บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการศึกษาเรื่องการบริโภคอาหารที่ก่อให้เกิดฟันผุกับสภาวะฟันผุในคนวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ นี้ นำเสนอในรูปแบบตารางประกอบคำบรรยาย ตามลำดับต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความถี่และรูปแบบในการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลในกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และวัยสูงอายุ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มอายุกับรูปแบบการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาล

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ของการเกิดฟันผุกับการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลในรูปแบบต่างๆทั้งในกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และกลุ่มผู้สูงอายุ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

4.1 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ที่อาศัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ อายุตั้งแต่ 35 ปี ขึ้นไป จำนวน 282 คน ซึ่งมีข้อมูลแสดงดังตารางที่ 4.1-4.5

ตารางที่ 4.1
จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศและอายุ

ลักษณะกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน(คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	132	46.8
หญิง	150	53.2
รวม	282	100.0
อายุ		
35-44 ปี	88	31.2
45-59 ปี	106	37.6
60 ปี ขึ้นไป	88	31.2
รวม	282	100.0

ตารางที่ 4.1 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างนี้มีเพศหญิงมากกว่าเพศชายเล็กน้อย โดยเพศหญิงมี 150 คน คิดเป็นร้อยละ 53.19 ส่วนเพศชายมี 132 คน คิดเป็นร้อยละ 46.8 เมื่อพิจารณากลุ่มตัวอย่างตามอายุ พบว่า ในกลุ่มอายุ 45-59 ปี มีมากที่สุด (ร้อยละ 37.6) ในขณะที่กลุ่มอายุอื่นๆ มีขนาดเท่ากัน (ร้อยละ 31.2)

ตารางที่ 4.2
จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ

ลักษณะอาชีพ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ข้าราชการ	130	46.1
ค้าขาย/เจ้าของกิจการ	26	9.2
ลูกจ้าง/พนักงานเอกชน	28	9.9
เกษตรกร	1	0.4
อื่นๆ เช่น แม่บ้าน	97	34.4
รวม	282	100.0

จากตารางที่ 4.2 แสดงให้เห็นว่าอาชีพของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รับราชการ คิดเป็นร้อยละ 46.1 รองลงมาคือ อาชีพอื่นๆ เช่น แม่บ้าน ร้อยละ 34.4 , ลูกจ้าง/พนักงานเอกชน ร้อยละ 9.2 , ค้าขาย/เจ้าของกิจการ ร้อยละ 9.9 และเกษตรกร ร้อยละ 0.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.3
จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างในแต่ละกลุ่มอายุ จำแนกตามเพศ และรายได้

ลักษณะกลุ่มตัวอย่าง	35-44 ปี		45-59 ปี		60 ปีขึ้นไป	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เพศ						
ชาย	44	50.0	45	42.4	43	48.9
หญิง	44	50.0	61	57.6	45	51.1
รายได้*						
สูง	54	61.4	46	43.4	45	51.1
ต่ำ	34	38.6	60	56.6	43	48.9

* อายุ 35-44 ปี และ 45-59 ปี ผู้ที่มีรายได้สูง คือ ผู้ที่มีรายได้ตั้งแต่12,001 บาท ขึ้นไป
อายุ 60 ปี ขึ้นไป ผู้ที่มีรายได้สูง คือ ผู้ที่มีรายได้ตั้งแต่ 2,001 บาท ขึ้นไป

ตารางที่ 4.3 แสดงให้เห็นว่าในกลุ่มอายุ 35-44 ปี มีจำนวนเพศชายและหญิงเท่ากัน (อย่างละ 44 คน) ในขณะที่กลุ่มอายุ 45-59 ปี มีเพศชาย 45 คน (ร้อยละ42.4) เพศหญิง 61 คน (ร้อยละ 57.6) และกลุ่มอายุ 60 ปีขึ้นไป มีเพศชาย 43 คน (ร้อยละ 48.9) เพศหญิง 45 คน (ร้อยละ 51.1) เมื่อพิจารณาตามรายได้พบว่า ในกลุ่มอายุ 35-44 ปี และ 60 ปีขึ้นไป มีจำนวนของกลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้สูงมากกว่ารายได้ต่ำ ในขณะที่กลุ่มตัวอย่างอายุ 45-59 ปี มีกลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ต่ำมากกว่า

ตารางที่ 4.4
ข้อมูลทั่วไปของสภาวะช่องปาก

สภาวะช่องปาก	$\bar{x}$ ± SD	median (range)
จำนวนฟัน (ซี่)	25.4 ± 3.2	26 (12-28)
ฟันผุ อุด (DFT)		
ตัวฟัน (crown) (ซี่)	2.5 ± 3.2	1 (0-18)
รากฟัน (root) (ซี่)	0.4 ± 1.6	0 (0-14)
ด้านของฟันที่ผุ อุด (DFS)		
ตัวฟัน (crown) (ด้าน)	5.7 ± 8.5	0 (0-57)
รากฟัน (root) (ด้าน)	0.4 ± 1.6	0 (0-14)

n = 282

ตารางที่ 4.4 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 282 คน มีจำนวนฟันที่เหลือในช่องปาก 25.4 ± 3.2 ซี่ โดยเป็นฟันผุ อุด (DFT) ที่ตัวฟัน 2.5 ± 3.2 ซี่ รากฟัน 0.4 ± 1.6 ซี่ ส่วนด้านของฟันที่ผุ อุด (DFS) ที่ตัวฟัน 5.7 ± 8.5 ด้าน รากฟัน 0.4 ± 1.6 ด้าน

ตารางที่ 4.5
ข้อมูลทั่วไปของสภาวะช่องปากเมื่อจำแนกตามกลุ่มอายุ

สภาวะช่องปาก	อายุ		
	35-44 ปี	45-59 ปี	60 ปีขึ้นไป
	mean (±SD)	mean (±SD)	mean(±SD)
จำนวนฟัน (ซี่)	26.9±1.9	25.7±2.5	23.4±3.9
ฟันผุ อุด (DFT)			
ตัวฟัน (crown) (ซี่)	3.0±3.6	2.8±3.4	1.6±2.2
รากฟัน (root) (ซี่)	0.2±1.1	0.5±2.2	0.4±1.2
ด้านของฟันที่ผุ อุด (DFS)			
ตัวฟัน (crown) (ด้าน)	5.6±8.0	6.2±9.4	5.0±7.9
รากฟัน (root) (ด้าน)	0.2±1.1	0.5±2.2	0.4±1.2

* $\bar{x} \pm$ SD , n = 282

จากตารางที่ 4.5 แสดงให้เห็นว่าข้อมูลทั่วไปของสภาวะช่องปากเมื่อจำแนกตามกลุ่มอายุพบว่า เมื่ออายุมากขึ้นจำนวนฟันที่เหลือในช่องปากจะลดจำนวนลง ค่าเฉลี่ยฟันผุ อุด (DFT) ที่ตัวฟันพบสูงสุด 3.0±3.6 ซี่ต่อคน ในกลุ่มอายุ 35-44 ปี และค่าเฉลี่ยลดลงเป็น 2.8±3.4 ซี่ต่อคน ในกลุ่มอายุ 45-59 ปี และ 1.6±2.2 ซี่ต่อคน ในกลุ่มอายุ 60 ปีขึ้นไป ตามลำดับ แต่เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยด้านของฟันที่ผุ อุด (DFS) พบว่ามีค่าสูงสุดในกลุ่มอายุ 45-59 ปี พบ 6.2±9.4 ด้านต่อคน กลุ่มอายุ 35-44 ปี 5.6±8.0 ด้านต่อคน และกลุ่มอายุ 60 ปีขึ้นไป 5.0±7.9 ด้านต่อคน ในขณะที่ส่วนของรากฟันในกลุ่มอายุ 45-59 ปี มีค่าเฉลี่ยฟันผุ อุด และด้านของฟันที่ผุ อุด มากที่สุด (0.5±2.2 ซี่ต่อคน, 0.5±2.2 ด้านต่อคน ตามลำดับ) ตามมาด้วยกลุ่มอายุ 60 ปีขึ้นไป (0.4±1.2 ซี่ต่อคน, 0.4±1.2 ด้านต่อคน) และกลุ่มอายุ 35-44 ปี (0.2±1.1 ซี่ต่อคน, 0.2±1.1 ด้านต่อคน)

