

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้ เป็นศึกษาการผลิตและการบริโภคถั่วเน่าของกลุ่มไทยใหญ่ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ผลจากการศึกษามีดังต่อไปนี้

#### ผลการศึกษาเกี่ยวกับการผลิตถั่วเน่าจากการสัมภาษณ์

ผู้ศึกษาได้ทำการสัมภาษณ์ ผู้เชี่ยวชาญในการผลิตถั่วเน่า มีรายละเอียดดังนี้

1. ชื่อ นางหนู นันทสมบูรณ์
2. อายุ 49 ปี
3. ที่อยู่ 152 หมู่ที่ 12 ตำบลบ้านกาศ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน
4. สถานภาพ สมรส มีบุตรจำนวน 3 คน
5. ระยะเวลาในการผลิตถั่วเน่าขายในตลาดแม่สะเรียงนานกว่า 10 ปีมาแล้ว
6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือนในการผลิตถั่วเน่าขายประมาณ 3,000 บาท
7. วัสดุอุปกรณ์ ในการผลิตถั่วเน่า มีดังนี้
  - 7.1 อ่างหรือภาชนะล้างถั่วเหลือง
  - 7.2 ถั่วเหลือง
  - 7.3 หม้อ
  - 7.4 ตะกร้อ
  - 7.5 ใบตอง
  - 7.6 พลาสติก
  - 7.7 ครก
  - 7.8 แผ่นไม้และพลาสติก
  - 7.9 กระจาด
  - 7.10 ฟืนไม้แฉะหรือไม้แดง
  - 7.11 ใบค้ำบาย (ใบขางหูหมู)

การเตรียมวัสดุอุปกรณ์แต่ละชนิด แสดงดังภาพประกอบ 1 - 11

ภาพ 1 อ่างหรือภาชนะสำหรับล้างถั่วเหลืองและแช่ถั่วเหลือง



ภาพ 2 ถั่วเหลืองที่ใช้ทำถั่วเน่าสามารถใช้ได้ทุกพันธุ์



ภาพ 3 หม้อสำหรับต้มถั่วเหลือง



ภาพ 4 ตะกร้าสำหรับหมักถั่วเหลือง



ภาพ 5 ไบคองใช้รองตะกร้าหมักถั่วเหลือง (ไบคองตักแห้งหรือไบคองตึงแห้ง)



ภาพ 6 พลาสติกคลุมตะกร้าหมักถั่วเหลือง



ภาพ 7 ครกบดข้าวเหลือง



ภาพ 8 แผ่นไม้และพลาสติกที่ใช้สำหรับทำถ้วยนำแผ่น



ภาพ 9 กระจังใส่ถั่วเน่าในขั้นตอนการนำไปตากแดดให้แห้ง



ภาพ 10 พื้นไม้แฉะหรือไม้แดงใช้สำหรับค้ำถั่วเหลือง



ภาพ 11 ใบค้ำบยาง (ใบขางหุหม) ใช้สำหรับห่อถั่วเน่า



#### ต้นค้ำบยาง

- ชื่อพื้นเมือง : มะเขือคง (ขอนแก่น), ลำงโมง (เลย), ขาดาย (ภาคใต้), หูกววย (ภาคใต้), ผ่างเป้ง (ภาคเหนือ), ดับยา (ภาคกลาง)
- ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Solanum erianthum* D.Dom
- วงศ์ : ไม้พุ่มสูงประมาณ 1-3 เมตร ทุกส่วนมีขน ลักษณะของใบมีขนนุ่ม ๆ เต็มใบทั้งด้านใบและหลังใบ ใบเป็น ใบเดี่ยว รูปไข่กว้าง 4-12 ซม. ยาว 10-35 ซม. ก้านใบยาว 2-10 ซม. ดอกสีขาว ออกเป็นช่อที่ปลายยอด กลีบเลี้ยงและกลีบดอกอย่างละ 5 กลีบ ดอกบานกว้างประมาณ 2 ซม. เกสรตัวผู้ 5 อัน ชับเรณูสีเหลือง ผลสดทรงกลม เมื่อสุกมีสีเหลืองขนาด 1.5 ซม. เมล็ดกลมมีจำนวนมาก พบว่าขึ้นทั่วไปในป่าละเมาะและที่เปิดโล่งที่ระดับความสูงใกล้ระดับน้ำทะเลถึงระดับ 1,000 เมตร
- ประโยชน์ : เปลือกรักษาโรคผิวหนัง  
ใบใช้พอกแผลแก้ น้ำร้อนลวก

