้น เนื้อหมูแดง เนื้อหมู ส่วนประกอบอื่นจะเป็น ปลาหมึก หมึกดอง กุ้ง ผัก จะเป็น ผักกะหล่ำปี ผักกาดขาว วุ้นเส้น น้ำซุปลและของหวาน ต่างหาก ระหว่างหมูกระทะบุฟเฟต์กับหมูกระทะเป็นชุด แตกต่างคือ แบบบุฟเฟต์ต้นทุนสูง ลงทุนสูงมาก มีอาหารหลากหลายประเภทให้เลือกกินมากมาย แต่แบบชุดจะเน้นเนื้อหมู รสชาติและความอร่อยจะแตกต่างจากแบบบุฟเฟต์มาก ส่วนลูกค้าที่มากินหมูกระทะจะเป็นกลุ่มนักศึกษา มาก เพราะราคาหมูกระทะไม่แพง ส่วนมากที่เลือกรับประทาน คือ เนื้อหมู จะเลือกรับประทานมาก ส่วนมากกลุ่มลูกค้าที่มาจะเป็นนักศึกษา

ลักษณะของหมูกระทะ

หมูกระทะ เป็นอาหารที่ได้ความนิยมในกลุ่มผู้บริโภคอย่างรวดเร็ว ประกอบขึ้นด้วยการปิ้ง หรืออาหารประเภท เนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อหมู มันหมู หมูสามชั้น เนื้อไก่ เนื้อปลา ปลาหมึก ตับหมู และกุ้ง การประกอบอาหารด้วยการต้ม ได้แก่ วุ้นเส้น บะหมี่ หยวก และผักต่างๆ เช่น ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง ผักกาดขาว หอม ผัก ขึ้นฉ่าย ต่อมาได้มีการพัฒนาเพิ่มชนิดของอาหารให้มีความ หลากหลายขึ้น เช่น มีการเพิ่มลูกชิ้นชนิดต่างๆ ได้แก่ ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นกุ้ง ไส้กรอก

วิธีการปรุงอาหารผู้บริโภคจะ ประกอบอาหารเอง การปิ้ง ย่าง จะทำลงบนกระทะที่มี ลักษณะเฉพาะ คือ มีลักษณะนูนตรงกลาง มีรูโดยรอบ ใช้สำหรับ ปิ้งเนื้อ ส่วนบริเวณแฉ่งรอบๆ ใช้ต้มน้ำ และต้มผัก เชื้อไฟที่ใช้ ส่วนมากจะเป็นถ่าน บางร้านจะใช้เตาแก๊ส สำหรับน้ำซุปรที่ใส่ บริเวณรอบๆ กระทะจะเป็นน้ำที่ทางร้านต้มไว้ ถ้าน้ำแห้งสามารถ เติมได้ วิธีการแรกในการปิ้งย่าง คือ การใช้มันหมูทาทั่วบริเวณ กระทะในส่วนที่เป็นรู เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อย่างติดบริเวณกระทะ หลังจากนั้นจะนำส่วนเนื้อสัตว์ต่างๆ ย่างบนกระทะ รอจนเนื้อสัตว์ สุกที่สามารถรับประทานได้ จะมีหลายลักษณะแล้วแต่ที่ผู้บริโภค จะชอบแบบใด ซึ่งจะมีทั้งแบบไหม้เกรียม และแบบสุกๆ ดิบๆ จะ บริโภคพร้อมกับน้ำจิ้ม ที่ทางร้านจัดเตรียมไว้ และน้ำจิ้มมี ลักษณะเฉพาะของแต่ละร้าน รสชาติของน้ำจิ้มจะมีให้ผู้บริโภคได้ เลือก ซึ่งจะมีทั้งรสหวาน รสเผ็ด รสเผ็ดพอดิ ในรูปแบบการบริการ หมูกระทะ จะมีทั้งการบริการแบบสั่งรายการ และแบบบุฟเฟต์ ซึ่ง แบบบุฟเฟต์จะได้รับความนิยมมากเพราะสามารถบริโภคได้เต็มที่ ไม่จำกัดจำนวน ซึ่งการกำหนดราคาจะขึ้นอยู่กับคุณภาพของ เนื้อสัตว์การให้บริการ รวมทั้งความบันเทิงที่มีให้ ซึ่งในการ ให้บริการแบบบุฟเฟต์ จะมีทั้งแบบการเสิร์ฟให้ และที่บริโภคต้อง

ไปตักอาหารประเภท เนื้อสัตว์ ผัก น้ำจิ้มเอง โดยทางร้านจะจัดไว้ให้เราสามารถเลือกได้ตามความชอบ ส่วนการบริการแบบเสิร์ฟคือ ผู้บริโภคสามารถสั่งเพิ่มได้เต็มที่โดยจะมีพนักงานคอยบริการ ลักษณะความบันเทิงที่ทางร้านค้ามีไว้เพื่อเป็นแรงดึงดูดลูกค้ามีการพัฒนาขึ้นเรื่อยๆ เช่น มีนักร้อง มีดนตรี มีเพลงฟัง และคาราโอเกะ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีรายการอาหารที่บริการเพิ่มเติมที่ผู้บริโภคได้โดยไม่ต้องเสียค่าอาหารเพิ่ม ได้แก่ ผลไม้ เช่น สับประรด แตงโม และขนมหวาน ได้แก่ รวมมิตร และไอศกรีม เป็นต้น