4.2 ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความถี่และรูปแบบในการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลในกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และวัยสูงอายุ

ข้อมูลเกี่ยวกับความถี่และรูปแบบในการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลในกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และวัยสูงอายุนั้น แสดงผลโดยจำแนกตามลักษณะของอาหารดังนี้

กลุ่มที่ 1 อาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้า

กลุ่มที่ 2 อาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ละลายในปากได้เร็ว

กลุ่มที่ 3 อาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาล

กลุ่มที่ 4 อาหารว่างประเภทเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล

ซึ่งมีข้อมูลแสดงดังตารางที่ 4.6-4.13 ดังนี้

ตารางที่ 4.6

รายการอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้าเรียงลำดับตามความนิยมในการรับประทานอาหาร

รายการอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ผลไม้แช่อิ่ม	141	50.00
2. ขนมชั้น	136	48.23
3. ขนมเทียน	118	41.84
4. ผลไม้กวน	113	40.07
5. เผือกกวน / ถั่วกวน	103	36.52
6. กะละแม	84	29.79
7. กระยาสารท	74	26.24
8. กรอบเค็ม / ครองแครง	68	24.11
9. ข้าวเหนียวแก้ว / ข้าวเหนียวแดง	58	20.57

ตารางที่ 4.7
รายการอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้า 3 อันดับแรก เมื่อจำแนกตามความถี่

ไม่เคยรับประทาน	ครั้ง/เดือน	ครั้ง/สัปดาห์	ครั้ง/วัน
ข้าวเหนียวแก้ว / ข้าวเหนียวแดง.	ผลไม้แช่อิ่ม	ขนมชั้น	ขนมเทียนและผลไม้กวน
กรอบเค็ม/ครองแครง	ขนมชั้น	ผลไม้แช่อิ่ม	
กระยาสารท	ขนมเทียน	เผือกกวน/ถั่วกวน	

จากตารางที่ 4.6 และ 4.7 จะเห็นได้ว่าเมื่อเรียงลำดับรายการอาหารที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้า ตามความนิยมจากมากไปหาน้อย รายการอาหารที่กลุ่มตัวอย่างเลือกรับประทานมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ ผลไม้แช่อิ่ม ขนมชั้น ขนมเทียน โดยเมื่อพิจารณาตามความถี่ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะรับประทานอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง (รายละเอียดเพิ่มเติมอยู่ใน ภาคผนวก ญ หน้า 103-104)

ตารางที่ 4.8
รายการอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ละลายในปากได้เร็ว เรียงลำดับตามความนิยมในการรับประทานอาหาร

รายการอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ข้าวต้มมัด/ข้าวต้มผัด	220	78.01
2. มันทอด/กล้วยทอด/เผือกทอด	193	68.44
3. ขนมเค้ก	191	67.73
4. ขนมปังกรอบ	190	67.38
5. ขนมครก	186	65.96
6. คุกกี้	177	62.77
7. ขนมสอดไส้	173	61.35
8. ขนมปังทาแยม/นมข้นหวาน	171	60.64
9. ข้าวต้มแดง/ข้าวต้มขาว	170	60.28

10. ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	168	59.57
11. ขนมไข่	164	58.16
12. แยมโรล	158	56.03
13. ขนมถ้วย	155	54.96
14. มันฉาบ/กล้วยฉาบ/เผือกฉาบ	150	53.19
15. ทองม้วน/ทองพับ	131	46.45
16. ปั้นสิบ/กะหรี่ปั๊บ	124	43.97
17. ขนมกล้วย/ขนมฟักทอง	118	41.84
18. ขนมหม้อแกง/สังขยา	116	41.13
19. ขนมศิลาอ่อน/ขนมเปียกปูน	113	40.07
20. ตือคาโค	112	39.72
21. เม็ดขนุน/ลูกชุบ	105	37.23
22. ผลไม้เชื่อม	104	36.88
23. ขนมเบื้องไทย	104	36.88
24. ขนมถ้วยฟู/ปุยฝ้าย	104	36.88
25. ขนมตาล	103	36.52
26. บ้าบิ่น	98	34.75
27. ทองหยิบ/ทองหยอด	97	34.40
28. ขนมผิง	96	34.04
29. ถั่วเคลือบ	93	32.98
30. ขนมสาลี่	84	29.79
31. ขนมกง/ขนมเกลียว	63	22.34
32. ขนมไข่หงษ์	87	30.85
33. ขนมไข่นกกะทา	70	24.82
34. ข้าวเม่าทอด	53	18.79
35. ขนมสามเกลอ	42	14.89

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

ตารางที่ 4.9

รายการอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ละลายในปากได้เร็ว 3 อันดับแรก เมื่อจำแนกตามความถี่

ไม่เคยรับประทาน	ครั้ง/เดือน	ครั้ง/สัปดาห์	ครั้ง/วัน
ขนมสามเกลอ	ข้าวต้มมัด/ข้าวต้มผัด	ขนมปังกรอบ	ขนมปังทาแยม/นมข้นหวาน
ข้าวเม่าทอด	ขนมครก	คุกกี้	ขนมปังกรอบ
ขนมกง/ขนมเกลียว	มันทอด/กล้วยทอด /เผือกทอด	เค้ก, แยมโรล, ขนมปังทาแยม/ นมข้นหวาน	คุกกี้

จากตารางที่ 4.8 และ 4.9 จะเห็นได้ว่าเมื่อเรียงลำดับรายการอาหารที่มีลักษณะเหนียว ละลายในปากได้เร็ว ตามความนิยมจากมากไปหาน้อย รายการอาหารที่กลุ่มตัวอย่างเลือกรับประทานมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ ข้าวต้มมัด/ข้าวต้มผัด มันทอด/กล้วยทอด/เผือกทอด โดยมีความถี่ในการรับประทานคืออย่างน้อย 1 ครั้งต่อเดือน ส่วนขนมเค้กจะมีความถี่ในการรับประทานของกลุ่มตัวอย่างอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์ (รายละเอียดเพิ่มเติมอยู่ใน ภาคผนวก ญ หน้า 105-110)

ตารางที่ 4.10

รายการอาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาล เรียงลำดับตามความนิยมในการรับประทานอาหาร

รายการอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ไอศกรีม	193	68.44
2. แกงบวดชนิดต่างๆ	173	61.35
3. ซ่าหริ่ม/รวมมิตร	165	58.51
4. ลอดช่องน้ำกะทิ/ลอดช่องสิงคโปร์	152	53.90
5. เต้าฮวย	143	50.71

6. วุ้นต่างๆ	135	47.87
7. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	124	43.97
8. ครองแครงสด/ขนมด้วง	110	39.01
9. เยลลี่/ปีโป้	103	36.52
10. ตะโก้/ลืมกลืน	102	36.17
11. บัวลอยไข่หวาน	89	31.56