ที่มา : สุทิน พรหมปลัด (สำนักป่าไม้เขตแม่สะเรียง, 2544)

## 8. ขั้นตอนการผลิตถั่วเน่า

## ตาราง 2 ขั้นตอนในการผลิตถั่วเน่าและผลที่ได้

ลำดับขั้นตอนการผลิตถั่วเน่า	เหตุผลของการผลิต	ผลที่ได้
<b>ขั้นตอนที่ 1</b>		
นำถั่วเหลืองมาคัดถั่วเสียหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น กรวด ทราย เศษไม้ ออกแล้วล้างให้สะอาด	- เป็นการทำความสะอาดถั่วเหลืองก่อนนำไปทำถั่วเน่า	- ได้ถั่วเหลืองที่สะอาด
<b>ขั้นตอนที่ 2</b>		
นำถั่วเหลืองแช่น้ำทิ้งไว้ค้างคืน	- เมล็ดถั่วเหลืองนิ่มและพองตัว ช่วยลดระยะเวลา ในการต้มให้เปื่อยได้รวดเร็วมากยิ่งขึ้น	- ถั่วเหลืองที่มีลักษณะนิ่ม
<b>ขั้นตอนที่ 3</b>		
ต้มถั่วเหลืองในน้ำเดือด ประมาณ 3-4 ชั่วโมง แล้วเทน้ำทิ้งให้สะเด็ดน้ำ	- ทำให้ถั่วเหลืองสุก	- ได้ถั่วเหลืองที่ต้มสุกแล้ว
<b>ขั้นตอนที่ 4</b>		
หมักถั่วเหลืองที่ต้มแล้ว ในตะกร้าที่รองด้วยใบตอง (ใบสักแห้งหรือใบตองตึงแห้ง) ประมาณ 3-4 วัน	- หมักเพื่อให้ถั่วเหลืองที่ต้มสุกแล้วแปรสภาพ	- ได้ถั่วหมักที่มีชื่อว่าถั่วเน่า ซึ่งมีลักษณะเป็นเม็ดๆสีน้ำตาล กลิ่นฉุนสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด
<b>ขั้นตอนที่ 5</b>		
การบด โดยใช้ครกตำ โขลกถั่วให้ละเอียด	- ถั่วเน่าละเอียดเป็น ขั้นตอนของการเริ่มต้นแปรรูปถั่วเน่าประเภทต่างๆ	- ได้ถั่วเน่าบดละเอียดก่อนนำไปแปรรูปเป็นถั่วเน่าประเภทต่างๆ