ผลกระทบของการรับประทานหมูกระทะ

ผลกระทบต่อผู้บริโภคหมูกระทะจากการเผา การปิ้ง และการย่าง อาหารที่มีไขมันด้วยความร้อนสูงโดยตรง เช่น ไก่ย่าง เนื้อย่าง น้ำตก เนื้อสะเต๊ะ เนื้อบาร์บีคิว หมูหัน และวุ้นหั่น ทำให้เกิดสารพิษได้ ซึ่งกระบวนการอาหารที่มีไขมันขึ้นย่าง ความร้อนจัดจะทำให้ไขมันหลอมตัวหยดลงไปบนถ่าน ในช่วงแรกความร้อนของถ่าน จะทำให้ไขมันซึ่งเป็นสารไฮโดรคาร์บอนอุณหภูมิต่ำแบบสมบูรณ์ เพราะออกซิเจนรอบบริเวณนั้นมีเพียงพอ ต่อมาความร้อนของถ่านลดลง และออกซิเจนในบริเวณที่มีการเผาไหม้มีไม่เพียงพอ ไขมันที่หยดในช่วงหลังจะถูกเผาไปในลักษณะที่ไม่สมบูรณ์ เกิดสารเคมีมากมาย และมีการรวมตัวกันใหม่ด้วยปฏิกิริยาที่เรียกว่า ไพโรไลซิส (Pyrolysis) ได้สารอนุพันธ์ใหม่ที่เรียกว่า polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) ในสารเหล่านี้มักเป็นสารก่อมะเร็งและสารก่อกลายพันธุ์ที่ร้ายแรง เช่น เบนซ์ (benz) พัยริน (pyrene) ไนโตรพัยริน (nitropyrene) และ ไดเบนโซแอนธราซีน (dibenxanthracene) เป็นต้น เหล่านี้จะลอยขึ้นในลักษณะของเขม่าไปเกาะอาหารที่ปิ้งย่างอยู่เมื่อเรา

รับประทานอาหารนี้ ก็จะทำให้ได้รับสารเหล่านี้เข้าไปด้วย สารระเหยเหล่านี้มาพร้อมกับควันไฟได้เช่นเดียวกัน สาร PHA อาจเกิดในไขมันที่อยู่ในตัวอาหารซึ่งร้อนเกรียมก็ได้ สารที่มีคุณสมบัติละลายในไขมัน และน้ำมันได้ดี แต่ละลายในน้ำได้น้อย ฉะนั้นจึงสะสมในไขมันร่างกายได้นานมาก และถูกขับออกจากร่างกายได้ยาก พบมากในควันไฟ เขม่า และการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์ของสารพวกไขมัน ซึ่งการเผาไหม้ของไขมันจากหมุย่างในอากาศที่จำกัด จะทำให้เกิดสาร PHA คล้ายคลึงกับการเผาไหม้เชื้อเพลิง (ทองจุล ชันขาว, 2557: 1)

นอกจากนี้ การบริโภคอาหารไขมันเกิน ในเนื้อสัตว์ที่มีแต่เนื้อแดง จะมีไขมันที่มองไม่เห็น โดยไขมันนี้จะได้พลังงานที่ได้จากไขมันถึงร้อยละ 30 ของพลังงานทั้งหมด เป็นไขมันอิ่มตัว หากบริโภคอาหารที่ไม่มีไขมันอิ่มตัวมากๆ ดับของเราจะถูกกระตุ้นให้สร้างน้ำดีออกมามากขึ้น ในขณะที่แบคทีเรียในลำไส้ ต้องทำงานหนักมากขึ้น เพื่อจัดการกับน้ำดีเหล่านี้ ก็อาจทำให้เกิดสารก่อมะเร็งขึ้น อัตราการเกิดก้อนเนื้องอกเป็นสัดส่วนโดยตรงกับการเพิ่มปริมาณไขมันในอาหาร โดยเฉพาะเนื้องอกของเต้านม มะเร็งลำไส้ใหญ่ มะเร็งต่อมลูกหมาก มะเร็งสมองแต่เนื้องอกของผิวหนัง กลไกการเพิ่มอัตราการเป็นมะเร็งเนื่องจากสารไขมันนี้ เกิดจากอาหารไขมันส่งเสริมหรือกระตุ้นภาวะต่างๆ ในพอเหมาะกับการเปลี่ยนแปลงเซลล์ให้กลายเป็นเซลล์มะเร็งได้ง่ายหรืออาจเพิ่มการกระจายตัวของสารก่อมะเร็ง ซึ่งส่วนมากละลายในไขมัน อีกทั้งในโคเลสเตอรอล ไม่ได้เป็นสารก่อมะเร็งโดยตรงแต่เป็นโคคาร์ซิโนเจน ได้มีผู้ศึกษาในสัตว์ทดลอง พบว่า การให้โคเลสเตอรอลกับสารก่อมะเร็งชนิด ไดเมทิลไฮดรอกซีน (Dimethylhydrazine) จะ