ตารางที่ 4.11

รายการอาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาล 3 อันดับแรก เมื่อจำแนกตามความถี่

ไม่เคยรับประทาน	ครั้ง/เดือน	ครั้ง/สัปดาห์	ครั้ง/วัน
บัวลอย	แกงบวด	ไอศกรีม	ไอศกรีม
ตะโก้/ลืมกลืน	ไอศกรีม	ซ่าหริ่ม	เต้าฮวย
เยลลี่/ปีโป้	ลอดช่อง, ซ่าหริ่ม	เต้าฮวย	เยลลี่/ปีโป้

จากตารางที่ 4.10 และ 4.11 รายการอาหารที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาลที่กลุ่มตัวอย่างเลือกรับประทานมากที่สุดคือ ไอศกรีม โดยเมื่อจำแนกตามลักษณะความถี่พบว่ากลุ่มตัวอย่างจะรับประทานอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้งเป็นส่วนใหญ่ (รายละเอียดเพิ่มเติมอยู่ใน ภาคผนวก ญ หน้า 111-112)

ตารางที่ 4.12
รายการอาหารว่างประเภทเครื่องดื่มผสมน้ำตาล เรียงลำดับตามความนิยมในการรับประทานอาหาร

รายการอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. น้ำเต้าหู้	246	87.23
2. เครื่องดื่มร้อน/เย็น	217	76.95
3. นมกล่อง	193	68.44
4. น้ำผลไม้	191	67.73
5. นมเปรี้ยว/ยาคูลท์	186	65.96
6. น้ำอัดลม	162	57.45
7. น้ำหวานเฮลบลูบอย	107	37.94

ตารางที่ 4.13
รายการอาหารว่างประเภทเครื่องดื่มผสมน้ำตาล 3 อันดับแรก เมื่อจำแนกตามความถี่

ไม่เคยรับประทาน	ครั้ง/เดือน	ครั้ง/สัปดาห์	ครั้ง/วัน
น้ำหวานเฮลบลูบอย	น้ำอัดลม	น้ำเต้าหู้	เครื่องดื่มร้อน/เย็น
น้ำอัดลม	น้ำเต้าหู้	นมกล่อง	น้ำเต้าหู้
ยาคูลท์/นมเปรี้ยว	น้ำผลไม้	น้ำผลไม้	นมกล่อง

จากตารางที่ 4.12 และ 4.13 รายการอาหารว่างประเภทเครื่องดื่มผสมน้ำตาลที่กลุ่มตัวอย่างเลือกรับประทานมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ น้ำเต้าหู้ เครื่องดื่มร้อน/เย็น นมกล่อง ซึ่งพบว่ามักจะรับประทานอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์เป็นส่วนใหญ่ (รายละเอียดเพิ่มเติมอยู่ใน ภาคผนวก ญ หน้า 113-114)

จากความนิยมในการเลือกรับประทานอาหารว่างจะเห็นได้ว่ากลุ่มตัวอย่างจะเลือกรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลในกลุ่มเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาลมากที่สุด รองลงมาคือ อาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาล อาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ละลายในปากได้เร็ว และอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้าตามลำดับ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

4.3 ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มอายุกับรูปแบบการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาล

ข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มอายุกับรูปแบบการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาล วิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) แสดงผลโดยจำแนกตามลักษณะของอาหารดังนี้

กลุ่มที่ 1 อาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้า

กลุ่มที่ 2 อาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ละลายในปากได้เร็ว

กลุ่มที่ 3 อาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาล

กลุ่มที่ 4 อาหารว่างประเภทเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล

ซึ่งมีข้อมูลแสดงดังตารางที่ 4.14-4.17 ดังนี้

ตารางที่ 4.14

ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการรับประทานอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้า กับกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ

รายการอาหาร	กลุ่มอายุ			
	35-44 ปี n(%)	45-59 ปี n(%)	60 ปี ขึ้นไป n(%)	p-value*
1. กะละแม				
ไม่เคยรับประทาน	51(57.95%)	72(67.92%)	75(85.23%)	<0.001
เคยรับประทาน	37(42.05%)	34(32.08%)	13(14.77%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
2. เผือกกวน/ถั่วกวน				
ไม่เคยรับประทาน	45(51.14%)	64(60.38%)	70(79.55%)	<0.001
เคยรับประทาน	43(48.86%)	42(39.62%)	18(20.45%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	

3. **ผลไม้แช่อิ่ม**				
ไม่เคยรับประทาน	31(35.23%)	50(47.17%)	60(68.18%)	<0.001
เคยรับประทาน	57(64.77%)	56(52.83%)	28(31.82%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
4. **ผลไม้กวน**				
ไม่เคยรับประทาน	41(46.59%)	62(58.49%)	66(75.00%)	0.001
เคยรับประทาน	47(53.41%)	44(41.51%)	22(25.00%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
5. **กระยาสารท**				
ไม่เคยรับประทาน	60(68.18%)	70(66.04%)	78(88.64%)	0.001
เคยรับประทาน	28(31.82%)	36(33.96%)	10(11.36%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
6. **กรอบเค็ม/ครองแครง**				
ไม่เคยรับประทาน	58(65.91%)	79(74.53%)	77(87.50%)	0.003
เคยรับประทาน	30(34.09%)	27(25.47%)	11(12.50%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
7. **ข้าวเหนียวแก้ว/ข้าวเหนียวแดง**				
ไม่เคยรับประทาน	62(70.45%)	86(81.13%)	76(86.36%)	0.028
เคยรับประทาน	26(29.55%)	20(18.87%)	12(13.64%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
8. **ขนมเทียน**				
ไม่เคยรับประทาน	43(48.86%)	61(57.55%)	60(68.18%)	0.034
เคยรับประทาน	45(51.14%)	45(42.45%)	28(31.82%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

9. ขนมชั้น				
ไม่เคยรับประทาน	37(42.05%)	58(54.72%)	51(57.95%)	0.080
เคยรับประทาน	51(57.95%)	48(45.28%)	37(42.05%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	

*χ^2-test

ตารางที่ 4.14 แสดงให้เห็นว่า เมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) อาหารที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้า ที่มีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) ได้แก่ กะละแม ขนมเทียน กระยาสารท ข้าวเหนียวแก้ว/ข้าวเหนียวแดง กรอบเค็ม/ครองแครง ผลไม้กวน เผือกกวน/ถั่วกวน ผลไม้แช่อิ่ม และเมื่อพิจารณาตามกลุ่มอายุจะพบว่ารายการอาหารในกลุ่มนี้ กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุตั้งแต่ 60 ปี ขึ้นไปจะเคยรับประทานน้อยกว่ากลุ่มอายุอื่นๆ

ตารางที่ 4.15

ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการรับประทานอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียวละลายในปากได้เร็ว กับกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ

รายการอาหาร	กลุ่มอายุ			p-value*
	35-44 ปี	45-59 ปี	60 ปี ขึ้นไป	
	n(%)	n(%)	n(%)	
1. แยมโรล				
ไม่เคยรับประทาน	25(28.41%)	46(43.40%)	53(60.23%)	<0.001
เคยรับประทาน	63(71.59%)	60(56.60%)	35(39.77%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
2. เม็ดขนุน / ลูกซุบ				
ไม่เคยรับประทาน	42(47.73%)	67(63.21%)	68(77.27%)	<0.001
เคยรับประทาน	46(52.27%)	39(36.79%)	20(22.73%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	