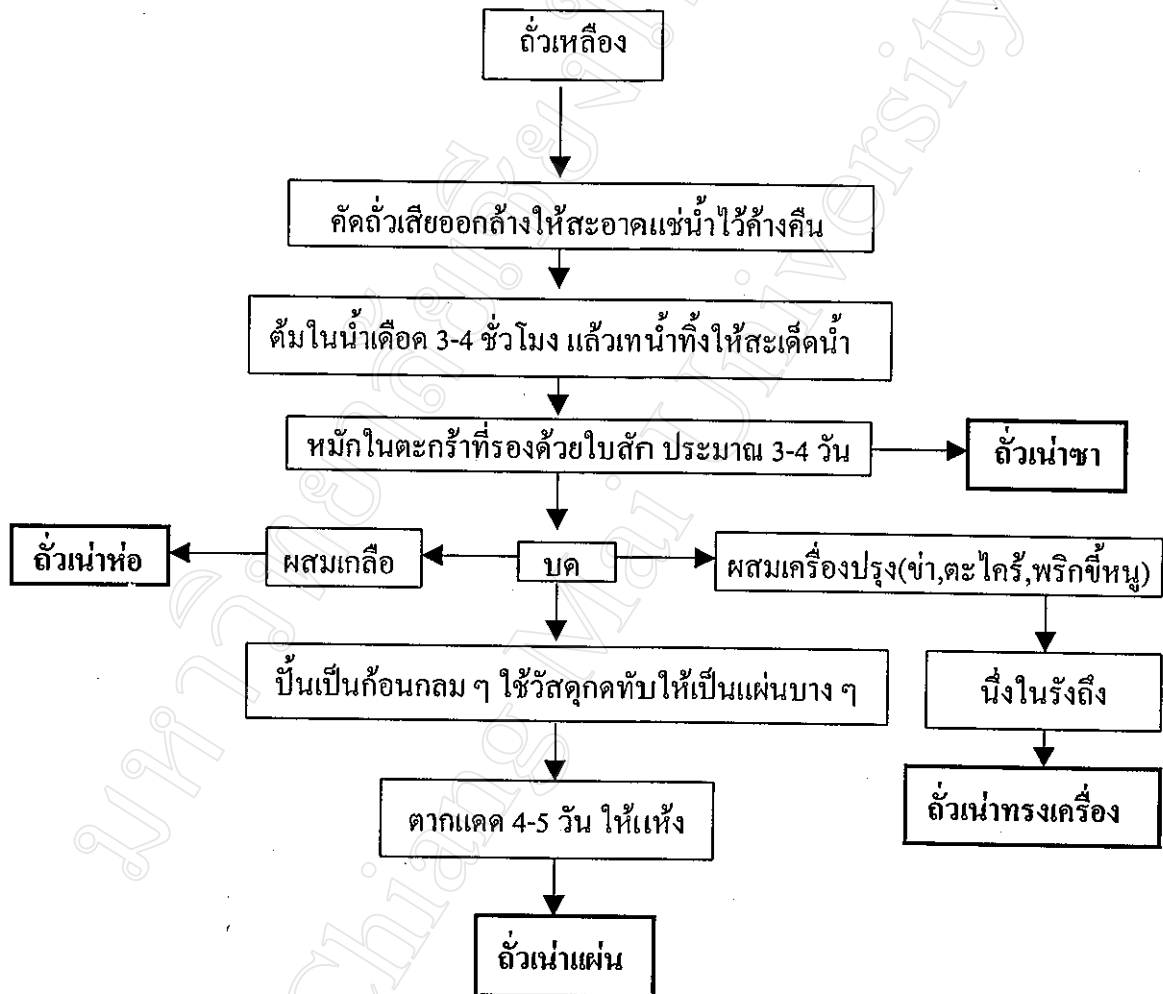


## ตาราง 2 (ต่อ)

ลำดับขั้นตอนการผลิตถั่วเน่า	เหตุผลของการผลิต	ผลที่ได้
<b>ขั้นตอนที่ 6</b>		
<b>การผลิตถั่วเน่าห่อ</b>		
- นำถั่วเน่าบดมาผสมกับเกลือป่นแล้วห่อด้วยใบตองขาง (ใบขางหนู)	- การบดผสมเกลือเป็นการเพิ่มรสชาติของถั่วเน่า และมีการห่อด้วยใบตองขาง (ใบขางหนู) ซึ่งเป็นการใช้ภูมิปัญญาของชาวบ้านในการเลือกสรรหาใบไม้มาห่ออาหาร	- ได้ถั่วเน่าที่เรียกว่า ถั่วเน่าห่อ
<b>ขั้นตอนที่ 7</b>		
<b>การผลิตถั่วเน่าทรงเครื่อง</b>		
- นำถั่วบดมาผสมกับเครื่องปรุง ได้แก่ ตะไคร้ ข่า พริกขี้หนู แล้วห่อด้วยใบตองกล้วยนำไปนึ่งให้สุก	- การนำถั่วเน่าบดผสมกับเครื่องปรุงเป็นการเพิ่มรสชาติและถนอมอาหารเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น	- ได้ถั่วเน่าที่เรียกว่า ถั่วเน่าทรงเครื่อง
<b>ขั้นตอนที่ 8</b>		
<b>การผลิตถั่วเน่าแผ่น</b>		
- นำถั่วบดมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ ใช้แผ่นไม้วางทับให้แบนเป็นแผ่นบาง ๆ แล้วนำไปตากแดดประมาณ 4-5 วัน	- เป็นการถนอมอาหารเก็บไว้ได้ประมาณ 2-3 เดือน	- ได้ถั่วเน่าที่เรียกว่า ถั่วเน่าแผ่น หรือถั่วเน่าแซบ

ในการผลิตถั่วเน่าแต่ละขั้นตอน สามารถเขียนเป็นกระบวนการขั้นตอนการผลิตถั่วเน่า  
ดังแผนภูมิ 1