ทำให้เกิดมะเร็งทางเดินอาหารได้ภายใน 200 วัน ถ้าให้แต่สารก่อมะเร็งปริมาณเท่ากันอย่างเดียว ระยะการเกิดมะเร็งจะช้ากว่า และอัตราการเกิดมะเร็งได้น้อยกว่า

นอกจากนี้การบริโภคอาหารที่มีไขมัน และโคเลสเตอรอล ยังก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อโรคหลอดเลือดหัวใจได้โดยไขมันและโคเลสเตอรอล มีการคั่งในผนังชั้นในสุดของหลอดเลือดแดง ร่วมกับการหนาตัวของผนังหลอดเลือดแดง พยาธิสภาพนี้จะค่อยเป็นค่อยไป ต่อมาจะเกิดแผ่นพังผืด (fibros plaque) เมื่อมีอายุมากขึ้นรอยโรคจะมีความซับซ้อนมากขึ้นหลอดเลือดแดงเสียคุณสมบัติความยืดหยุ่น และเกิดการอุดตันขึ้นได้ โดยเฉพาะหลอดเลือดแดงของอวัยวะสำคัญได้แก่ หัวใจ สมอง และปอด เป็นต้น

จากการรวบรวมและสรุปปริมาณโคเลสเตอรอลที่บริโภค ขอเฮกสเต็ดและคณะ (Hegsted et al, 1986) พบว่า การบริโภคโคเลสเตอรอลเพิ่ม 1 มิลลิกรัมในอาหาร 1,000 และ 2,500 มิลลิกรัม จะมีผลทำให้ระดับโคเลสเตอรอลในเลือดเพิ่มขึ้น 0.1 และ 4 มิลลิกรัมเปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ดังนั้นการบริโภคอาหารที่มีโคเลสเตอรอลสูง จะนำไปสู่ระดับโคเลสเตอรอลเพิ่มขึ้น ไขมันอิ่มตัวในเนื้อสัตว์ มีผลต่อการเพิ่มระดับโคเลสเตอรอลในเลือดสูงได้เช่นกัน จากการศึกษาของ ฮิวส์ (Hughes, 1995) พบว่า low density lipoprotein – cholesterol (LDL-C) เป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ ที่พบในอาหารที่มีไขมันอิ่มตัว แต่มีโคเลสเตอรอลสูง แต่มีไขมันไม่อิ่มตัว 1 ตำแหน่ง (monounsaturated fatty acid) และไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง (polyunsaturated fatty acid) อยู่ในปริมาณต่ำจะมีผลทำให้

ระดับ LDL-C สูงได้ จากการพิจารณาลักษณะของอาหารจาก ตารางที่ 1 จะเห็นว่าอาหารหมูกระทะเป็นอาหารที่ประกอบด้วย เนื้อหมู เนื้อวัว ปลาหมึก ตับหมู เนื้อปลา เนื้อไก่ และมีหมูสามชั้น ซึ่งเป็นอาหารที่มีปริมาณไขมัน และโคเลสเตอรอลในระดับสูง ในการบริโภคแต่ละครั้ง หากบริโภคในปริมาณที่มากกว่าที่ ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันของคนไทย ของกอง โภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข คือ โคเลสเตอรอล ในปริมาณที่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัมต่อวัน ไขมันร้อยละ 30 ของ พลังงานทั้งหมด หากบริโภคมากกว่านี้ก็อาจจะส่งผลให้เกิดโรค หลอดเลือดหัวใจได้

การได้รับสารโปรตีนในปริมาณมากเกินไป ในวันหนึ่งๆ เรา ควรได้รับโปรตีนที่สมบูรณ์โดยประมาณ 1 กรัม ต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม จึงจะเพียงพอ แต่ถ้าร่างกายได้รับสารอาหารโปรตีนมาก เกินไป จะเป็นการเพิ่มเมตาโบลิซึม และอาจจะได้รับสารบางอย่าง ที่เหลือจาก เมตาโบลิซึม เช่น แอมโมเนีย ซึ่งอาจกลายเป็นพิษได้ ปกติโปรตีนจากเนื้อสัตว์ เป็นองค์ประกอบหลักที่จะนำไปใช้ ใน การซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ร่างกายจะย่อยโปรตีน ของเป็นกรดอะมิโน จากนั้นร่างกายจะนำกรดอะมิโนไปใช้ในส่วน ต่างๆ ของร่างกาย การบริโภคโปรตีนมากๆ ตับจะเปลี่ยน ไนโตรเจนของกรดอะมิโนให้เป็นสารเมตะบอไลต์ สุดท้ายคือ ยู เรีย ซึ่งยูเรียมากๆ จะถูกขับออกทางไต แต่บางส่วนของยูเรียจะถูก ขับออกจากกระแสเลือดทางตับละลายในน้ำดี ซึ่งจะถูกล้างสู่ลำไส้ เล็กและลำไส้ใหญ่ ขณะที่ยูเรียถูกปล่อยผ่านไปตามทางเดิน อาหารจะถูกเอ็นไซม์ยูรีเอสของแบคทีเรียสลายตัว ได้แอมโมเนีย และคาร์บอนไดออกไซด์ การที่แอมโมเนียออกมาจากลำไส้ใหญ่ นั้น ทำให้ลำไส้ใหญ่มีลักษณะเป็นต่างอย่างแรง ซึ่งเป็นสภาวะที่