3. **ขนมหม้อแกง / สังขยา**				
ไม่เคยรับประทาน	40(45.45%)	59(55.66%)	67(76.14%)	<0.001
เคยรับประทาน	48(54.55%)	47(44.34%)	21(23.86%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
4. **ผลไม้เชื่อม**				
ไม่เคยรับประทาน	42(47.73%)	69(65.09%)	67(76.14%)	<0.001
เคยรับประทาน	46(52.27%)	37(34.91%)	21(23.86%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
5. **ถั่วเคลือบ**				
ไม่เคยรับประทาน	46(52.27%)	72(67.92%)	80.68%)	<0.001
เคยรับประทาน	42(47.73%)	34(32.08%)	17(19.32%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
6. **คุกกี้**				
ไม่เคยรับประทาน	22(25.00%)	37(34.91%)	46(52.27%)	0.001
เคยรับประทาน	66(75.00%)	69(65.09%)	42(47.73%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
7. **บ้าบิ่น**				
ไม่เคยรับประทาน	46(52.27%)	71(66.98%)	67(76.14%)	0.004
เคยรับประทาน	42(47.73%)	35(33.02%)	21(23.86%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
8. **ขนมเค้ก**				
ไม่เคยรับประทาน	21(23.86%)	30(28.30%)	40(45.45%)	0.005
เคยรับประทาน	67(76.14%)	76(71.70%)	48(54.55%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
9. **ทองหยิบ / ทองหยอด**				
ไม่เคยรับประทาน	48(54.55%)	69(65.09%)	68(77.27)	0.006
เคยรับประทาน	40(45.45%)	37(34.91%)	20(22.73%)	

รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
10. มันทอด / กล้วยทอด / เผือกทอด				
ไม่เคยรับประทาน	17(19.32%)	36(33.96%)	36(40.91%)	0.007
เคยรับประทาน	71(80.68%)	70(66.04%)	52(59.09%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
11. ขนมสอดไส้				
ไม่เคยรับประทาน	25(28.41%)	39(36.79%)	45(51.14%)	0.007
เคยรับประทาน	63(71.59%)	67(63.21%)	43(48.86%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
12. ขนมปังทาแยม/นมข้นหวาน				
ไม่เคยรับประทาน	29(32.95%)	37(34.91%)	45(51.14%)	0.023
เคยรับประทาน	59(67.05%)	69(65.09%)	43(48.86%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
13. มันฉาบ / กล้วยฉาบ / เผือกฉาบ				
ไม่เคยรับประทาน	33(37.50%)	48(45.28%)	51(57.95%)	0.023
เคยรับประทาน	55(62.50%)	58(54.72%)	37(42.05%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
14. ขนมปังกรอบ				
ไม่เคยรับประทาน	20(22.73%)	36(33.96%)	36(40.91%)	0.034
เคยรับประทาน	68(77.27%)	70(66.04%)	52(59.09%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
15. ขนมไข่นกกะทา				
ไม่เคยรับประทาน	58(65.91%)	82(77.36%)	72(81.82%)	0.041
เคยรับประทาน	30(34.09%)	24(22.64%)	16(18.18%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
16. ขนมไข่				
ไม่เคยรับประทาน	31(35.23%)	44(41.51%)	43(48.86%)	0.185

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

เคยรับประทาน	57(64.77%)	62(58.49%)	45(51.14%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
17. ตือคาโค				
ไม่เคยรับประทาน	53(60.23%)	60(56.60%)	57(64.77%)	0.512
เคยรับประทาน	35(39.77%)	46(43.40%)	31(35.23%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
18. ขนมไข่หงษ์				
ไม่เคยรับประทาน	58(65.91%)	70(66.04%)	67(76.14%)	0.231
เคยรับประทาน	30(34.09%)	36(33.96%)	21(23.86%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
19. ขนมสามเกลอ				
ไม่เคยรับประทาน	72(81.82%)	92(86.79%)	76(86.36%)	0.577
เคยรับประทาน	16(18.18%)	14(13.21%)	12(13.64%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
20. ข้าวเม่าทอด				
ไม่เคยรับประทาน	67(76.14%)	87(82.08%)	75(85.23%)	0.291
เคยรับประทาน	21(23.86%)	19(17.92%)	13(14.77%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
21. ขนมกง / ขนมเกลียว				
ไม่เคยรับประทาน	65(73.86%)	86(81.13%)	68(77.27%)	0.478
เคยรับประทาน	23(26.14%)	20(18.87%)	20(22.73%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
22. ปั้นสิบทอด / กะหรี่ปั๊บ				
ไม่เคยรับประทาน	43(48.86%)	61(57.55%)	54(61.36%)	0.229
เคยรับประทาน	45(51.14%)	45(42.45%)	34(38.64%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
23. ขนมผิง				

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

ไม่เคยรับประทาน	55(62.50%)	68(64.15%)	63(71.59%)	0.393
เคยรับประทาน	33(37.50%)	38(35.85%)	25(28.41%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
24. ทองม้วน / ทองพับ				
ไม่เคยรับประทาน	46(52.27%)	55(51.89%)	50(56.82%)	0.758
เคยรับประทาน	42(47.73%)	51(48.11%)	38(43.18%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
25. ขนมเบื้องไทย				
ไม่เคยรับประทาน	49(55.68%)	68(64.15%)	61(69.32%)	0.166
เคยรับประทาน	39(44.32%)	38(35.85%)	27(30.68%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
26. ขนมครก				
ไม่เคยรับประทาน	27(30.68%)	40(37.74%)	29(32.95%)	0.568
เคยรับประทาน	61(69.32%)	66(62.26%)	59(67.05%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
27. ขนมถ้วย				
ไม่เคยรับประทาน	33(37.50%)	47(44.34%)	47(53.41%)	0.104
เคยรับประทาน	55(62.50%)	59(55.66%)	41(46.59%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
28. ขนมตาล				
ไม่เคยรับประทาน	54(61.36%)	70(66.04%)	55(62.50%)	0.777
เคยรับประทาน	34(38.64%)	36(33.96%)	33(37.50%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
29. ขนมถ้วยฟู / ขนมปุยฝ้าย				
ไม่เคยรับประทาน	55(62.50%)	74(69.81%)	49(55.68%)	0.126
เคยรับประทาน	33(37.50%)	32(30.19%)	39(44.32%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

30. ขนมสาลี่				
ไม่เคยรับประทาน	58(65.91%)	78(73.58%)	62(70.45%)	0.507
เคยรับประทาน	30(34.09%)	28(26.42%)	26(29.55%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
31. ขนมศิลาอ่อน / ขนมเปียกปูน				
ไม่เคยรับประทาน	52(59.09%)	65(61.32%)	52(59.09%)	0.934
เคยรับประทาน	36(40.91%)	41(38.68%)	36(40.91%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
32. ขนมกล้วย / ขนมฟักทอง				
ไม่เคยรับประทาน	50(56.82%)	67(63.21%)	47(53.41%)	0.370
เคยรับประทาน	38(43.18%)	39(36.79%)	41(46.59%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
33. ข้าวต้มมัด / ข้าวต้มผัด				
ไม่เคยรับประทาน	21(23.86%)	23(21.70%)	18(20.45%)	0.858
เคยรับประทาน	67(76.14%)	83(78.30%)	70(79.55%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
34. ข้าวต้มขาว / ข้าวต้มแดง				
ไม่เคยรับประทาน	34(38.64%)	42(39.62%)	36(40.91%)	0.953
เคยรับประทาน	54(61.36%)	64(60.38%)	52(59.09%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
35. ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ				
ไม่เคยรับประทาน	30(34.09%)	45(42.45%)	39(44.32%)	0.333
เคยรับประทาน	58(65.91%)	61(57.55%)	49(55.68%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	