แผนภูมิ 1 ขั้นตอนการผลิตถั่วเน่า



ผลการศึกษาเกี่ยวกับการผลิตถั่วเน่าจากการสังเกต

1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตถั่วเน่า พบว่าเป็นวัสดุอุปกรณ์ที่มีใช้ในครัวเรือนหาได้ง่ายในท้องถิ่น มีราคาถูกและวิธีการใช้ที่ไม่ยุ่งยาก
2. ความสะอาดในการผลิตถั่วเน่าพบว่าวัสดุอุปกรณ์รวมทั้งการห่อจะสะอาด เช่น ครกที่ใช้โขลกถั่วเน่ามีการนำไปล้างให้สะอาดแล้วตากแดดให้แห้งก่อนเก็บ หม้อ ถาด ตะกร้า มีการล้างให้สะอาดก่อนเก็บและนำมาใช้ ใบตองที่ใช้ห่อถั่วเน่ามีการเช็ดให้สะอาดก่อนนำมาบรรจุห่อ

3. การห่อถั่วเน่าประเภทต่างๆ มีการห่อที่แตกต่างกันออกไป เช่น การห่อถั่วเน่าห่อใช้ใบดิบยาง (ใบขางหูหมู) ที่มีคุณสมบัติในการดูดซับความชื้นได้ เพราะลักษณะของใบจะมีขนเล็ก ๆ ที่นุ่ม ซึ่งเป็นการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการคิดค้นหาใบไม้ใบตองมาห่อ การห่อถั่วเน่าทรงเครื่องมีการใช้ใบตองจากกล้วยห่อแล้วนำมาเรียงก่อนจำหน่ายหรือบริโภค ส่วนถั่วเน่าซาและถั่วเน่าแผ่นมีการใช้ถุงพลาสติกเกรดด้วยยางรัดปิดสนิทซึ่งง่ายและสะดวกทั้งในการบริโภคและจำหน่าย

4. การเก็บถั่วเน่าประเภทต่าง ๆ มีวิธีการเก็บรักษาและระยะเวลาในการเก็บตามประเภทของถั่วเน่า ดังมีรายละเอียดตามตาราง 3 ต่อไปนี้

ตาราง 3 การเก็บรักษาถั่วเน่าประเภทต่างๆ

ประเภทถั่วเน่า	การเก็บ	ระยะเวลา
ถั่วเน่าแผ่น	เก็บไว้ในที่ที่ไม่มี ความชื้น เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา	2-3 เดือน
ถั่วเน่าซา	เก็บในตู้เย็นได้นานขึ้น	2-3 วัน
ถั่วเน่าห่อ	เก็บในตู้เย็นได้นานขึ้น	2-3 วัน
ถั่วเน่าทรงเครื่อง	เก็บในตู้เย็นได้นานขึ้น	3-4 วัน

ผลการศึกษาระบบการบริโภคถั่วเน่า ของกลุ่มไทยใหญ่ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน  
ผู้ศึกษาได้นำเสนอตามลำดับดังนี้

ข้อมูลส่วนบุคคล ของกลุ่มตัวอย่าง

ตาราง 4 ร้อยละของข้อมูลส่วนบุคคล

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. เพศ</b>		
ชาย	145	39.8
หญิง	219	60.2
<b>2. อายุ</b>		
20-25 ปี	43	11.8
26-30 ปี	56	15.4
31-35 ปี	52	14.3
36-40 ปี	42	11.5
41-45 ปี	68	18.7
46-50 ปี	53	14.6
51-55 ปี	22	6.0
56-60 ปี	28	7.7
<b>3. สถานภาพ</b>		
โสด	77	21.2
สมรส	250	68.7
หย่า	10	2.8
หม้าย	12	3.3
แยกกันอยู่	15	4.1
<b>4. ระดับการศึกษา</b>		
จบระดับประถมศึกษา	131	36.0
จบระดับมัธยมศึกษา	135	37.0
จบระดับปริญญาตรี	77	21.2
ปวช. ปวส. อนุปริญญา	21	5.8

ตาราง 4 (ต่อ)

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
<b>5. จำนวนสมาชิกในครอบครัว</b>		
2-5 คน	313	86.0
6-8 คน	48	13.2
8 คนขึ้นไป	3	0.8
<b>6. อาชีพ</b>		
เกษตรกร	72	19.8
รับจ้าง	144	39.6
รับราชการ	88	24.2
รัฐวิสาหกิจ	13	3.5
ค้าขาย	47	12.9
<b>7. รายได้ของครอบครัวต่อเดือน</b>		
น้อยกว่า 1,000 บาท	43	11.9
ระหว่าง 1,000-2,000 บาท	73	20.0
ระหว่าง 2,000-3,000 บาท	62	17.0
ระหว่าง 3,000-4,000 บาท	31	8.4
ระหว่าง 4,000-5,000 บาท	47	13.0
มากกว่า 5,000 บาทขึ้นไป	108	29.7
<b>8. ถิ่นกำเนิด</b>		
เป็นชาวแม่สะเรียง	282	77.5
ย้ายเข้ามาอยู่	82	22.5
<b>9. จำนวนมือของการรับประทานอาหาร</b>		
ครบ 3 มือ	338	92.9
ไม่ครบ 3 มือ	26	7.1
<b>10. อาหารที่ครอบครัวรับประทาน</b>		
ปรุงเอง	331	90.9
ซื้ออาหารสำเร็จ	33	9.1