เชื่อกันว่าสนับสนุนให้เซลล์มะเร็งที่เกิดในธรรมชาติ หรือเกิดได้จากสารพิษเป็นมะเร็งลำไส้ได้ มีการศึกษาพบว่า ผู้ที่กินอาหารจากเนื้อสัตว์เป็นปริมาณสูง เช่น ชาวตะวันตก จะมีความถี่ในการเกิดติ่งเนื้อเมือก (polyp) ในทางเดินอาหารสูงกว่าคนเอเชีย

นอกจากนี้ยังมีผู้ทดลองในสัตว์พบว่า แอมโมเนียทำให้เกิดมะเร็งในลำไส้ใหญ่ นอกจากนี้การบริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์จำนวนมากยังทำให้เกิดอันตรายอื่นอีก ได้อ่างไว้ว่าอาหารเนื้อสัตว์ไม่มีกากอาหาร เมื่อบริโภคจำนวนมากทำให้เกิดอาการท้องอืด จนอาหารย่อยลำบาก ถ่ายอุจจาระลำบาก เมื่อบ่อยครั้งจะเกิดโรคริดสีดวงทวารหนักหรือไม่ถ่ายอุจจาระสะสมไว้หลายๆ วัน จะมีการคั่งค้างของอุจจาระในลำไส้ นานๆ จะมีการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย ที่จะส่งผลให้เกิดโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ตามมา ประกอบกับการปล่อยของเสียไว้กับลำไส้ นานๆ เพราะขับถ่ายออกไม่หมด หมักหมมนานเป็นเดือน เป็นปี เส้นผ่านศูนย์กลางของลำไส้จะค่อยๆ เล็กลง ทำให้การเคลื่อนตัวของอุจจาระช้าลง ในขณะที่เดียวกันน้ำจะถูกดูดซับออกจากอุจจาระมากขึ้นทำให้เป็นก้อนแข็งมากขึ้นตามลำดับ ซึ่งแรงดันภายในลำไส้เพิ่มขึ้น ผันลำไส้ใหญ่ส่วนที่บอบบางเกิดการโป่งพอง ทำให้ระบบการช่วยย่อยอาหารไม่ได้ตามปกติ

จะเห็นว่าอาหารโปรตีนเป็นสารอาหารที่มีความสำคัญต่อร่างกาย และถ้าหากร่างกายได้รับในปริมาณมากเกินไป จะก่อให้เกิดโรคต่างๆ ได้ เช่น โรคมะเร็ง โรคริดสีดวงทวาร ผันลำไส้ใหญ่โป่งพองและก็ให้เกิดความไม่สุขสบายจากอาการท้องอืด แน่นท้อง (พรรณนา นักพรานบุญ, 2549 : 8-16)

สิ่งเจือปนที่อยู่ในหมูกระทะ

1. พยาธิต่างๆ ในอาหารหมุกระทะ ลักษณะการประกอบอาหารจะใช้วิธี ปิ้ง ย่าง ซึ่งระยะเวลาในการปิ้งย่าง ใช้เวลาสั้น และใช้ความร้อนค่อนข้างสูง ลักษณะอาหารจะมีทั้งไหม้เกรียม หรือสุกๆดิบๆ อีกทั้งความร้อนในการบริโภคอาหาร หรือความสุกที่ภายนอกมองว่าไหม้เกรียม แต่ข้างในยังไม่สุกดี ด้วยเหตุนี้ทำให้ผู้บริโภคเสี่ยงต่อการได้รับพยาธิเข้าไปในร่างกาย เพราะเนื้อหมู เนื้อวัว มีพยาธิตัวติด ซึ่งเจริญเป็นเม็ดสาकु และอาศัยอยู่ตามส่วนต่างๆ ของร่างกายเมื่อ วั ถ้าคนนำเนื้อสัตว์ที่มีเม็ดสาकुมาประกอบอาหารสุกๆ ดิบๆ เม็ดสาकुจะถูกย่อยแล้วตัวอ่อนจะออกมาใช้ส่วนหัวเกาะติดติดกับผนังไส้เล็ก เจริญเป็นตัวแก่จะดูดแย่งอาหารจากคนทำให้หิวบ่อย กินจุ แต่น้ำหนักลด อาจมีอาการทางประสาทคือ นอนไม่หลับ เวียนศีรษะ และปวดท้อง

2. สารบอแรกซ์ (Borax) เป็นสารอนินทรีย์มีชื่อทางเคมีว่า โซเดียม เตตราบอเรต (Sodium tetraborate) คนทั่วไปรู้จักกันในชื่อของ น้ำประสานทอง สารขาวดอก ผงกันบูด เฟ่งแซ หรือผงเนื้อนุ่ม ซึ่งสารนี้มีลักษณะเป็นผลึกสีเหลี่ยมเล็ก ๆ สีขาวขุ่น ไม่มีกลิ่น โดยทั่วไปแล้วสารบอแรกซ์เป็นสารที่ถูกนำไปใช้ในอุตสาหกรรม เช่น ทำแก้ว เพื่อให้ทนต่อความร้อน หรือใช้เป็นสารประสานในการเชื่อมทอง รวมทั้งใช้ในเครื่องสำอางเพื่อเป็นสารหยุดยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราในแป้งทาตัว เป็นต้น สารบอแรกซ์ มีคุณสมบัติทำให้เกิดสารประกอบเชิงซ้อน (Complex compound) กับสารประกอบอินทรีย์โพลีไฮดรอกซี (Organic polyhydroxy compound) ทำให้เกิดลักษณะหยุ่น กรอบ และยังมีคุณสมบัติเป็นวัตถุกันเสีย จึงทำให้เกิดการนำเอาสารบอแรกซ์ผสมลงไปในกลุ่มชั้น หมูยอ ทอดมัน ไส้กรอก แป้งกรุป ลอดช่อง ผงวุ้น