*χ^2-test

ตารางที่ 4.15 แสดงให้เห็นว่า เมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) อาหารที่มีลักษณะเหนียวละลายในปากได้เร็ว ที่มีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัย

สำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) มี 15 รายการจากทั้งหมด 35 รายการ ได้แก่ ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมปังกรอบ ขนมปังทาแยม/นมข้นหวาน แยมโรล ขนมไข่นกกะทา มันทอด/กล้วยทอด/เผือกทอด ขนมสอดไส้ เม็ดขนุน/ลูกชุบ ทองหยิบ/ทองหยอด ขนมหม้อแกง/สังขยา บ้าบิ่น มันฉาบ/กล้วยฉาบ/เผือกฉาบ ผลไม้เชื่อม ถั่วเคลือบ และเมื่อพิจารณาตามกลุ่มอายุ พบว่าอาหารในกลุ่มนี้ทุกกลุ่มอายุจะเคยรับประทานเป็นจำนวนมาก

ตารางที่ 4.16

ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการรับประทานอาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาล กับกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ

รายการอาหาร	กลุ่มอายุ 35-44 ปี n(%)	45-59 ปี n(%)	60 ปี ขึ้นไป n(%)	p-value*
1. ไอศกรีม				
ไม่เคยรับประทาน	16(18.18%)	34(32.08%)	39(44.32%)	0.001
เคยรับประทาน	72(81.82%)	72(67.92%)	49(55.68%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
2. เยลลี่				
ไม่เคยรับประทาน	43(48.86%)	71(66.98%)	65(73.86%)	0.002
เคยรับประทาน	45(51.14%)	35(33.02%)	23(26.14%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
3. ซ่าหริ่ม / รวมมิตร				
ไม่เคยรับประทาน	25(28.41%)	44(41.51%)	48(54.55%)	0.002
เคยรับประทาน	63(71.59%)	62(58.49%)	40(45.45%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
4. ครองแครงสด / ขนมด้วง				
ไม่เคยรับประทาน	43(48.86%)	70(66.04%)	59(67.05%)	0.019
เคยรับประทาน	45(51.14%)	36(33.96%)	29(32.95%)	

รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
5. บัวลอยไข่หวาน / ปลากริมไข่เต่า				
ไม่เคยรับประทาน	53(60.23%)	73(68.87%)	67(76.14%)	0.075
เคยรับประทาน	35(39.77%)	33(31.13%)	21(23.86%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
6. ลอดช่องน้ำกะทิ / ลอดช่องสิงคโปร์				
ไม่เคยรับประทาน	35(39.77%)	47(44.34%)	48(54.55%)	0.130
เคยรับประทาน	53(60.23%)	59(55.66%)	40(45.45%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
7. เต้าฮวย				
ไม่เคยรับประทาน	44(50.00%)	51(48.11%)	44(50.00%)	0.954
เคยรับประทาน	44(50.00%)	55(51.89%)	44(50.00%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
8. แกงบวดชนิดต่างๆ เช่น กล้วยบวดชี				
ไม่เคยรับประทาน	32(36.36%)	40(37.74%)	37(42.05%)	0.719
เคยรับประทาน	56(63.64%)	66(62.26%)	51(57.95%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
9. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล / มันต้มน้ำตาล				
ไม่เคยรับประทาน	44(50.00%)	69(65.09%)	45(51.14%)	0.058
เคยรับประทาน	44(50.00%)	37(34.91%)	43(48.86%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
10. ตะโก้ / ลืมกลืน				
ไม่เคยรับประทาน	58(65.91%)	67(63.21%)	55(62.50%)	0.883
เคยรับประทาน	30(34.09%)	39(36.79%)	33(37.50%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
11. วุ้นต่างๆ				
ไม่เคยรับประทาน	40(45.45%)	54(50.94%)	53(60.23%)	0.139
เคยรับประทาน	48(54.55%)	52(49.06%)	35(39.77%)	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)

*χ^2-test

ตารางที่ 4.16 แสดงให้เห็นว่า เมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) อาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาล ที่มีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) มี 4 รายการจากทั้งหมด 11 รายการ ได้แก่ ซ่าหริ่ม/รวมมิตร ครองแครงสด/ขนมด้วง เยลลี่ ไอศกรีม และเมื่อพิจารณาตามกลุ่มอายุ พบว่าอาหารในกลุ่มนี้ทุกกลุ่มอายุจะเคยรับประทานเป็นจำนวนมาก

ตารางที่ 4.17
ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการรับประทานอาหารว่างประเภทเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาลกับกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ

รายการอาหาร	กลุ่มอายุ 35-44 ปี n(%)	45-59 ปี n(%)	60 ปี ขึ้นไป n(%)	p-value*
1. **น้ำอัดลม**				
ไม่เคยรับประทาน	21(23.86%)	44(41.51%)	55(62.50%)	<0.001
เคยรับประทาน	67(76.14%)	62(58.49%)	33(37.50%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
2. **นมกล่อง (ใส่น้ำตาล)**				
ไม่เคยรับประทาน	22(25.00%)	23(21.70%)	44(50.00%)	<0.001
เคยรับประทาน	66(75.00%)	83(78.30%)	44(50.00%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
3. **น้ำหวานเฮลบลูบอย**				
ไม่เคยรับประทาน	39(44.32%)	70(66.04%)	66(75.00%)	<0.001
เคยรับประทาน	49(55.68%)	36(33.96%)	22(25.00%)	

รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
4. **ยาคูลท์ / นมเปรี้ยว**				
ไม่เคยรับประทาน	22(25.00%)	32(30.19%)	42(47.73%)	0.004
เคยรับประทาน	66(75.00%)	74(69.81%)	46(52.27%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
5. **เครื่องดื่ม ร้อน / เย็น เช่น ชาใส่น้ำตาล**				
ไม่เคยรับประทาน	18(20.45%)	24(22.64%)	23(26.14%)	0.665
เคยรับประทาน	70(79.55%)	82(77.36%)	65(73.86%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
6. **น้ำเต้าหู้ (ใส่น้ำตาล)**				
ไม่เคยรับประทาน	14(15.91%)	14(13.21%)	8(9.09%)	0.393
เคยรับประทาน	74(84.09%)	92(86.79%)	80(90.91%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	
7. **น้ำผลไม้**				
ไม่เคยรับประทาน	22(25.00%)	38(35.85%)	31(35.23%)	0.212
เคยรับประทาน	66(75.00%)	68(64.15%)	57(64.77%)	
รวม	88(100.00%)	106(100.00%)	88(100.00%)	

*χ^2-test

ตารางที่ 4.17 แสดงให้เห็นว่า เมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) อาหารว่างประเภทเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล ที่มีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) มี 4 รายการ จากทั้งหมด 7 รายการ ได้แก่ น้ำอัดลม นมกล่อง (ใส่น้ำตาล) ยาคูลท์/นมเปรี้ยว น้ำหวานเฮลบลูบอย และเมื่อพิจารณาตามกลุ่มอายุ พบว่าอาหารในกลุ่มนี้ทุกกลุ่มอายุจะเคยรับประทานเป็นจำนวนมาก

จากตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลกับคนวัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุนั้น กลุ่มอาหารที่กลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มอายุเลือกรับประทานมากที่สุดคือ อาหารว่างประเภทเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล รองลงมาคือ อาหารว่างที่มี