จากตาราง 4 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 60.2 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 18.7 มีอายุระหว่าง 41-55 ปี ร้อยละ 68.7 มีสถานภาพ สมรส ร้อยละ 37.0 มีระดับการศึกษาจบระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 86.0 จำนวนสมาชิกในครอบครัวมีระหว่าง 2-5 คน ร้อยละ 39.6 มีอาชีพรับจ้าง ร้อยละ 29.7 รายได้ครอบครัวต่อเดือนมากกว่า 5,000 บาท ร้อยละ 77.5 เป็นคนแม่สะเรียงโดยกำเนิด ร้อยละ 92.9 รับประทานอาหารครบ 3 มื้อต่อวัน และร้อยละ 90.9 มีวิธีการปรุงอาหารหรือประกอบอาหาร รับประทานเองในครอบครัว

#### ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคถั่วเน่า ของกลุ่มตัวอย่าง

ผลจากการศึกษาการบริโภคถั่วเน่าของกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เสนอผลตามลำดับดังนี้

1. ด้านการเลือกซื้อถั่วเน่า
2. ด้านการปรุงถั่วเน่า
3. ด้านการรับประทานถั่วเน่า

#### การบริโภคด้านการเลือกซื้อ

ตาราง 5 ร้อยละของการพิจารณาเบื้องต้นในการเลือกซื้อถั่วเน่าแผ่น

การพิจารณาเลือกซื้อถั่วเน่าแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
ถั่วเน่าที่ดีต้องมีสีน้ำตาลเข้ม	128	35.2
กลิ่นของถั่วเน่าหมัก	17	4.7
ลักษณะเป็นแผ่นกลม ๆ เนื้อถั่วเน่าละเอียด	133	36.5
บรรจุในถุงพลาสติกใสปิดสนิท	73	20.1
อื่น ๆ	13	3.6
<b>รวม</b>	<b>364</b>	<b>100</b>

จากตาราง 5 พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 36.5 เลือกซื้อถั่วเน่าแผ่น โดยพิจารณาจากลักษณะเป็นแผ่นกลม ๆ เนื้อถั่วเน่าละเอียดเป็นสิ่งแรก และร้อยละ 35.2 เลือกซื้อถั่วเน่าแผ่น โดยพิจารณาดีของถั่วเน่าที่ดีต้องมีสีน้ำตาลเข้ม ร้อยละ 20.1 เลือกซื้อถั่วเน่าแผ่น โดยพิจารณาการบรรจุในถุงพลาสติกใสบิดสนิทและพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนน้อยเลือกซื้อถั่วเน่าโดยพิจารณาจากกลิ่นของถั่วเน่าหมักและอื่น ๆ โดยมีค่าร้อยละ 4.7 และ 3.6 ตามลำดับ

ตาราง 6 ร้อยละของการพิจารณาเบื้องต้นในการเลือกซื้อถั่วเน่าชา

การพิจารณาเลือกซื้อถั่วเน่าชา	จำนวน	ร้อยละ
ถั่วเน่าที่ดีต้องมีสีน้ำตาลเข้ม	35	9.6
กลิ่นของถั่วเน่าหมัก	40	11.0
ลักษณะเป็นเม็ด ๆ ไม่ละเอียด	221	60.7
บรรจุในถุงพลาสติกใสบิดสนิท	57	15.7
อื่น ๆ	11	3.0
รวม	364	100

จากตาราง 6 พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 60.7 เลือกซื้อถั่วเน่าชา โดยพิจารณาลักษณะเป็นเม็ดไม่ละเอียดเป็นสิ่งแรกและร้อยละ 15.7 เลือกซื้อถั่วเน่าชา โดยพิจารณาการบรรจุในถุงพลาสติกใสบิดสนิท ร้อยละ 11.0 เลือกซื้อถั่วเน่าชา โดยพิจารณาจากกลิ่นของถั่วเน่าหมัก มีเพียงร้อยละ 9.6 และ 3.0 ที่เลือกซื้อถั่วเน่าชา โดยพิจารณาดีของถั่วเน่าชาที่ดีต้องมีสีน้ำตาลเข้ม และอื่น ๆ

