

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ญ
สารบัญแผนภูมิ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตการศึกษา	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	4
ประโยชน์ที่ได้รับ	4
บทที่ 2 เอกสารและการศึกษาที่เกี่ยวข้อง	5
วัฒนธรรมเกี่ยวกับการบริโภค	5
ลักษณะทางสัณฐานวิทยา ประโยชน์และคุณค่าของถั่วเหลือง	10
วิธีการปรุงถั่วเน่าประเภทต่าง ๆ	13
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	14
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	15
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	15
เกณฑ์การคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญในการผลิตถั่วเน่า	15
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	16
การสร้างเครื่องมือ	17
การเก็บรวบรวมข้อมูล	17
การวิเคราะห์ข้อมูล	18
บทที่ 4 ผลการศึกษา	19
ผลการศึกษาเกี่ยวกับการผลิตถั่วเน่า	19
ผลการศึกษาการบริโภคถั่วเน่า	29

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	41
สรุปผลจากการศึกษา	41
อภิปรายผล	43
ข้อเสนอแนะ	44
บรรณานุกรม	45
ภาคผนวก	47
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	48
ประวัติผู้เขียน	54

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงคุณค่าทางอาหารของถั่วเหลือง	12
2 ขั้นตอนในการผลิตและผลที่ได้	26
3 การเก็บรักษาถั่วเน่าประเภทต่าง ๆ	29
4 ร้อยละของข้อมูลส่วนบุคคล	30
5 ร้อยละของการพิจารณาเบื้องต้นในการเลือกซื้อถั่วเน่าแผ่น	32
6 ร้อยละของการพิจารณาเบื้องต้นในการเลือกซื้อถั่วเน่าชา	33
7 ร้อยละของการพิจารณาเบื้องต้นในการเลือกซื้อถั่วเน่าห่อ	34
8 ร้อยละของการพิจารณาเบื้องต้นในการเลือกซื้อถั่วเน่าทรงเครื่อง	34
9 ร้อยละของผู้ปรุงอาหารในบ้าน	35
10 ร้อยละของการปรุงอาหารที่ใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนประกอบ	35
11 ร้อยละของจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่มีวิธีการนำถั่วเน่ามาประกอบอาหาร ประเภทต่าง ๆ	36
12 ร้อยละของการรับประทานถั่วเน่าในครอบครัวที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ	35
13 ร้อยละของถั่วเน่าที่นำมารับประทานในครอบครัว	37
14 ร้อยละของความถี่ในการใช้ถั่วเน่าประกอบเป็นอาหารรับประทานใน 1 สัปดาห์	37
15 ร้อยละของถั่วเน่าที่ชอบรับประทานมากที่สุด	38
16 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามวิธีรับประทานถั่วเน่า	38
17 ร้อยละของการรับประทานถั่วเน่าที่ไม่ผ่านการปรุง	39
18 ร้อยละของเหตุผลที่ชอบรับประทานถั่วเน่าที่ไม่ผ่านการปรุง	39
19 ร้อยละของการปรุงให้สุกก่อนรับประทานถั่วเน่า	40
20 ร้อยละของเหตุผลที่นำถั่วเน่าปรุงให้สุกก่อนรับประทาน	40

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1	20
2	20
3	21
4	21
5	22
6	22
7	23
8	23
9	24
10	24
11	25

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิ

1 ขั้นตอนการผลิตถั่วเน่า

หน้า

28

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University