ลักษณะเหนียว ละลายในปากได้เร็ว อาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาล และอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้า ตามลำดับ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

4.4 ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ของการเกิดฟันผุกับการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลในรูปแบบต่าง ๆทั้งในกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และกลุ่มผู้สูงอายุ

ข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ของการเกิดฟันผุกับการรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลในรูปแบบต่างๆทั้งในกลุ่มคนวัยผู้ใหญ่และกลุ่มผู้สูงอายุ วิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) จากนั้นนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ต่อด้วยความถดถอยโลจิสติค (Logistic Regression) มีข้อมูลแสดงดังตารางที่ 4.18-4.25

ตัวแปรฟันผุได้แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มดังนี้ ผู้ที่มีฟันผุน้อยคือผู้ที่มีจำนวนด้านของฟันที่ผุ อุดที่รากฟันรวมกับตัวฟันน้อยกว่าหรือเท่ากับค่ามัธยฐาน* ส่วนผู้ที่มีฟันผุมากคือผู้ที่มีจำนวนด้านของฟันผุ อุดที่รากฟันรวมกับตัวฟันมากกว่าค่ามัธยฐาน*

* ค่ามัธยฐาน ในที่นี้คือค่ามัธยฐานของจำนวนด้านของฟันผุ อุดที่รากฟันรวมกับตัวฟันในคนที่มีฟันผุเท่านั้น (Median =6, n=177)

ตารางที่ 4.18

ความสัมพันธ์ของการเกิดฟันผุกับการรับประทานอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้า

รายการอาหาร	ฟันผุ		
	น้อย n(%)	มาก n(%)	p-value*
1. กะละแม			
ไม่เคยรับประทาน	66(71.74%)	63(74.12%)	0.722
เคยรับประทาน	26(28.26%)	22(25.88%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
2. ขนมชั้น			
ไม่เคยรับประทาน	53(57.61%)	39(45.88%)	0.119
เคยรับประทาน	39(42.39%)	46(54.12%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
3. ขนมเทียน			

ไม่เคยรับประทาน	53(57.61%)	46(54.12%)	0.640
เคยรับประทาน	39(42.39%)	39(45.88%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
4. กระยาสารท			
ไม่เคยรับประทาน	70(76.09%)	68(80.00%)	0.530
เคยรับประทาน	22(23.91%)	17(20.00%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
5. ข้าวเหนียวแก้ว/ข้าวเหนียวแดง			
ไม่เคยรับประทาน	77(83.70%)	73(85.88%)	0.686
เคยรับประทาน	15(16.30%)	12(14.12%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
6. กรอบเค็ม/ครองแครง			
ไม่เคยรับประทาน	72(78.26%)	68(80.00%)	0.776
เคยรับประทาน	20(21.74%)	17(20.00%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
6. ผลไม้กวน			
ไม่เคยรับประทาน	62(67.39%)	47(55.29%)	0.098
เคยรับประทาน	30(32.61%)	38(44.71%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
7. เผือกกวน/ถั่วกวน			
ไม่เคยรับประทาน	63(68.48%)	50(58.82%)	0.182
เคยรับประทาน	29(31.52%)	35(41.18%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
8. ผลไม้แช่อิ่ม			
ไม่เคยรับประทาน	52(56.52%)	42(49.41%)	0.344
เคยรับประทาน	40(43.48%)	43(50.59%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	

*χ^2-test

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

จากตารางที่ 4.18 แสดงให้เห็นว่าเมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) ไม่พบความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในกลุ่มตัวอย่างที่มีฟันผุมากและน้อยเมื่อรับประทานอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ติดฟัน ละลายในปากได้ช้า

ตารางที่ 4.19

ความสัมพันธ์ของการเกิดฟันผุกับการรับประทานอาหารว่างที่มีลักษณะเหนียวละลายในปากได้เร็ว

รายการอาหาร	ฟันผุ		p-value*
	น้อย n(%)	มาก n(%)	
1. ขนมเค้ก			
ไม่เคยรับประทาน	41(44.57%)	18(21.18%)	0.001
เคยรับประทาน	51(55.43%)	67(78.82%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
2. ขนมสอดไส้			
ไม่เคยรับประทาน	46(50.00%)	25(29.41%)	0.005
เคยรับประทาน	46(50.00%)	60(70.59%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
3. ขนมสาลี่			
ไม่เคยรับประทาน	76(82.61%)	55(64.71%)	0.007
เคยรับประทาน	16(17.39%)	30(35.29%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
4. แยมโรล			
ไม่เคยรับประทาน	49(53.26%)	30(35.29%)	0.016
เคยรับประทาน	43(46.74%)	55(64.71%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
5. ขนมเบื้องไทย			

ไม่เคยรับประทาน	69(75.00%)	50(58.82%)	0.022
เคยรับประทาน	23(25.00%)	35(41.18%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
6. ขนมถ้วยฟู / ขนมปุยฝ้าย			
ไม่เคยรับประทาน	68(73.91%)	49(57.65%)	0.022
เคยรับประทาน	24(26.09%)	36(42.35%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
7. ทองหยิบ / ทองหยอด			
ไม่เคยรับประทาน	68(73.91%)	49(57.65%)	0.022
เคยรับประทาน	24(26.09%)	36(42.35%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
8. คุกกี้			
ไม่เคยรับประทาน	41(44.57%)	24(28.24%)	0.024
เคยรับประทาน	51(55.43%)	61(71.76%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
9. ขนมดาล			
ไม่เคยรับประทาน	68(73.91%)	50(58.82%)	0.033
เคยรับประทาน	24(26.09%)	35(41.18%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
10. ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ			
ไม่เคยรับประทาน	45(48.91%)	29(34.12%)	0.046
เคยรับประทาน	47(51.09%)	56(65.88%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
11. ตีอคาโค			
ไม่เคยรับประทาน	59(64.13%)	42(49.41%)	0.048
เคยรับประทาน	33(35.87%)	43(50.59%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
12. ขนมปังกรอบ			

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ไม่เคยรับประทาน	33(35.87%)	25(29.41%)	0.360
เคยรับประทาน	59(64.13%)	60(70.59%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
13. ขนมปังทาแยม/นมข้นหวาน			
ไม่เคยรับประทาน	46(50.00%)	31(36.47%)	0.070
เคยรับประทาน	46(50.00%)	54(63.52%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
14. ขนมไข่			
ไม่เคยรับประทาน	43(46.74%)	35(41.18%)	0.456
เคยรับประทาน	49(53.26%)	50(58.82%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
15. ขนมไข่หงษ์			
ไม่เคยรับประทาน	67(72.83%)	56(65.88%)	0.316
เคยรับประทาน	25(27.17%)	29(34.12%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
16. ขนมไข่นกกะทา			
ไม่เคยรับประทาน	74(80.43%)	65(76.47%)	0.521
เคยรับประทาน	18(19.57%)	20(23.53%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
17. ขนมสามเกลอ			
ไม่เคยรับประทาน	81(88.04%)	75(88.24%)	0.969
เคยรับประทาน	11(11.96%)	10(11.76%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
18. ข้าวเม่าทอด			
ไม่เคยรับประทาน	76(82.61%)	73(85.88%)	0.551
เคยรับประทาน	16(17.39%)	12(14.12%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