ตาราง 7 ร้อยละของการพิจารณาเบื้องต้นในการเลือกซื้อถั่วเน่าห่อ

การพิจารณาเลือกซื้อถั่วเน่าห่อ	จำนวน	ร้อยละ
ถั่วเน่าที่ดีต้องมีสีน้ำตาลขุ่น	23	6.3
กลิ่นฉุนของถั่วเน่าหมัก	37	10.2
ลักษณะถั่วเน่าบดละเอียด	114	31.3
การห่อด้วยใบตอง	173	47.5
อื่นๆ	17	4.7
<b>รวม</b>	<b>364</b>	<b>100</b>

จากตาราง 7 พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 47.5 เลือกซื้อถั่วเน่าห่อโดยพิจารณาการห่อด้วยใบตองเป็นสิ่งแรกและร้อยละ 31.3 เลือกซื้อถั่วเน่าห่อ โดยพิจารณาลักษณะเป็นถั่วเน่าบดละเอียด ร้อยละ 10.2 เลือกซื้อถั่วเน่าห่อ โดยพิจารณากลิ่นฉุนของถั่วเน่าหมักมีเพียงร้อยละ 6.3 และ 4.7 ที่เลือกซื้อถั่วเน่าห่อ โดยพิจารณาสีของถั่วเน่าห่อที่ดีต้องมีสีน้ำตาลขุ่นและอื่นๆ

ตาราง 8 ร้อยละของการพิจารณาเบื้องต้นในการเลือกซื้อถั่วเน่าทรงเครื่อง

การพิจารณาเลือกซื้อถั่วเน่าทรงเครื่อง	จำนวน	ร้อยละ
ถั่วเน่าที่ดีต้องมีสีน้ำตาลขุ่น	36	9.9
กลิ่นฉุนของถั่วเน่าหมัก	60	16.5
ลักษณะถั่วเน่าบดละเอียด	194	53.3
การห่อด้วยใบตอง	60	16.5
อื่นๆ	14	3.8
<b>รวม</b>	<b>364</b>	<b>100</b>

จากตาราง 8 พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 53.3 เลือกซื้อถั่วเน่าทรงเครื่อง โดยพิจารณา ลักษณะเป็นถั่วเน่าบดละเอียดผสมเครื่องปรุงเป็นสิ่งแรกและร้อยละ 16.5 เลือกซื้อถั่วเน่าทรงเครื่อง โดยพิจารณากลิ่นฉุนของถั่วเน่าหมักผสมเครื่องปรุงและการห่อด้วยใบตอง มีเพียงร้อยละ 9.9 และ 3.8 ที่เลือกซื้อถั่วเน่าทรงเครื่อง โดยพิจารณาสีของถั่วเน่าทรงเครื่องที่ดีต้องมีสีน้ำตาลขุ่นและอื่นๆ



### การบริโภคถั่วเน่าด้านการปรุง

ตาราง 9 ร้อยละของผู้ปรุงอาหารในบ้าน

ผู้ปรุงอาหารในบ้าน	จำนวน	ร้อยละ
สามี	39	10.7
ภรรยา	257	70.6
คนอื่น	68	18.7
<b>รวม</b>	<b>364</b>	<b>100</b>

จากตาราง 9 พบว่า ผู้ปรุงอาหารในบ้านร้อยละ 70.6 คือ ภรรยา และร้อยละ 18.7 ผู้ปรุงอาหารในบ้าน คือ คนอื่น เช่น ญาติผู้ใหญ่และมีเพียงร้อยละ 10.7 ที่ผู้ปรุงอาหาร คือ สามี

ตาราง 10 ร้อยละของการปรุงอาหารที่ใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนประกอบ

การปรุงอาหารที่ใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนประกอบ	จำนวน	ร้อยละ
ใช้ทุกครั้ง	15	4.1
ใช้บางครั้ง	233	91.5
ไม่ใช้	16	4.4
<b>รวม</b>	<b>364</b>	<b>100</b>

จากตาราง 10 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 91.5 ปรุงอาหารโดยใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนประกอบ บางครั้ง และร้อยละ 4.4 ไม่ใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนประกอบของการปรุงอาหาร มีเพียงร้อยละ 4.1 ที่ใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนประกอบปรุงอาหารทุกครั้ง

ตาราง 11 ร้อยละของจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่มีวิธีการนำถั่วเนามาประกอบอาหารประเภทต่างๆ