ทับทิมกรอบ มะม่วงดอง ผักกาดดอง ผักกาดเค็ม เพื่อให้อาหารเหล่านั้น มีลักษณะกรอบ แข็ง คงตัวอยู่ได้นานและยังพบว่า มีการนำเอาสารบอแรกซ์ไปละลายน้ำ แล้วทาหรือชุบลงในเนื้อหมู เนื้อวัว เพื่อให้ดูสดตลอดเวลา นอกจากนี้ยังใช้ปลอมปนในผงชูรส เนื่องจากบอแรกซ์มีลักษณะภายนอกเป็นผลึกคล้ายคลึงกับผลึกของผงชูรส

3. สารฟอกขาว หรือ สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (Sodium hydrosulfite) ที่เรียกว่า ผงซักฟอกสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์เป็นสารเคมีที่เป็นพิษ มีลักษณะเป็นผงผลึกสีขาว มีกลิ่นฉุน ก้ำมะถันอ่อนๆ ละลายได้ในน้ำ ไม่ละลายในแอลกอฮอล์ เป็นสารที่ใช้ในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการฟอกสี เช่น กระดาษ เส้นใยไหม แห อวน และเครื่องหนัง อาหารที่มักตรวจพบสารฟอกขาวส่วนมาก คือ ถั่วงอก ชিংฝอย ยอดมะพร้าว กระท้อน หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว สไบนาง ทูเรียนกวน หากสัมผัสผิวหนังจะทำให้ผิวหนังอักเสบ เป็นผื่นแดง ถ้าบริโภคเข้าไปจะทำให้เกิดการอักเสบในอวัยวะที่สัมผัสอาหารเช่น ปาก ลำคอและกระเพาะอาหาร หากกินเข้าไปมากเกินไป 30 กรัม จะทำให้เกิดอาการปวดท้อง เวียนศีรษะ อาเจียน อุจจาระร่วง ความดันโลหิตลดต่ำลง แขนหน้าอก หายใจไม่สะดวก หลอดลมหดตัว ทำให้หอบหืด ในผู้ที่เป็โรคนี้้อยอยู่แล้วอาจช็อก หมดสติและเสียชีวิตได้ (กองควบคุมอาหาร : 2545)

4.ฟอรัมาลินฟอรัมาลิน (Formalin)หรือสารละลายฟอรัมาลดีไฮด์ (Formaldehyde) เป็นสารที่ใช้สำหรับดองศพเพื่อไม่ให้ศพเน่าเปื่อย ใช้ฆ่าเชื้อโรค ฆ่าเชื้อรา และทำความสะอาดห้องคนป่วย ลักษณะทั่วไปของฟอรัมาลินเป็นสารละลายใส ไม่มีสี

มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว เป็นสารรีดิวซ์รุนแรง เมื่อสัมผัสกับอากาศจะ ถูกออกซิไดส์ซ้ำๆ ไปเป็นกรดฟอร์มิกซึ่งมีฤทธิ์กัด ฟอรัมาลินเป็น สารที่นิยมใช้กันในหลายด้าน ในด้านการแพทย์ ใช้ในการเก็บ รักษาตัวอย่างทางกายวิภาค (anatomical specimens) เพื่อคง สภาพของเนื้อเยื่อไม่ให้เน่าเสีย ใช้ฆ่าเชื้อโรคในเครื่องมือต่าง ๆ เช่น เครื่องฟอกเลือด (เครื่องล้างไต) เครื่องมือเครื่องใช้ในการ เติรียมและสังเคราะห์ผลิตภัณฑ์ยา ในด้านอุตสาหกรรม ฟอรัมาลินมีสมบัติทำให้ผ้าและกระดาษแข็งเกาะกัน จึงนำมาใช้ ในการทำบอร์ดหรือไม้อัด อุตสาหกรรมสิ่งทอใช้ผลิตสารที่ใช้ เปลี่ยนแปลงลักษณะน้ำหนักและความแข็งแรงของไหมสังเคราะห์ รักษาผ้าไม่ให้ยับหรือย่น ในอุตสาหกรรมกระดาษ ใช้เพื่อให้ กระดาษลื่นและกันน้ำได้ เป็นต้น ส่วนในด้านการเกษตรใช้สาร ฟอรัมาลินทำลายและป้องกันจุลินทรีย์ที่ทำให้ต้นไม้เป็นโรค ใช้ เก็บรักษาและป้องกันผลิตผลเกษตรจากการเสียหายระหว่างการ ขนส่ง ใช้ฆ่าเชื้อราในดิน ใช้เป็นส่วนผสมของสารละลายที่ใช้ เคลือบผัก ผลไม้จำพวกส้มระหว่างการเก็บเกี่ยวเพื่อชะลอการเน่า เสีย เป็นต้น พอคั่วแม่คั่ว นิยมนำฟอรัมาลินมาแช่ผัก เนื้อสัตว์ และ อาหารทะเลสด เพื่อทำให้อาหารต่างๆ สดอยู่ได้นานไม่เน่าเสียเร็ว แต่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