19. ขนมกง / ขนมเกลียว			
ไม่เคยรับประทาน	75(81.52%)	67(78.82%)	0.653
เคยรับประทาน	17(18.48%)	18(21.18%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
20. มันทอด / กล้วยทอด / เผือกทอด			
ไม่เคยรับประทาน	36(39.13%)	26(30.59%)	0.234
เคยรับประทาน	56(60.87%)	59(69.41%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
21. ปั้นสิบทอด / กะหรี่ปั๊บ			
ไม่เคยรับประทาน	57(61.96%)	47(55.29%)	0.368
เคยรับประทาน	35(38.04%)	38(44.71%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
22. ขนมผิง			
ไม่เคยรับประทาน	66(71.74%)	60(70.59%)	0.866
เคยรับประทาน	26(28.26%)	25(29.41%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
23. ทองม้วน / ทองพับ			
ไม่เคยรับประทาน	47(51.09%)	55(64.71%)	0.067
เคยรับประทาน	45(48.91%)	30(35.29%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
24. ขนมครก			
ไม่เคยรับประทาน	39(42.39%)	34(40.00%)	0.747.
เคยรับประทาน	53(57.61%)	51(60.00%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
25. ขนมถ้วย			
ไม่เคยรับประทาน	50(54.35%)	35(41.18%)	0.080
เคยรับประทาน	42(45.65%)	50(58.82%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

26. **ขนมศิลาอ่อน / ขนมเปียกปูน**			
ไม่เคยรับประทาน	62(67.39%)	53(62.35%)	0.483
เคยรับประทาน	30(32.61%)	32(37.65%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
27. **ขนมกล้วย / ขนมฟักทอง**			
ไม่เคยรับประทาน	63(68.48%)	50(58.82%)	0.182
เคยรับประทาน	29(31.52%)	35(41.18%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
28. **ข้าวต้มมัด / ข้าวต้มผัด**			
ไม่เคยรับประทาน	30(32.61%)	19(22.35%)	0.128
เคยรับประทาน	62(67.39%)	66(77.65%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
29. **ข้าวต้มขาว / ข้าวต้มแดง**			
ไม่เคยรับประทาน	45(48.91%)	34(40.00%)	0.233
เคยรับประทาน	47(51.09%)	51(60.00%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
30. **เม็ดขนุน / ลูกชุบ**			
ไม่เคยรับประทาน	63(68.48%)	48(56.47%)	0.099
เคยรับประทาน	29(31.52%)	37(43.53%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
31. **ขนมหม้อแกง / สังขยา**			
ไม่เคยรับประทาน	59(64.13%)	46(54.12%)	0.175
เคยรับประทาน	33(35.87%)	39(45.88%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
32. **บ้าบิ่น**			
ไม่เคยรับประทาน	67(72.83%)	53(62.35%)	0.136
เคยรับประทาน	25(27.17%)	32(37.65%)	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
33. มันฉาบ / กล้วยฉาบ / เผือกฉาบ			
ไม่เคยรับประทาน	50(54.35%)	41(48.24%)	0.416
เคยรับประทาน	42(45.65%)	44(51.76%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
34. ผลไม้เชื่อม			
ไม่เคยรับประทาน	65(70.65%)	49(57.65%)	0.071
เคยรับประทาน	27(29.35%)	36(42.35%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
35. ถั่วเคลือบ			
ไม่เคยรับประทาน	69(75.00%)	53(62.35%)	0.069
เคยรับประทาน	23(25.00%)	32(37.65%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	

*χ^2-test

จากตารางที่ 4.19 แสดงให้เห็นว่าเมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) อาหารว่างที่มีลักษณะเหนียว ละลายในปากเร็ว ที่สัมพันธ์กับสภาวะฟันผุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) ได้แก่ ขนมเค้ก คุกกี้ แยมโรล ตือคาโค ขนมเบื้องไทย ขนมสอดไส้ ขนมตาล ขนมถ้วยฟู/ขนมปุยฝ้าย ขนมสาลี่ ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ ทองหยิบ/ทองหยอด

ตารางที่ 4.20

ความสัมพันธ์ของการเกิดฟันผุกับการรับประทานอาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาล

รายการอาหาร	ฟันผุ		
	น้อย n(%)	มาก n(%)	p-value*
1. ซ่าหริ่ม / รวมมิตร			
ไม่เคยรับประทาน	45(48.91%)	26(30.59%)	0.013
เคยรับประทาน	47(51.09%)	59(69.41%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
2. ลอดช่องน้ำกะทิ / ลอดช่องสิงคโปร์			
ไม่เคยรับประทาน	52(56.52%)	33(38.82%)	0.019
เคยรับประทาน	40(43.48%)	52(61.18%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
3. ไอศกรีม			
ไม่เคยรับประทาน	33(35.87%)	18(21.18%)	0.031
เคยรับประทาน	59(64.13%)	67(78.82%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
4. วุ้นต่างๆ			
ไม่เคยรับประทาน	57(61.96%)	39(45.88%)	0.032
เคยรับประทาน	35(38.04%)	46(54.12%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
5. บัวลอยไข่หวาน / ปลากริมไข่เต่า			
ไม่เคยรับประทาน	64(69.57%)	57(67.06%)	0.720
เคยรับประทาน	28(30.43%)	28(32.94%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
6. ครองแครงสด / ขนมด้วง			
ไม่เคยรับประทาน	65(70.65%)	49(57.65%)	0.071

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

เคยรับประทาน	27(29.35%)	36(42.35%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
7. เต้าฮวย			
ไม่เคยรับประทาน	54(58.70%)	41(48.24%)	0.163
เคยรับประทาน	38(41.30%)	44(51.76%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
8. แกงบวดชนิดต่างๆ เช่น กล้วยบวดชี			
ไม่เคยรับประทาน	43(46.74%)	33(38.82%)	0.288
เคยรับประทาน	49(53.26%)	52(61.18%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
9. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล / มันต้มน้ำตาล			
ไม่เคยรับประทาน	58(63.04%)	47(55.29%)	0.294
เคยรับประทาน	34(36.96%)	38(44.71%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
10. ตะโก้ / ลืมกลืน			
ไม่เคยรับประทาน	64(69.57%)	56(65.88%)	0.600
เคยรับประทาน	28(30.43%)	29(34.12%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
11. เยลลี่ / ปีโป้			
ไม่เคยรับประทาน	62(67.39%)	55(64.71%)	0.706
เคยรับประทาน	30(32.61%)	30(35.29%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	

*χ^2-test

จากตารางที่ 4.20 แสดงให้เห็นว่าเมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) อาหารว่างที่มีลักษณะของแข็งกึ่งของเหลวที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาลที่สัมพันธ์กับสภาวะฟันผุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) ได้แก่ ซ่าหริ่ม/รวมมิตร ลอดช่องน้ำกะทิ/ลอดช่องสิงคโปร์ วุ้นต่างๆ ไอศกรีม

ตารางที่ 4.21

ความสัมพันธ์ของการเกิดฟันผุกับการรับประทานอาหารว่างประเภทเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล

รายการอาหาร	ฟันผุ		
	น้อย n(%)	มาก n(%)	p-value*
1. น้ำอัดลม			
ไม่เคยรับประทาน	35(38.04%)	41(48.24%)	0.171
เคยรับประทาน	57(61.96%)	44(51.76%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
2. เครื่องดื่ม ร้อน / เย็น เช่น ชาใส่น้ำตาล			
ไม่เคยรับประทาน	29(31.52%)	18(21.18%)	0.119
เคยรับประทาน	63(68.48%)	67(78.82%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
3. น้ำเต้าหู้ (ใส่น้ำตาล)			
ไม่เคยรับประทาน	17(18.48%)	8(9.41%)	0.084
เคยรับประทาน	75(81.52%)	77(90.59%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
4. นมกล่อง (ใส่น้ำตาล)			
ไม่เคยรับประทาน	32(34.78%)	23(27.06%)	0.267
เคยรับประทาน	60(65.22%)	62(72.94%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
5. ยาคูลท์ / นมเปรี้ยว			
ไม่เคยรับประทาน	33(35.87%)	27(31.76%)	0.564
เคยรับประทาน	59(64.13%)	58(68.24%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