ประเภทถั่วเน่า	วิธีการประกอบอาหาร			
	แกง	ผัด ถั่ว	น้ำพริก	อื่นๆ
ถั่วเน่าแผ่น	13.2	14.3	69.8*	2.7
ถั่วเน่าชา	11.8	62.6*	20.6	4.6
ถั่วเน่าห่อ	41.5*	13.5	39.3	5.8
ถั่วเน่าทรงเครื่อง	26.6	27.5	27.7*	18.1

จากตาราง 11 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 69.8 นิยมนำถั่วเน่าแผ่นมาปรุงเป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบอาหารประเภทน้ำพริก ร้อยละ 62.6 นิยมนำถั่วเน่าชามาปรุงเป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบอาหารประเภทผัด ถั่ว ร้อยละ 41.5 นิยมนำถั่วเน่าห่อมาปรุงเป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบอาหารประเภทแกง และร้อยละ 27.7 นิยมนำถั่วเน่าทรงเครื่องมาปรุงเป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบอาหารประเภทน้ำพริก

#### การบริโภคด้านการรับประทาน

ตาราง 12 ร้อยละของการรับประทานถั่วเน่า ในครอบครัวที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ

การรับประทานถั่วเน่าที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	254	69.8
ไม่ใช่	110	30.2
รวม	364	100

จากตาราง 12 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 69.8 รับประทานถั่วเน่าในครอบครัว ที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ และมีเพียงร้อยละ 30.2 ที่มีการรับประทานถั่วเน่าในครอบครัว ไม่มีการสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ

ตาราง 13 ร้อยละของถั่วเน่าที่นำมารับประทานในครอบครัว

ถั่วเน่าที่นำมารับประทาน	จำนวน	ร้อยละ
ทำเองในครอบครัว	68	18.7
ซื้อจากตลาด	296	81.3
<b>รวม</b>	<b>364</b>	<b>100</b>

จากตาราง 13 พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 81.3 ซื้อถั่วเน่าจากตลาด และมีเพียงร้อยละ 18.7 ทำถั่วเน่ารับประทานกันเองในครอบครัว

ตาราง 14 ร้อยละของความถี่ในการใช้ถั่วเน่าประกอบเป็นอาหารรับประทานใน 1 สัปดาห์

ความถี่ในการใช้ถั่วเน่าประกอบอาหารใน 1 สัปดาห์	จำนวน	ร้อยละ
1-3 ครั้ง	288	79.1
4-7 ครั้ง	65	17.9
มากกว่า 7 ครั้ง	11	3.0
<b>รวม</b>	<b>364</b>	<b>100</b>

จากตาราง 14 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 79.1 ใช้ถั่วเน่าประกอบอาหาร 1-3 ครั้งต่อสัปดาห์ ร้อยละ 17.9 ใช้ถั่วเน่าประกอบอาหาร 4-7 ครั้งต่อสัปดาห์ และมีเพียงร้อยละ 3.0 ใช้ถั่วเน่าประกอบเป็นอาหารมากกว่า 7 ครั้งต่อสัปดาห์

ตาราง 15 ร้อยละของถั่วเน่าที่ขอรับประทานมากที่สุด

ประเภทของถั่วเน่า	จำนวน	ร้อยละ
ถั่วเน่าแผ่น	167	45.9
ถั่วเน่าชา	48	13.2
ถั่วเน่าห่อ	79	21.7
ถั่วเน่าทรงเครื่อง	70	19.2
รวม	364	100

จากตาราง 15 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 45.9 ขอรับประทานถั่วเน่าแผ่น ร้อยละ 21.7 ขอรับประทานถั่วเน่าห่อ และมีเพียงร้อยละ 19.2 และ 13.2 ที่ขอรับประทานถั่วเน่าทรงเครื่องและถั่วเน่าชาตามลำดับ

ตาราง 16 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามวิธีรับประทานถั่วเน่า

ประเภทถั่วเน่า	วิธีรับประทาน		
	เป็นกับข้าว	เครื่องเคียง	อื่น ๆ
ถั่วเน่าแผ่น	41.8	40.7*	17.6*
ถั่วเน่าชา	71.4*	29.9	11.5
ถั่วเน่าห่อ	63.2	37.6	16.5
ถั่วเน่าทรงเครื่อง	67.0	33.5	12.6