ในกรณีที่ร่างกายได้รับฟอรัมาลินในปริมาณต่ำ ร่างกายสามารถกำจัดได้ แต่หากได้รับในปริมาณที่สูงขึ้นถึง 30 – 60 มิลลิลิตรหรือมีความเข้มข้นมากขึ้น ฟอรัมาลินจะเปลี่ยนรูปเป็น กรดฟอร์มิก (Formic acid) ซึ่งมีฤทธิ์ทำลายการทำลายของเซลล์ ในร่างกาย ทำให้เซลล์ตาย ฟอรัมาลินมีพิษต่อระบบต่างๆเกือบทั่ว ทั้งร่างกาย เช่น ในระบบทางเดินหายใจ หากได้รับไอระเหยของ ฟอรัมาลดีไฮด์ แม้จะปริมาณต่ำจะทำให้หลอดลมบวม แสบจุก เจ็บ

คอ ไอ หายใจไม่ออก ปวดอึกเสบ น้ำท่วมปอด ถ้าสูดดมเข้าไปมาก ๆ จะทำให้น้ำท่วมปอด จนหายใจไม่ออก แน่นหน้าอกและตายในที่สุด อาการเหล่านี้อาจเกิดขึ้นหลายชั่วโมงหลังจากได้รับสารโดยไม่มีอาการเจ็บปวดเลยก็ได้ หากได้รับปริมาณน้อยเป็นเวลานาน จะมีอาการไอและหายใจติดขัดเพราะหลอดลมอึกเสบ เป็นต้น ในระบบทางเดินอาหาร เมื่อรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลินในปริมาณมากถึง 60 -90 มิลลิลิตร จะทำให้ปวดศีรษะอย่างรุนแรง หัวใจเต้นเร็ว แน่นหน้าอก ปากและคอแห้ง คลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายท้อง ปวดท้องอย่างรุนแรง ภาวะอาหารอึกเสบ เกิดแผลในกระเพาะอาหาร หากได้รับสารนี้โดยการบริโภค จะเกิดอาการพิษโดยเฉียบพลัน ซึ่งอาการมีตั้งแต่ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วง ปัสสาวะไม่ออก หหมดสติ ถ้าปล่อยทิ้งไว้อาจเสียชีวิตเพราะระบบหมุนเวียนเลือดล้มเหลว นอกจากนี้เมื่อสัมผัสจะเกิดการระคายเคืองต่อผิวหนัง ทำให้เกิดผื่นคัน เป็นผื่นแดงเหมือนลมพิษ จนถึงผิวหนังไหม้เปลี่ยนเป็นสีขาวได้

ดังนั้นฟอร์มาลินหรือสารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ เป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหารตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข แหล่งอาหารที่มักพบฟอร์มาลินปนเปื้อน ได้แก่ อาหารทะเล เนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ ถ้าผู้บริโภคสงสัยว่าอาหารที่บริโภคนั้นมีฟอร์มาลินไม่ควรซื้อมารับประทาน เพราะฟอร์มาลินเป็นสารที่มีกลิ่นฉุนมากเมื่อนำไปใส่ในอาหารดังกล่าว ผู้บริโภคจะได้กลิ่นฉุนแน่นอน ดังนั้นก่อนการรับประทานหรือประกอบอาหารควร ล้างให้สะอาดเสียก่อนเพื่อความมั่นใจและรับประทานได้อย่างปลอดภัย (กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค : 2546)

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สมาลี ศรีปาน (2550 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทย่างของร้านหมูกระทะในเขตปริมณฑล เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อส่วนประสมทางการตลาด ปัจจัยทางด้านรูปแบบการดำเนินชีวิต และพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทย่างของร้านหมูกระทะในเขตปริมณฑล โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริโภคที่เข้ามาใช้ และเคยใช้บริการกับร้านหมูกระทะในเขตปริมณฑลจำนวน 400 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลคือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแตกต่างรายคู่ การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว และการวิเคราะห์สถิติสหสัมพันธ์ของเพียร์สัน

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุระหว่าง 21-30 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน มีรายได้ระหว่าง 10,001-15,000 บาท และมีภูมิลำเนาอยู่ในภาคกลาง โดยผู้บริโภคมีทัศนคติต่อส่วนประสมการตลาดโดยรวม ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการบริการ ด้านลักษณะทางกายภาพ และด้านกระบวนการในระดับต่ำ และมีทัศนคติต่อส่วนประสมด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับปานกลาง นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารประเภทเนื้อกึ่ง ผักบั้งและยำต่างๆ โดยมีวัตถุประสงค์ที่เลือกรับประทานเพื่อพบสังสรรค์ ช่วงเวลาที่นิยมเข้ารับประทานมากที่สุดคือ 18.31-20.30 น. โดยความถี่ในการบริโภคเฉลี่ย 1 ครั้งต่อเดือน ครั้งละ 2 ชั่วโมง และมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 206 บาทต่อคนต่อครั้ง ผู้ใช้บริการที่มีเพศต่างกันมีพฤติกรรมการใช้บริการด้านความถี่ต่างกัน ผู้ใช้บริการที่มีอายุและรายได้ต่างกันมีพฤติกรรมใช้บริการด้านความถี่ ด้านระยะเวลาในการบริโภคที่ร้าน ด้านจำนวน