6. น้ำผลไม้			
ไม่เคยรับประทาน	32(34.78%)	21(24.71%)	0.144
เคยรับประทาน	60(65.22%)	64(75.29%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
7. น้ำหวานเฮลบลูบอย			
ไม่เคยรับประทาน	63(68.48%)	48(56.47%)	0.099
เคยรับประทาน	29(31.52%)	37(43.53%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	

*χ^2-test

จากตารางที่ 4.21 แสดงให้เห็นว่าเมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) ไม่พบความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในกลุ่มตัวอย่างที่มีฟันผุมากและน้อยเมื่อรับประทานอาหารว่างประเภทเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล

ตารางที่ 4.22
สรุปรายการอาหารที่สัมพันธ์กับสภาวะฟันผุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) **เมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์** (Chi-square test)

อาหารเหนียว ละลายในปากเร็ว	อาหารประเภทของแข็งกึ่งของเหลว
• ขนมเค้ก • คุกกี้ • แยมโรล • ตือคาโค • ขนมเบื้องไทย • ขนมสอดไส้ • ขนมตาล • ขนมถ้วยฟู/ขนมปุยฝ้าย • ขนมสาลี่ • ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ • ทองหยิบ/ทองหยอด	• ซ่าหริ่ม/รวมมิตร • ลอดช่องน้ำกะทิ/ลอดช่องสิงคโปร์ • วุ้นต่างๆ • ไอศกรีม

ตารางที่ 4.23
ความสัมพันธ์ของการเกิดฟันผุกับปัจจัยต่าง ๆ

ปัจจัย	ฟันผุ		p-value*
	น้อย n(%)	มาก n(%)	
1. **เพศ**			
ชาย	43(46.74%)	35(41.18%)	0.166
หญิง	49(53.26%)	54(63.53%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
2. **อายุ**			
35 – 44 ปี	33(35.87%)	26(30.59%)	0.646
45 – 59 ปี	37(40.22%)	34(40.00%)	
60 ปี ขึ้นไป	22(23.91%)	25(29.41%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
3. **การศึกษา**			
ต่ำกว่าระดับชั้นประถมศึกษา	28(30.43%)	17(20.00%)	0.111
ตั้งแต่ระดับชั้นมัธยมศึกษาขึ้นไป	64(69.57%)	68(80.00%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
4. **อาชีพ**			
ข้าราชการ	43(46.74%)	48(56.47%)	0.196
ไม่ใช่ข้าราชการ	49(53.26%)	37(43.53%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
5. **รายได้**			
สูง	49(53.26%)	35(41.18%)	0.108
ต่ำ	43(46.74%)	50(58.82%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

6. **ความถี่ในการไปพบทันตแพทย์**			
ไม่เคยหรือนานๆครั้ง	75(81.52%)	66(77.65%)	0.522
ปีละ 1 ครั้งหรือมากกว่า	17(18.48%)	19(22.35%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
7. **ความถี่ในการแปรงฟัน**			
น้อยกว่าหรือเท่ากับวันละ 1 ครั้ง	5(5.43%)	2(2.35%)	0.293
มากกว่าหรือเท่ากับวันละ 2 ครั้ง	87(94.57%)	83(97.65%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	
8. **การดื่มน้ำภายหลังการรับประทานอาหารว่าง**			
ไม่ดื่มหรือดื่มเป็นบางครั้ง	3(3.26%)	7(8.24%)	0.152
ดื่มทุกครั้ง	89(96.74%)	78(91.76%)	
รวม	92(100.00%)	85(100.00%)	

*χ^2-test

จากการวิเคราะห์ด้วยการทดสอบไคสแควร์ พบว่า เพศ อายุ การศึกษา อาชีพ รายได้ ความถี่ในการไปพบทันตแพทย์ ความถี่ในการแปรงฟัน การดื่มน้ำภายหลังการรับประทานอาหารว่าง ไม่มีความสัมพันธ์กับสภาวะฟันผุ (ตารางที่ 4.23)

ตารางที่ 4.24
ตารางแสดงความเสี่ยงของการเกิดฟันผุกับปัจจัยด้านรายได้

	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง (คน)	OR (95%Conf. Interval)
รายได้	177	1.0(1.0-1.0)

เมื่อนำมาวิเคราะห์ด้วยวิธีสมการถดถอยโลจิสติคอย่างง่าย (Simple Logistic Regression) โดยไม่ได้มีการจัดแบ่งกลุ่มตัวแปรรายได้ พบว่า คนที่มีรายได้สูงเสี่ยงต่อการเกิดฟันผุ 1.0 เท่า ของคนที่มีรายได้ต่ำ (ตารางที่ 4.24) อย่างไรก็ตามอายุก็เป็นปัจจัยเสี่ยงในการเกิดฟันผุเช่นกัน (Pitts, 1998) เช่นเดียวกับระดับการศึกษา และในการวิจัยครั้งนี้ถือว่ามีส่วนสำคัญในการ

เลือกรับประทานอาหาร ดังนั้นจึงถือว่าตัวแปรรายได้ อายุ และระดับการศึกษามีผลต่อการเกิดฟันผุ และนำมาเป็นตัวแปรกวน (Confounding factor) ในการวิเคราะห์หาค่าความเสี่ยงของการเกิดฟันผุเมื่อรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาล

ตารางที่ 4.25

ตารางแสดงความเสี่ยงของการเกิดฟันผุเมื่อรับประทานอาหารว่างที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลในกลุ่มฟันผุมากและฟันผุน้อย

	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง (คน)	Crude.OR* (95%Conf. Interval)	Adj.OR** (95%Conf. Interval)
ขนมเค้ก	177	3.0(1.5-5.8)	2.4(1.2-5.0)+
ขนมสาลี่	177	2.6(1.3-5.2)	2.4(1.1-5.0)++

*Crude Odds Ratios

**Adjusted Odds Ratios

+ควบคุมด้วยตัวแปรอายุ รายได้ ระดับการศึกษา

++ควบคุมด้วยตัวแปรอายุ รายได้ ระดับการศึกษา

จากการนำตัวแปรรายการอาหารทั้งหมดที่ผู้ที่มีฟันผุมากและน้อยรับประทานแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) ดังตารางที่ 4.22 มาทำการวิเคราะห์ด้วยวิธีสมการถดถอยโลจิสติคอย่างง่าย (Simple Logistic Regression) พบว่าคนที่รับประทานขนมเค้กและสาลี่มีค่าความเสี่ยงในการเกิดฟันผุ (Crude Odds Ratios) 3.0 และ 2.6 เท่าของคนที่ไม่เคยรับประทานตามลำดับ ในขณะที่เมื่อทำการวิเคราะห์ด้วยสมการถดถอยมัลติเพิลโลจิสติค (Multiple Logistic Regression) แบบ backward stepwise โดยควบคุมด้วยตัวแปรอายุ รายได้ ระดับการศึกษาและรายการอาหารอื่นๆที่เหลือ พบว่า คนที่รับประทานขนมเค้กและสาลี่มีค่าความเสี่ยงในการเกิดฟันผุ (Adjusted Odds Ratios) 2.4 และ2.4 เท่าของคนที่ไม่เคยรับประทาน ตามลำดับ