จากตาราง 16 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 71.4 รับประทานถั่วเน่าชาเป็นกับข้าว ร้อยละ 40.7 รับประทานถั่วเน่าแผ่นเป็นเครื่องเคียง และมีเพียงร้อยละ 17.6 ที่รับประทานถั่วเน่าแผ่นด้วยวิธีการอื่น ๆ เช่น เป็นส่วนผสมน้ำพริกจิ้มผลไม้ เป็นต้น

ตาราง 17 ร้อยละของการรับประทานถั่วเน่าที่ไม่ผ่านการปรุง

ประเภทของถั่วเน่า	จำนวน	ร้อยละ
ถั่วเน่าแผ่น	55	15.1
ถั่วเน่าชา	53	14.6
ถั่วเน่าห่อ	178	48.9
ถั่วเน่าทรงเครื่อง	197	54.1*

จากตาราง 17 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 54.1 มีการรับประทานถั่วเน่าทรงเครื่องที่ไม่ผ่านการปรุง ร้อยละ 48.9 มีการรับประทานถั่วเน่าห่อที่ไม่ผ่านการปรุง และมีเพียงร้อยละ 15.1 และ 14.6 มีการรับประทานถั่วเน่าแผ่นและถั่วเน่าชาที่ไม่ผ่านการปรุง

ตาราง 18 ร้อยละของเหตุผลที่ชอบรับประทานถั่วเน่าที่ไม่ผ่านการปรุง

เหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
รสชาติเข้มข้น	95	26.1
อร่อยถูกปาก	197	54.1*
สะดวกในการรับประทาน	148	40.7
อื่นๆ	38	10.4

จากตาราง 18 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 54.1 มีเหตุผลที่ชอบรับประทานถั่วเน่าประเภทต่างๆ ที่ไม่ผ่านการปรุง เนื่องจากอร่อยถูกปาก ร้อยละ 40.7 มีเหตุผลที่ชอบรับประทานถั่วเน่าประเภทต่าง ๆ ที่ไม่ผ่านการปรุง เนื่องจากสะดวกในการรับประทาน และมีเพียง ร้อยละ 26.1 และ 10.4 มีเหตุผลที่ชอบรับประทานถั่วเน่าประเภทต่าง ๆ ที่ไม่ผ่านการปรุง เนื่องจากรสชาติเข้มข้นและอื่น ๆ เช่น มีการรับประทานถั่วเน่าที่ไม่ผ่านการปรุงโดยสืบทอดกันมา

ตาราง 19 ร้อยละของการปรับปรุงให้สุกก่อนรับประทานถั่วเน่า

ประเภทของถั่วเน่า	จำนวน	ร้อยละ
ถั่วเน่าแผ่น	245	67.3
ถั่วเน่าชา	178	48.9
ถั่วเน่าห่อ	78	21.4
ถั่วเน่าทรงเครื่อง	58	15.9

จากตาราง 19 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 67.3 รับประทานถั่วเน่าแผ่นโดยปรับปรุงให้สุกก่อนรับประทาน ร้อยละ 48.9 รับประทานถั่วเน่าชาโดยปรับปรุงให้สุกก่อนรับประทาน และมีเพียงร้อยละ 21.4 และ 15.9 รับประทานถั่วเน่าห่อและถั่วเน่าทรงเครื่องโดยปรับปรุงให้สุกก่อนรับประทาน

ตาราง 20 ร้อยละของเหตุผลที่นำถั่วเน่าปรับปรุงให้สุกก่อนรับประทาน

เหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
เพิ่มรสชาติ	294	80.8
เพิ่มสีส้ม	110	30.2
อื่น ๆ	54	14.8

จากตาราง 20 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 80.8 มีเหตุผลที่ชอบรับประทานถั่วเน่าประเภทต่าง ๆ ต้องมีการปรับปรุงให้สุก เนื่องจากเพิ่มรสชาติให้อร่อยมากยิ่งขึ้น ร้อยละ 30.2 มีเหตุผลที่ชอบรับประทานถั่วเน่าประเภทต่าง ๆ ต้องมีการปรับปรุงให้สุก เนื่องจากเพิ่มสีส้มของถั่วเน่าให้รับประทาน และมีเพียง ร้อยละ 14.8 มีเหตุผลที่ชอบรับประทานถั่วเน่าประเภทต่าง ๆ ต้องมีการปรับปรุงให้สุก เนื่องจาก อื่น ๆ เช่น มีการรับประทานที่สืบทอดกันมา มีการคำนึงถึงการบริโภคที่ถูกสุขลักษณะคือ ต้องมีการทำให้สุกก่อนรับประทาน