คนที่ไปรับประทาน และด้านค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่างกัน และพบว่าผู้บริโภครวมที่มีการศึกษาต่างกันมีพฤติกรรมการบริโภคด้านความถี่ ด้านจำนวนคนที่ไปรับประทานและด้านค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่างกัน นอกจากนี้ยังพบว่าผู้บริโภครวมที่มีอาชีพและภูมิลำเนาต่างกัน พฤติกรรมการบริโภคด้านระยะเวลาในการบริโภคที่ร้าน ด้านจำนวนคนที่ไปรับประทาน และด้านค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.5

เทิดศักดิ์ トラชูธนวัฒน์

(2552 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคเนื้ออย่างเกาหลีร้านเซียวเสวย จังหวัดนครราชสีมา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคเนื้ออย่างเกาหลีร้านเซียวเสวย จังหวัดนครราชสีมา ผลการศึกษา พบว่า 1. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 229 คน คิดเป็นร้อยละ 57.25 มีอายุ 21 - 30 ปี จำนวน 130 คน คิดเป็นร้อยละ 32.50 มีระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเท่ากับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช จำนวน 162 คน คิดเป็นร้อยละ 40.50 มีอาชีพนักเรียน/นักศึกษา จำนวน 143 คน คิดเป็นร้อยละ 35.75 และรายได้ต่อเดือนต่ำกว่าหรือเท่ากับ 10,000 บาท จำนวน 222 คน คิดเป็นร้อยละ 55.50

2. ผู้บริโภคมีความคิดเห็นต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ประกอบด้วย ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านทำเลที่ตั้ง ด้านบริการ ด้านส่งเสริมการตลาดของร้านเซียวเสวย จังหวัดนครราชสีมา โดยรวมอยู่ในระดับดี

มณฑนา ริงวอน (2553 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษา เรื่อง บทเพ็ดหมุกระทั่กับการเปลี่ยนแปลงการบริโภคในกรุงเทพฯ เพื่อนำพาผู้อ่านให้เข้าไปในโลกของอาหารซึ่งนอกเหนือจากจะมีความหมายในแง่ของวัตถุที่ทำให้สิ่งมีชีวิตดำรงชีพอยู่ได้แล้ว

อาหารยังเป็นสิ่งแสดงถึง ความหมาย คุณค่า และระบบการกระทำ ต่างๆอีกด้วย เหตุที่เลือกศึกษา หมูกระทะ ก็เนื่องจากเป็นอาหารที่ ได้รับความนิยมและเป็นที่ยังดูดีใจของคนที่มาเป็นกลุ่ม หรือมักจะ ทำกิจกรรมอื่น ๆ ร่วมกันเป็นกลุ่มด้วยความเป็นจริงข้อนี้จึงทำให้ ผู้เขียนเกิดการตั้งคำถามว่าระบบกลุ่มที่แสดงผ่านการกินหมู กระทะนี้สื่อถึงความหมายอะไรบ้าง ความเป็นกลุ่มที่มีผลต่อการ ช่วยเหลือหรือพึ่งพาอาศัยกันอย่างไร และเหตุใดหมูกระทะจึงเป็น ที่นิยมของคนที่มาเป็นกลุ่ม โดยใช้วิธีทางมานุษวิทยาที่เรียกว่า การสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม คือการเข้าไปใช้ชีวิตอยู่ร่วมกับ เขา ไปทำกิจกรรมร่วมกับเขา ร่วมพูดคุย ทำงาน เทียว เป็นต้น ไป กับเขาประหนึ่งว่าผู้เขียนเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มที่ผู้เขียนเลือก ทำการศึกษา เพื่อทำความเข้าใจถึงวิถีชีวิตของพวกเขา ผล การศึกษา พบว่า การกินหมูกระทะร่วมกันนั้นเกิดขึ้นจากสภาพ สังคมที่เปลี่ยนแปลงไป การกินร่วมกันของกลุ่มที่ศึกษาเป็นการ ตอกย้ำระบบสังคมเมืองที่จำเป็นต้องพึ่งพาอาศัยทุกด้าน เช่น การ หาเงินเพื่อมาหมุนเวียนค้าขาย การกู้ยืมเงินภายในกลุ่ม เป็นต้น การกินร่วมกันสามารถทำให้คนสนิทสนมกันได้ และทำให้รู้สึกว่ ตนเองเป็นคนสำคัญของกลุ่ม และที่สำคัญก็คือเป็นการทำให้ความ เป็นกลุ่ม หรือการเป็นสังคมคงต่อไปได้

วิริยา บุญรินทร์ (2553 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษา ปัจจัยที่ส่งผล ต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี เพื่อศึกษา ปัจจัยชีวสังคม ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยชีวสังคม ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม และพฤติกรรมการ บริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี

และเพื่อศึกษาตัวแปรที่สามารถพยากรณ์พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังอุบลราชธานี ผลการวิจัยพบว่า

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังอุบลราชธานี อยู่ในระดับดี 2. ปัจจัยชีวสังคม ของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี พบว่า เพศหญิงมีมากกว่าเพศชาย ส่วนใหญ่พักอยู่หอพักเอกชน และส่วนใหญ่อาศัยอยู่ร่วมกับเพื่อนปัจจัยนำพบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการอยู่ในระดับสูง มีทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารอยู่ในระดับดี มีการรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหารอยู่ในระดับมาก มีการรับรู้อุปสรรคในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับมากและมีการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับมาก ด้านปัจจัยเอื้อ พบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารภายในครอบครัวอยู่ในระดับดี ด้านปัจจัยเสริมพบว่า นักศึกษาได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่างๆอยู่ในระดับมาก นักศึกษาได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหารจากบุคคลอื่น อยู่ในระดับมาก 3. ปัจจัยชีวสังคม ได้แก่ เพศ สถานที่พักอาศัย และบุคคลที่ร่วมอยู่อาศัย ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ ทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร การรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหาร การรับรู้อุปสรรคในการบริโภคอาหารและการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ พฤติกรรมการบริโภคอาหารภายในครอบครัว ปัจจัยเสริม ได้แก่ การได้รับข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่างๆและการได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานีในเชิงเส้นตรง

อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05 มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ.73 สามารถอธิบายความแปรปรวนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานีได้ร้อยละ 54.00

4. ตัวแปรพยากรณ์ที่ดีของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี มี 12 ตัวเรียงลำดับตามความสำคัญดังนี้คือ พฤติกรรมการบริโภคอาหารภายในครอบครัว (x_15) การรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร (x_14) ทักษะคติเกี่ยวกับการบริโภค (x_11) การรับรู้อุปสรรคการบริโภคอาหาร (x_13) เพศชาย (x_(1-2)) การได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหาร (x_17) การรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภค (x_12) การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่างๆ (x_16) เพศหญิง (x_(1-1)) พักหอพักของมหาวิทยาลัย (x_3) พักอยู่กับครอบครัวหรือผู้ปกครอง (x_2) และพักหอพักเอกชน (x_4) ซึ่งตัวแปรทั้งสิบสองตัวรวมกันสามารถอธิบายความแปรปรวนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานีได้ร้อยละ 53.00 และความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในพยากรณ์เท่ากับ 5.50

นนทิกา เจิตจรัส (2555 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคบุฟเฟ่ต์ปิ้งย่างในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยผู้ศึกษาเลือกเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจากผู้บริโภค จำนวน 335 คน เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ผลใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัย สถิติเชิงพรรณนา ประกอบด้วย การหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุระหว่าง 31-40 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี มีอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน มีรายได้ต่อเดือนระหว่าง 15,001 - 20,000 บาท และมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตภาคเหนือ โดยผู้บริโภคมิทัศนคติต่อส่วนประสมการตลาด ด้านราคา ระดับมาก ด้านการบริการ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านที่ตั้ง และด้านการส่งเสริมการตลาดอยู่ในระดับปานกลาง พฤติกรรมการบริโภคของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ คือ มารับประทานเพื่อพบปะสังสรรค์ ช่วงเวลาที่นิยมเข้ามารับประทานระหว่าง 20.01-21.00 น. โดยจำนวนคนที่เข้ามาพร้อม รับประทานอาหารโดยเฉลี่ยประมาณ 4-5 คน และมีความถี่ในการมารับประทานอาหารเฉลี่ยเดือนละ 2 ครั้งๆ ละ 2 ชั่วโมง และมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 140-160 บาทต่อคนต่อครั้ง ผู้บริโภคที่มาใช้บริการร้านบุฟเฟต์หมูกระทะในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ที่ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจในปัจจุบันแต่ละด้าน ดังนี้ ด้านผลิตภัณฑ์ ได้แก่ อาหารมีความสะอาดถูกสุขลักษณะ และอาหารมีความหลากหลาย ปัจจุบันด้านราคา ได้แก่ ราคาอาหารคุ้มค่าเมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารชนิดเดียวกัน และราคาอาหารเหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพของวัตถุดิบ ด้านส่งเสริมทางด้านตลาดและด้านส่งเสริมการขาย เกิดจากการแนะนำ การบอกต่อจากเพื่อนหรือคนรู้จักให้เข้าบริการ ด้านการบริการ ได้แก่ จำนวนพนักงานที่เพียงพอและมีความรวดเร็ว ในการให้บริการด้านสถานที่ตั้ง ได้แก่ สถานที่ภายในร้านกว้างขวางมีที่นั่งเพียงพอ บรรยากาศ ภายในร้านมีอากาศถ่ายเทไม่แออัด มีที่จอดรถรองรับลูกค้าเพียงพอ ห้องน้ำสะอาด และที่จอดรถ เข้า-ออกสะดวก ด้านปัจจัยทั่วไปที่ส่งผลถึงการเลือกบริโภคบุฟเฟต์หมูกระทะ ได้แก่ มี

อาหารเต็มสำเภา มีความปลอดภัย (เตาอย่าง) และร้านมีเมนูใหม่
เป็นประจำ